

POKE 51

CEVICHES 51

CEVICHE AJÍ AMARILLO 42.90
Pesca del día, leche de tigre de ají amarillo ahumado, choclo, camote glaseado y chicharrón de calamar.

CEVICHE CARRETIILLERO 42.90
Pesca del día, pulpo, leche de tigre, cebolla roja, ají limo, culantro, choclo, camote glaseado, chicharrón de calamar, cancha chulpi.

CEVICHE ORIENTAL 39.90
Dados de atún, choclo, palta, ajonjolí, camote crocante, mango y ponzu.

TATAKI ATÚN 39.90
Cortes de atún sellado, salsa pachikay, shizo, salsa ponzu.

TIRADITO DE WASABI 38.90
Pescado en leche de tigre al wasabi, palta flambeada y arena de cancha.

TIRADITO NIKU 35.90
Laminas de niku selladas, ají limo dulce, ajo crocante encurtido y chimichurri.

TNT

GUNKAN ACEVICHADO 18.90
2 PIEZAS

TNT conchas
Pulpa de cangrejo
Pulpo
Pescado blanco

MAGURO Y TAMAGO CURADO 24.90
Shari envuelto en atún sobre un espejo de salsa de ostión con emulsión de yema de huevo curado, ralladura de limón, furikake y rulos negi.

NIGIRIS 51

NIGIRI ESPECIAL 22.90
2 PIEZAS

PANZA DE SALMÓN
Panza de salmón flameada con salsa de cebollas y manzana.

ATÚN PARRILLERO
Atún flameado con salsa anticuchera.

CONCHAS UMAMI
Conchas flameadas con mantequilla umami, aceite de trufas y ralladura de shitake.

ATÚN ESPECIAL
Atún acompañado con quinua crocante, chalaquita y un punto de ají amarillo.

PULPO
Pulpo flameado con batayaki, chimichurri, furikake y negi.

SALMON UMAMI
Salmón flameado con mantequilla umami, aceite de trufas y ralladura de shitake.

ROLLS

ACEVICHADO 21.90 34.90
Langostino empanizado, palta, cubierto de lámina de atún y salsa acevichada.

AVOCADO 21.90 34.90
Langostino empanizado, queso crema, cubierto de lámina de palta, ajonjolí y salsa taré,

PARMESANO 24.90 37.90
Langostino empanizado, palta, flambeado con queso parmesano y salsa shoyu.

UMAMI ROLL 30.90 45.90
Langostino empanizado, palta, conchas flameada con mantequilla umami, aceite de trufa y rayadura de shitake.

VOLKANO 24.90 37.90
Langostino empanizado, palta, salmón tartar, ajonjolí, hilos de camote frito negi y salsa volkano.

SHIROMI ROLL 30.90 40.90
Langostino empanizado, palta, tartar de pescado blanco y pulpo, togarashi y mayonesa de ajo picante.

APALTADO 30.90 40.90
Maki tempura de Langostino empanizado, palta, nabo, tartar de salmón, mousse de palta.

NISU 30.90 40.90
Langostino empanizado, palta, con láminas de salmón flambeado, aceite de trufa y mousse de berenjena.

ESPECIALES 51

CLUB 51 38.90
Sándwich empanizado relleno de salmón, palta, queso crema, salsa miso.

CLUB CRAB / LANGOSTINOS 38.90
Sándwich empanizado relleno de langostino o cangrejo, palta, queso crema acompañado con mantequilla

CAUSA 51 35.90
Causa crocante, palta, kanikama, tartar de salmón, salsa acevichada, tare, rulos de cebolla china, ajonjolí.

GYOZAS 27.90
Empanaditas rellenas de langostinos, panceta, verduras, marinado oriental, salsa ponzu caliente, al vapor o fritas. 8 piezas

OINK BAO 13.90
Bao al vapor, panceta, coleslaw, nabo encurtido, hojas de culantro, glaseado asiático, mayo spicy.

SALMÓN EN SALSA MISO 45.90
Filete de salmón sellado acompañado de puré rústico.

SOPA RAMEN 51 29.90
Sopa de fideos preparados a base de caldo de cerdo, pollo, carne, langostino, tofu, miso y salsa de shoyu.

CRISPY TACO SALMÓN / PULPO 27.90
Masa crocante con tartar, guacamole, coleslaw, acompañado de una salsa especial. 2 piezas

CONCHAS A LA PARMESANA NIKKEI 32.90
Conchas flambeadas terminadas con mantequilla batayaki, togarashi y negi. 4 piezas

ROLLITOS ORIENTALES 37.90
Vegetales primaverales envueltos en hojas de arroz y chanchito glaseado con hoisin, salsa mae ploy.

TARTAR DE SALMÓN CON PALTA BRULEE 34.90
Tartar de salmón, palta dulce flambeada y galletas con togarashi.

ENSALADA DE MARISCOS 39.90
Alga Wakame, pepino, pulpo, langostinos, conchas, vinagreta de Hondashi.

KANI SALAD 33.90
Kanikama, alga wakame, palta, tobiko, pepino japonés, soya dulce y ajonjolí.

ARROCES 51

CHAUFA DE QUINUA 36.90
Mix de Quinua, pollo, chanco, verduras salteadas al wok, huevo, shoyu, salsa de ostión, aceite de ajonjolí.

CHAUFA CLASSIC 36.90
Arroz, pollo, chanco, verduras salteadas al wok, huevo, shoyu, salsa de ostión, aceite de ajonjolí.

SAHAN 51 39.90
Árroz, langostino, pulpo, calamar, verduras salteadas al wok, aceite de ajonjolí, shoyu, salsa de ostión, omelette, salsa sahan.

YASAITAME: TOFU /TORI /SHIROMI LANGOSTINOS / NIKU 38.90 42.90
Bowl de arroz, verduras, proteína de elección, salteadas al wok, pak choi, holantao, cebolla china, kion, ajonjolí, shoyu, salsa de ostión.

POKE 51

CEVICHES 51



CEVICHE AJÍ AMARILLO 42.90

Catch of the day, smoked Peruvian yellow chili "leche de tigre", corn, glazed sweet potato and crispy squid.

CEVICHE CARRETIILLERO 42.90

Catch of the day, octopus, "leche de tigre", red onion, chili, coriander, glazed sweet potato, squid chicharron (fried squid) and Peruvian corn.

CEVICHE ORIENTAL 39.90

Diced tuna, Peruvian corn, avocado, sesamesed, crispy sweet potato, mango and ponzu sauce.

TATAKI ATÚN 39.90

Fried sealed tuna cuts with sesame oil, salt and pepper, accompanied by pachikay onion, shizo and ponzu sauce.

TIRADITO DE WASABI 38.90

Sliced fish with "leche de tigre" & wasabi sauce, flambéed avocado and crushed Peruvian corn.

TIRADITO NIKU 35.90

Sealed niku slices, ají limo, pickled garlic and grilled chimichurri.

GUNKAN 51

ACEVICHADO 18.90
2 PIECES

TNT
Scallops
Crab
Octopus
Catch of the day

MAGURO Y TAMAGO CURADO 24.90

Shari wrapped in tuna on a reflection of oyster sauce with cured egg yolk emulsion, lemon zest, furikake and negi curls.

NIGIRI 51

NIGIRI ESPECIAL 22.90
2 PIECES

SALMON BELLY
Sushi rice ball covered with lightly flamed salmon belly and topped with a sauce of onion and apple caramelized.

GRILLED TUNA
Sushi rice ball covered with lightly flamed tuna and topped with "anticuchera" sauce.

SCALLOPS UMAMI
Scallop topped sushi rice ball with truffle oil, mushroom butter and shitake mushroom zest to make an explosion of flavors in your mouth.

SPECIAL TUNA
Fresh tuna on a sushi rice ball, with yellow pepper sauce, chalaquita (onion and tomato mix) and crispy quinoa to finish.

GRILLED OCTOPUS
Octopus slice on sushi rice, flambéed in two stages with batayaki butter and chimichurri, topped with negi and furikake.

SALMON UMAMI
Salmon topped sushi rice ball with truffle oil, mushroom butter and shitake mushroom zest to make an explosion of flavors in your mouth.

MAKI 51

ACEVICHADO 21.90 34.90

Maki stuffed with breaded shrimp and avocado covered with slices of tuna in Acevichada sauce with togarashi powder and green onion.

AVOCADO 21.90 34.90

Maki stuffed with breaded shrimp and cream cheese, covered with avocado slices with sweet tare sauce and sesame seeds.

PARMESANO 24.90 37.90

Maki stuffed with breaded shrimp and avocado, covered in a mix of parmesan cheese and spicy sauce, flamed to melt it to perfection.

UMAMI ROLL 30.90 45.90

Breaded shrimp, avocado, scallops flamed with umami butter, truffle oil and shitake mushroom zest.

VOLKANO 24.90 37.90

Breaded shrimp, avocado, salmon tartare, sesame seeds, fried sweet potato, negi and volkano sauce.

SHIROMI ROLL 30.90 40.90

Breaded shrimp, avocado, white fish and octopus tartare, togarashi and spicy garlic mayonnaise.

APALTADO 30.90 40.90

Tempura maki with breaded shrimp, avocado, turnip, salmon tartare, avocado mousse.

NISU 30.90 40.90

Breaded shrimp, avocado, with slices of flambé salmon, truffle oil and eggplant mousse.

SPECIALS 51

CLUB 51 38.90

Breaded sandwich stuffed with salmon, avocado, cream cheese, accompanied by miso sauce.

CLUB CRAB / LANGOSTINOS 38.90

Breaded sandwich stuffed with with prawns or crab, avocado, cream cheese, accompanied by batayaki butter.

CAUSA 51 35.90

Crispy causa, avocado, crab-sticks, salmon tartare in Acevichada sauce with sweet touches of tare sauce, decorated with rolls of negui and sesame seeds.

GYOZAS 27.90

Empanadas stuffed with prawns, pork, vegetables, oriental marinade, hot ponzu sauce, steamed or fried.
8 pieces

OINK BAO 13.90

Steamed bun stuffed with pork belly, coleslaw, pickled turnip, coriander leaves, Asian glaze and spicy mayo.

SALMÓN EN SALSА MISО 45.90

Salmon cut sealed in miso sauce accompanied by rustic mashed potatoes.

SOPA RAMEN 51 29.90

Noodle soup made from pork broth, chicken, beef, shrimp, tofu, miso and shoyu sauce.

CRISPY TACO SALMÓN / PULPO 27.90

Crispy dough with salmon tartar or wok octopus, guacamole, coleslaw, accompanied by a special acevichada sauce.
2 pieces

CONCHAS A LA PARMESANA NIKKEI 32.90

Flamed shells finished with batayaki butter, parmesan cheese and flake salt.
4 pieces

ROLLITOS ORIENTALES 37.90

Spring rolls wrapped in rice paper and hoisin glazed pork belly, mae ploy sauce.

TARTAR DE SALMÓN 34.90

CON PALTA BRULEE
Salmon tartare, sweet avocado flambé and cookies with togarashi.

ENSALADA DE MARISCOS 39.90

Wakame seaweed, cucumber, octopus, shrimp, scallops, Hondashi vinaigrette.

KANI SALAD 33.90

Wakame seaweed, crab-sticks, avocado, tobiko, Japanese cucumber, sweet soy sauce, sesame.

RICE 51

CHAUFA DE QUINUA 36.90

Quinoa mix, chicken, pork, vegetables sautéed in the wok, egg, soy sauce, oyster sauce and sesame oil.

CHAUFA CLASSIC 36.90

Rice, chicken, pork, vegetables sautéed in the wok, egg, soy sauce, oyster sauce and sesame oil.

SAHAN 51 39.90

Sautéed rice with shrimp, octopus, squid and vegetables, oyster sauce and soy sauce with an omelet bathed in sahan sauce.

YASAITAME: TOFU /TORI /SHIROMI 38.90

LANGOSTINOS / NIKU 42.90

Rice bowl with sautéed vegetables in the wok, protein of your choice, pak choi, holantao, green onion, kion, sesame seeds, shoyu, oyster sauce.



P51 TRAGOS

34

LA DOLCE VITA

Chivas regal 12años, Cynar, vermouth avelino, canela syrup, orange bitters, minimo citrico.

34

SPICY FRUIT

Ron viejo de caldas 8 años, macerado de ají limo, Mix frutos rojos, limón corrugado.

36

CHICHI-GALPA

Ron flor de caña 12, miso, albahaca, limon, Gas, shizo.

36

RITUAL APACHE

Aqara plateado, Tequila Altos, pomelo, amargo bitters, Mix de sales y togarashi, gas.

34

FRESH BASIL

Absolut, Cinzano Bianco, Macerado de albahaca y manzana verde, lima, kion syrup.

36

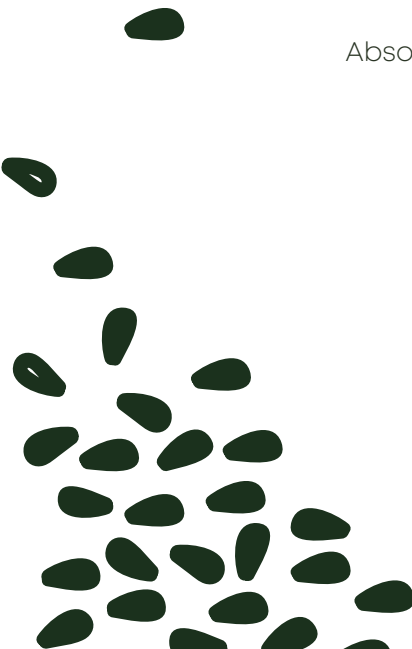
AREA 51

Ferreyros acholado, wasabi, lychee, mix de citricos, kion, juzu, ginger beer britvic.

34

META

Santa Teresa, piña, crema de coco y casis, jagger.





CLASICOS 51'

PISCO SOUR 51	28
TINTO DE VERANO	32
NEGRONI 51	28
MULE 51	28
PISCO PUNCH	32
RON FASHION	28
MARGARITA TROPIC	32
APEROL SPRITZ	28

SAKES

SAKE NIGORI	60
SAKE HANA APPLE	65

CERVEZAS

PILSEN	13
CUSQUEÑA	13
STELLA	14
CORONA	14
ASAHI	25
ARTESANAL DE LA SEMANA	

VINOS

TINTOS

INTIPALKA MALBEC (PER)	80
GRAN FEUDO VINO CRIANZA DE NAVARRA (ESP)	110
SÉPTIMA MALBEC (ARG)	120

BLANCOS

INTIPALKA SAUVIGNON BLANC	80
FINCA LA LINDA (ARG)	90
NAVARRO C. COLECCIÓN PRIVADA SAUVIGNON BLANC (CH)	110
MARQUEZ DE RISCAL RUEDA (ESP)	120

ROSADO

MARQUEZ DE RISCAL (ESP)	90
-------------------------	----

ESPECIALES

FRUTOS DEL BOSQUE (FRESA, ARANDANO, NARANJA)	16
---	----

GARFIELD (PIÑA, MANDARINA, NARANJA, KION)	16
--	----

TROPIC SOUR (MARACUYÁ, ROMERO, HB)	15
---------------------------------------	----

TONICOS

CITRUS GIN MG, Lima & Mandarina, agua tónica Britvic	30
--	----

FRUTOS ROJOS Tanqueray, Mix frutos rojos, Blossom.	30
---	----

GIN KIURI Hendricks, Hibiscus & kiuri, Agua tónica London essence.	34
---	----

PISCO TONIC Pisco 1615 italia, Mix de sales y togarashi, Agua tónica britvic.	32
--	----

VODKA TONIC Vodka 14 inkas, essencias herbales, Agua tónica britvic.	32
---	----

JUGOS

FRESA, PIÑA, MANGO, MARACUYA	15
---------------------------------	----

LIMONADAS

JAMAICA	14
MANGO LIMO	14
LIMO BUENA	12
LIMO LUISA	12
FROZEN	16

INFUSIONES

SWEET MELISSA	10
GRANDMAS GARDEN	10
MANGO FRIENDS	10
LIMON & KION	8
MATCHA	12

CAFES

ESSPRESO	8
MACCHIATO	9
AMERICANO	10
CAPUCCINO	10
LATTE	10