



Menú Turístico



Bebidas

Maracuyá
Chicha morada

Entradas

Maki

Deliciosos rollos de arroz japones con alga nori
California Roll, Furai Maki , Tuna roll o
acevichado.

Ceviche de Trucha:

Tradicional ceviche peruano con finos cortes
de trucha del valle, marinado en jugo de
limón. Acompañado de camote, choclo,
lechuga y yuyo.

Ensalada:

Deliciosa ensalada con vegetales del huerto
de la casa.

Dieta de pollo:

Delicioso caldo concentrado de pollo,
acompañado de papas andinas, zanahoria y
fideos.

Fondos

Pescado en salsa de Champiñones:

Pescado frito acompañado de una deliciosa
crema de champiñones y ensalada del
huerto.

Chicken katsu:

Filete de pollo empanizado bañado en
salsa tare, acompañado de ensalada
del huerto y papas o arroz.

Yakimeshi Pollo:

Arroz salteado al wok con mantequilla al
estilo japonés.

Yasaitame de verduras:

Delicioso salteado de verduras en wok al
estilo oriental.

SUKHA



Tourist Menu

Drinks

Passion Fruit

Chicha morada

Starters

Maki

Delicious rolls of japanese rice with nori seaweed, Roll California, Furai Maki, Tuna roll or acevichado.

Trout Ceviche

Traditional peruvian ceviche with fines cutes of trout of valley, marinade in juice of lemon. Accompanied of sweet potatoes, corn, lettuce and yuyo.

Salad:

Delicious salad with vegetables from the home garden.

Diet of chicken:

Delicious broth concentrate of chicken, accompanied with potatoes andines, carrot and noodles.

Main Plate

Fried Trout:

Generous steak of trout, accompanied with salad of home garden and rice or fried potatoes.

Chicken katsu:

Panko chicken in sauce tare (sweet), accompanied with salad of home garden, potatoes or rice.

Chicken Yakimeshi:

Rice salter to the wok with butter to the japanese style.

Vegetable Yasaitame:

Delicious vegetables salter wok to the japanese style.

SUKHA