

2026

Māketto

S
N
A
C
K
&
P
E
K
K
CB
O
W
L
S
&
N
O
O
D
L
E
S

CEVICHE BOWL

43

Pescado, kyūri encurtido, palta, rábanos, cebolla china, yuyo frito, hilos de camote, ají limo confitado y shoyu. (Sushi rice. Salsas Nikkei & Acevichada).

Atún

41

Salmón.

48

EBITEN: MAKETTO SHRIMP TEMPURA 33

Langostinos tempura en salsa de ajos y chili picante.

MFC: MAKETTO FRIED CHICKEN 25

Pollo frito, tare, ajonjolí, togarashi, chives, tártara ponja.

GYOZA XINXIN (3unds) 21

Dumplings de langostino, vinagre negro, pachikay, cebolla china.

CHANCHIEARS 25

Orejitas de chancho crocantes, salsa Samurai, nabo encurtido y cebolla china.

EDAMAME (natural/miso spicy) 21

Frejol de soya, miel, miso, chili garlic y sal maldón.

PEPINO PONJA PAI 23

Kyūri chancado, vinagre negro, ajo, wanyi, ají limo, culantro y ajonjolí.

CANGRE BURGER BOWL 36

Hamburguesa de asado de tira - kombu, cheddar, nabo encurtido, cebolla china, cebolla encurtida, lechuga y Mayosriracha.

YAKIMESHI & MFC 43

Pollo frito, Arroz salteado, hongos, pimiento, holantao, tortilla de huevo, encurtidos, salsa Samurai.

YOKOCHŌ RĀMEN 33

Fideos rāmen, caldo de cerdo ligeramente picosito, carne de cerdo, wanyi, huevetosde codorniz, cebolla china, ajo crocante, ajonjolí.

YAKIRAMEN 47

Fideos rāmen, conchas y langostinos en salsa batayaki, wanyi, culantro, cebolla china, pasta kimchi y ají limo.

ストリートマーケット



EBI KOROKKE 18

Croqueta de mariscos Chifera, sarza criolla, canela china y salsa Samurai.

LA ROYAL 18

Hamburguesa de asado de tira - kombu, cheddar, huevo de codorniz, kimchi caramelizado, cebolla encurtida, lechuga y Mayosriracha.

sanguchitos

MAKIS REGULARES	6 piezas	24
	12 piezas	38

ACEBICHADO	Ebi furai, palta, pesca, acebichada, camote, togarashi, chives.
LUIGGI	Ebi furai, palta, tenkasu, queso crema, chimi flameada y tare.
AVOCADO	Ebi furai, queso crema, tenkasu. Cubierto de palta, tare, ajonjolí.
FURAI (EMPANIZADO)	Maki empanizado de salmón, palta, queso crema, tare y ajonjolí.
CHUKA	Ebi furai, palta, pesca flameada con ostión, limón, ajonjolí y chives

MAKIS ESPECIALES	6 piezas	28
	12 piezas	48

LE TRUFFE	Ebi furai, palta, tenkasu, pesca acebichada trufada, togarashi, tobiko y chives.
TARTAR	Ebi furai, palta, ajonjolí, tartar de salmón dos tiempos, tenkasu, gajos de limón y tare.
PARMESANO	Ebi furai, palta, queso crema, tenkasu, conchas, parmesano flameado, limón, sal maldón.
MAILEY SPICY	Ebi furai, palta, togarashi, crema de cangrejo, parmesano flameado, tare, limón y chives.

CON SAKANA FURAI RELLENO	6 piezas	+3
	12 piezas	+5

NIGIRIS GANYAKIS

TRUFADO	Salmón belly flameado, aceite de trufas, sal maldón y chives.	28
KINOKO TRUFFLE	Concha flameada, mantequilla de hongos y parmesano flameada, aceite de trufas, sal maldón y chives.	28
EBI BATA	Langostino, Batayaki flameada, shoyu, limón y togarashi.	24
BOMBASTIC	Rollito de salmón, crema de cangrejo, parmesano flameado, tare, chives.	28
PARRI	Pulpo, queso, chimi flameado, chicharroncito, tare y aceite de oliva.	24

CEBICHE MARCIANO

Leche de tigre verde de culantro, patacones, chalaca con charapita.

ATÚN/PDD

63

SALMÓN

69

**RAMEN ALFREDO**

Fideos ramen, salsa Alfredo pechuga de pollo a la plancha

26

CHICHARRÓN DE POLLO

De pechuga de pollo sobre gohan, papas fritas y ketchup.

26

MENÚ KIDS

KIDDO

Cocktails

MAKETTONIC 35

Gin 1535, vermouth rosso, jarabe de romero, agua tónica, zumo de mandarina.

URA - HARA 35

Gin 1535, sake junmai, almíbar de miso, zumo de toronja, naranja, limón y amargo de angostura.

ISLANDER 58 35

Ron Angostura 7, campari, disaronno, zumo de piña, jarabe de panela, zumo de limón.

ROSITA SPRITZ 35

Vino blanco, zumo de toronja, óleo de mandarina, pisco Italia 1615, zumo de sandía, toronja, prosecco, limón.

CHILCANO DE LA CASA 33

Pisco quebranta 1615, jarabe especiado, triple sec, soda y zumo de naranja.

PONJA PUNCH 33

Pisco Torontel 1615, vermouth extra dry, shrub de pepino, agua de jazmín, limón, amargo de angostura.

TINTO DE VERANO 29

Vino tinto, pisco quebranta, zumo de naranja - piña, jarabe de frutos rojos.

MOSCOW MULE 35

Vodka, zumo de limón y ginger beer.

- Consulte clásicos disponibles

Cervezas

PILSEN 14

Perú.

CUSQUEÑA 14

Perú.

ASAHI 26

Japón.

BOTIJO BLANCO 158

Bodega Frontonio
Uva: Gamacha Blanca
Valdejalón, España.

BLANDINE LE BLANC 115

Bodega Château du Cèdre
uva: Colombard, Ugni blanc
Francia.

BOTIJO ROJO 158

Bodega Frontonio
Uva: Gamacha
Valdejalón, España.

Vinos

bebidas

● **INFUSIÓN NINJA** (helada) 12
Hierbaluisa, maracuyá y limón.

● **ICED TEA JAMAICA** (helada) 12
Flor de jamaica, canela y piña. (sin azúcar)

● **GASEOSA** 8
Coca Cola / Inca Kola

● **AGUA MUNAY** 9
Con o sin gas.

● **TETERA DE TÉ** 12
Jazmin o Té verde.

● **CAFÉ** 8
Americano / Espresso.

● **KAORI HANAYAGU JUNMAI** (300 ml) 70
Japón. Sake ligero y dulce. Notas de arroz cocido, sabor redondo.

● **KIKUSUI JUNMAI GINJO** (300 ml) 118
Japón. Sake seco, afrutado de cuerpo medio. Muy elegante.

● **WATERMELON SUGAR** 19
Zumo y shrubs de sandía, orange bitters, agua tónica, limón.

● **MANDALINA** 19
Zumo de mandarina, toronja, jarabe de frutos rojos, zumo de limón, soda de toronja.

● **PAINAPPURU** 19
Piña, shrub de pepino, kion y hierbabuena, limón y ginger beer.

sake

mocktails

