



CEVICHES & SUSHI BAR

S
U
K
I
A

2025



MAKIS (10 und)

Maki de Atún: Palta, tartar de atún, pepinillo	28 soles
Trucha Maki Cheese: Palta, queso crema, trucha.	28 soles
Trucha Roll: Trucha, palta, pepinillo.	25 soles
Maki Acevichado: Palta, langostino al panko, con cobertura de trucha, todo bañado en la salsa acevichada de la casa.	28 soles
Maki Parmesano: Palta, langostinos al panko, queso crema, con cobertura de conchas de abanico a la parmesana.	40 soles
Maki Eby Spicy: Palta, trucha, queso crema con cobertura de langostinos salteados a la mantequilla y especias de la casa.	35 soles
Furai Maki: Palta, queso crema y trucha fresca.	28 soles
Maki California: Palta, queso crema, langostinos blanqueados.	25 soles
Cocktail Roll: Langostinos al panko, palta, queso crema, por fuera atún en salsa cocktail flameada.	35 soles
Tropical Roll: Palta, queso crema, langostinos tempura, por fuera mango brulee y salsa de maracuyá.	28 soles
Tuna Roll: Palta, langostino al panko y atún.	28 soles
FutoMaki: Pepinillo, Palta, zanahoria, queso crema, hongos shitake, lleva el alga por fuera.	25 soles
FutoMaki Tempura: Palta, zanahoria, queso crema, hongos shitake, lleva el alga por fuera, en Tempura	30 soles
Avocado Roll: Relleno de queso crema y langostino empanizado, cubierto de palta brulee y bañado en tare.	30 soles

SASHIMI (6 cortes)



Sashimi de Atún	30 soles
Sashimi de Trucha	25 soles
Sashimi de Langostinos	30 soles
Ume (12 cortes de pescado más 6 de mariscos)	80 soles



NIGIRI (5 unid.)

Sushi de Atún	25 soles
Sushi de Trucha	25 soles
Sushi de Langostinos	30 soles

TEMAKI (1 unid.)



Temaki de Atún	18 soles
Temaki de Trucha	18 soles
Temaki de Langostinos	20 soles
Temaki de Langostino al Panko	22 soles



GUNCAN (3 unid)

Guncan de Atún en salsa de la casa	18 soles
Guncan de tartar Trucha	20 soles
Guncan de conchas de abanico	20 soles

ONIGIRAZU

(Normal o frito)

Trucha, palta, queso.	20 soles
Atun, Palta, queso, Pepinillo.	25 soles
Langostino Furay, Palta y queso.	22 soles

NUESTROS ARROCES

Yakimeshi: Arroz frito al estilo japonés.

- Yakimeshi de Langostinos	35 soles
- Yakimeshi de Pollo	30 soles
- Yakimeshi de Mariscos	35 soles
- Yakimeshi de Langostino y Pollo	35 soles

Arroz con Mariscos: Arroz acompañado de varios tipos de mariscos en la deliciosa salsa de la casa. 35 soles

Arroz Chaufa: Incluye una mezcla de arroz frito acompañada de verduras, tortilla de huevo y proteína, con un toque de salsa de soya, su principal secreto está en el uso de la técnica oriental del salteado al wok durante la cocción.

- Chaufa de Langostinos	35 soles
- Chaufa de Pollo	30 soles
- Chaufa de Mariscos	35 soles

CHALAQUITAS (8 unid.)

Servidas con cebolla y tomate picados, con granos de maíz hervido, culantro y jugo de limón.

- Chalaquita de Trucha 30 soles
- Chalaquita de Pejerrey 25 soles

COMBOS



- **Carretillero:** 50 soles
Ceviche Clásico de Trucha +
Chicharrón de Calamar
- **Dúo Marino:** 50 soles
Ceviche Clásico de Trucha +
Arroz con Marisco o Chaufa
- **Trío Marino** 60 soles

CEVICHE

Leche Tigre: 20 soles

Ceviche de Trucha: Frescos cortes de Trucha, cebolla roja todo aliñado con limón, especias, algunas hojas de culantro y una pizca de picante. Acompañado con camote, vegetales, dulce Choclo del Valle, cancha serrana. 40 soles

Ceviche clasico de Atun: Frescos cortes de Atún, cebolla roja, todo aliñado con limón, especias, algunas hojas de culantro y una pizca de picante. Acompañado con camote, vegetales, Choclo del Valle, cancha serrana. 40 soles

Ceviche Nikkei: Deliciosos cortes de Atún fresco, aliñados con una combinación de especias japoneses, Limón y un toque de picante, cebolla roja, mix de vegetales, dulce Choclo del Valle, Palta flameada, ajonjolí y germinados. 45 soles

Ceviche Mixto: Deliciosa variedad de mariscos bañada en sumo de Limón y especias, cebolla roja, viene acompañado de mix de vegetales, Choclo del Valle, camote glaseado, cancha serrana y germinados. 45 soles

Ceviche de Pulpo o de Langostinos: Delicioso ceviche de pulpo o langostinos. Marinado en sumo de Limón, un toque de picante, cebolla roja, acompañado de mix de vegetales, Choclo del Valle, camote glaseado y cancha serrana. 45 soles

Ceviche apaltado: Delicioso ceviche con palta, marinada en aliño de la casa, un toque de picante, cebolla roja, especias del Valle, no puedes dejar de probarlo... 40 soles

Ceviche de Pejerrey: Frescos cortes de Pejerrey, cebolla roja todo aliñado con limón, especias, algunas hojas de culantro y una pizca de picante. Acompañado con camote, vegetales, dulce Choclo del Valle, cancha serrana 65 soles

CAUSAS

Puré de papa amarilla aliñada con limón, ají amarillo y una pizca de sal, rellena de palta y con un toque de picante:

- Causa Acebichada 30 soles
- Causa de Langostinos 35 soles
- Causa Vegetariana 30 soles

TIRADITOS

Cortes de pescado en finas laminas servido en salsa de acevichada de la casa.

- **Tiradito de Trucha** 32 soles
(al ají amarillo o clasico)
- **Tiradito Nikei de Atun** 35 soles
- **Tiradito de Pejerrey** 32 soles



PLATOS DE LA CASA

Pulpo Pachamanquero: Delicioso pulpo aliñado con la clásica salsa Pachamanquera de la casa.	50 soles
Langostinos al ajillo: Langostinos salteados con ajo acompañados con arroz.	50 soles
Pescado en salsa de champiñones: Turcha frita, hongos ostra en mantequilla, todo en salsa de la casa.	35 soles
Filete de trucha frita: Filete Trucha empanizado y frito, acompañado de papás fritas y mix de vegetales.	35 soles
Chicken katsu: Filete de Pollo empanizado servido con una salsa anguila, acompañado de papas fritas y/o arroz con ensalada en salsa de maracuyá.	30 soles
Tonkatsu: Cerdo empanizado servido con una salsa anguila, acompañado de papas fritas y/o arroz con ensalada en salsa de maracuyá.	35 soles
Yasaitame de Mariscos y Alpaca: Mariscos y Alpaca salteado con: Cebolla, Col china, Holantao, Zanahoria, Frijol Chino, Shitake y Pimientos Salteados al estilo Japonés.	45 soles
Ensalada Kaizen: Ensalada fresca de Trucha, Mariscos (200 g) y vegetales mixtos con Salsa Ponzu (a base de Soya y limón)	35 soles
Tempura de Langostinos: Langostinos en tempura o furai acompañado con ensalada	35 soles
Oriental Stake: Filete de lomo fino en Salsa Oriental de Shitake	50 soles



PASTAS

Fetuccini Fruto di Mare: Pasta con mariscos salteados y cocidos en salsa de tomate de la casa.	45 soles
Fetuccini en Salsa Blanca: Pasta en Salsa Blanca acompañada con hongos ostra o Pollo	35 soles
Tallarines Salteados de Alpaca: Pasta salteada con Carne de Alpaca acompañada de cortes de tomate, cebolla y pimienta	40 soles
Fetuccini Aglio e Olio con Alpaca: Pasta salteada en aceite de oliva y ajo acompañada de un filete de Alpaca, en Salsa de Soya, Shitake y Vino	45 soles

SOPAS

Sopa Misoshiru: Tradicional sopa de pasta miso, con tofu y cebollines verdes.	12 soles
Dieta de Pollo: Caldo de pollo con verduras muy sano y ligero.	20 soles

PLATOS VEGETARIANOS

Fríos:

FutoMaki: Palta, zanahoria, queso crema/tofu, hongos shitake, lleva el alga por fuera	25 soles
FutoMaki Tempura: Palta, zanahoria, queso crema/tofu, hongos shitake, lleva el alga por fuera, en Tempura	30 soles
Temaki de Vegetales: Palta, zanahoria, queso crema, hongos shitake, lleva el alga por fuera	15 soles
HossoMaki: Pepino o zanahoria o palta (8 unidades)	15 soles
Yakimeshi Vegetariano: Arroz frito al estilo japonés acompañado de verduras.	30 soles
Ensalada de la Casa: Quinoa, habas, col morada, crutones de pan, queso andino, mix de frutos secos, frutas de estación y aderezo de la casa	25 soles

Calientes

Veggie Chaufa: Arroz frito acompañado de Pimiento, Shitake, Frejol Chino y Holantao, todo con un toque de Salsa de Soya,	28 soles
Yasaitame de Vegetales: Cebolla, Col china, Holantao, Zanahoria, Frejol Chino, Shitake y Pimientos Salteados al estilo Japonés.	30 soles
Fetuccini Saltado de Vegetales: Pasta Salteada con mix de vegetales, hongos japoneses, aceite de Ajonjolí y salsa de la casa .	30 soles



SANGUCHES

Sanguche Capresse:

Pan Artesanal de Masa Madre, Queso Crema, tomate y albahaca.

15 soles

Sanguche de Pejerrey:

Pan Artesanal de Masa Madre, Pejerrey, sarsa criolla, acompañado con chip de camote

15 soles

Sanguche Veggie:

Pan Artesanal de Masa Madre, zucchini, pimiento, ongos ostra y cebolla blanca asados, acompañados con un Mix de Vegetales.

15 soles

POSTRES

Brownie con Helado Artesanal

20 soles

Tempura de Helado

15 soles

2 Bolas de Helado Artesanal de Vainilla

10 soles

Waffles con helado y fruta del día

10 soles

MENÚ DE NIÑOS

Chicken Katzu Junior + 1 vaso de Chicha Morada

25 soles

Pasta en salsa blanca o Aglio e Olio + 1 vaso de Chicha Morada

25 soles

GUARNICIONES

Arroz Blanco Criollo

5 soles

Arroz Gohan (Sushi)

7 soles

Papas Fritas

7 soles

Yucas Fritas

7 soles

Choclo con Queso

10 soles

BEBIDAS



SIN ALCOHOL



	Vaso
- Maracuyá	s/. 8
- Chicha Morada	s/. 8
- Limonada	s/. 8
- Agua Andea con Gas 330	s/. 6
- Agua Andea sin Gas	s/. 6
- Coca Cola 296 ml	s/. 6
- Inka Cola 296 ml	s/. 6
- Coca Cola Cero	s/. 15
- Kombucha	s/. 12
- Soda Natural	
(Fresa/Maracuya/Chicha Morada/Frutas de Estación)	

TETERAS



- Coca	s/. 10
- Muña	s/. 10
- Te verde	s/. 12
- Te Jazmín	s/. 12
- Romero	s/. 12

CAFÉS



- Expreso	s/. 07
- Expreso doble	s/. 10
- Café Americano	s/. 07
- Capuchino	s/. 10
- Mocachino	s/. 12

CERVEZAS



- Pilsen 310 ml	s/. 12
- Cusqueña Rubia	s/. 12
- Cusqueña Negra	s/. 12
- Cusqueña Trigo	s/. 12

CERVEZA ARTESANAL del VALLE SAGRADO

- Apu Verónica Doble IPA	s/. 20
- Inti Punku IPA	s/. 20
- Be Kind APA	s/. 20
- Troglo Kincho Red	s/. 20
- Troglo Huaranita IPA	s/. 20

CON ALCOHOL



- Pisco Sour	s/. 25
- Maracuya Sour	s/. 25
- Chilcano	s/. 25

VINO

- Inti Kallpa Blanco:	Cop S/.20 Bot s/.60
-----------------------	---------------------

SUKHA

RESERVAS & DELIVERY:

984038776
