



ikura

Nikkei Cuisine



CEVICHE DE COCO

Ceviches

CEVICHE NIKKEI 🔥🔥

Salmón, pesca blanca y pulpo al estilo peruano en salsa de ají amarillo, acompañado de puré de camote, chips de plátano, chips de camote y maíz tostado con un toque de picante de la casa. 16

CEVICHE DE COCO

Pesca blanca en leche de tigre, leche de coco, limón, cilantro y especias de la casa, acompañado de chips de plátano. 14.25

Tiraditos

TIRADITO DE LA CASA 🔥

Cortes finos de pulpo, langostino ebi, camote crujiente, acompañado con leche de tigre, salsa de ají amarillo, con un toque de togarashi. 12.33

USUZUKURI 🔥

Cortes en finas láminas de salmón, con rodajas de jalapeño en salsa mayowasabi y ponzu. 12.30

Asian Cuisine

Tartar

TARTAR DE ATÚN

Cortes finos de atún, aguacate, cebollín, aceite de sésamo y masago en salsa ponzu. Huevo de codorniz a tu elección. 15.45

TARTAR DE SALMÓN

Cortes finos de salmón, cebolla, pimienta, sal, aceite de sésamo con topping de masago. Huevo de codorniz a tu elección. 16.45

DOMENICAN TARTAR

Cortes finos de salmón, mayonesa spicy, aguacate, cebollín, queso crema y maduro, coronado con masago y pistacho. 16.40

Ensaladas

IKURA SALAD

Salmón, ebi, atún, wakame y kanikama, coronado con aguacate en salsa ponzu. 12.50

WAKAME

Ensalada de algas marinas aderezadas. 10

WAKAME KANI

Fusión de algas marinas con kanikama, masago y mayonesa en salsa anguila. 10



DOMENICAN TARTAR



Poké

ATÚN

A base de arroz de sushi, edamame, wakame, aguacate, maíz dulce y pepino en salsa a tu elección. 13.38

SALMÓN

A base de arroz de sushi, edamame, wakame, aguacate, maíz dulce y pepino en salsa a tu elección. 14.22

MIXTO

A base de arroz de sushi, edamame, wakame, aguacate, maíz dulce y pepino en salsa a tu elección. 15.62

CHIRASHI SUSHI

Cortes de salmón, atún, pesca blanca, ebi, pulpo, masago y kanikama con base de arroz de sushi. 20

Sopas

IKURA THAI SOUP 🍲

Sopa asiática picante con pulpo, camarón, pesca blanca, champiñones y fideos de arroz a base de leche de coco aromatizada con jengibre. 14.37

EBI SOUP

Sopa ligera con albóndigas de camarón, clara de huevo, cebollín y fideos de arroz. 10.25

SOPA MISO

Sopa japonesa a base de pasta miso con cebollín, fueru wakame y queso tofu. 8.25

Ramen

CHICKEN RAMEN 🍷🍷

Sopa asiática con pollo macerado con especias de la casa acompañado de pasta ramen, huevo, vegetales, cebollín y picante. 11.27

IKURA RAMEN 🍷🍷

Sopa asiática picante con cortes de bondiola macerada, pasta ramen, huevo, cebollín, vegetales, coronados con maíz dulce, hongos shitake y langostinos al grill. 14.37

TONKOTSU RAMEN 🍷🍷

Sopa tradicional picante con cortes de bondiola macerada, pasta ramen, huevo, cebollín y vegetales. 10.05

RAMEN MAR Y TIERRA 🍷🍷

Sopa asiática con cerdo chasu asado y dulce, calamares y camarones al grill, pasta ramen, maíz dulce, alga nori, naruto y cebollín. 14.38

Teriyaki

Con vegetales mixtos salteados y yakimeshi.

SALMÓN 16.25

CAMARÓN 15.06

LOMO 15.06

POLLO 13



TERIYAKI DE POLLO

Platos Calientes



PAD KEE MAO DE MARISCOS

POLLO AL MANÍ

Pollo estilo thai, con salsa de maní y vegetales acompañado con arroz gohan. 16

PAD KEE MAO DE MARISCOS 🔥

Salteado tradicional tailandés aromatizado con albahaca y salsa de ostión a base de arroz, pasta y calamar. Coronado con pesca crocante, ika crunch, huevo y sriracha. 16.80

PAD THAI 🔥🔥

Plato emblemático de la cocina tailandesa a base de pollo, lomo y camarón salteados al wok con fideo de arroz, huevo y vegetales, con una combinación balanceada entre sabores agrídulces y picantes, decorado con maní. 16.80

ARROZ THAI 🔥

Fabulosa combinación de arroz, pollo, lomo, camarón y vegetales frescos al wok, aromatizado con curry en salsa al estilo Thai. 17

RYÖSHI UDON

Pasta udon con camarón, calamar y pulpo al grill, albahaca, cilantro y cebollín, en nuestra salsa golden zen a base de ají amarillo, leche de coco y jengibre. 17



RYÖSHI UDON



SAKE MURIKAMA

YAKIMESHI

Versión japonesa del arroz frito con pollo, lomo, camarón y huevo salteado con vegetales en salsas asiáticas. 16

SAKE MURIKAMA

200g de salmón fresco abrazado con sésamo, servido en salsa a base de leche de coco, curry y togarashi, acompañado con croquetas de pescado. 17.37

KOBE BEEF

110g de wagyu acompañado con vegetales salteados, puré de papa aromatizado con jengibre en salsa garague. 45.12



KOBE BEEF



OSAKA AL VAPOR

OCTOPUS GRILL

160g de pulpo asado con mantequilla de la casa, vegetales salteados, puré de papa aromatizado con jengibre. 19

OSAKA AL VAPOR

Pesca blanca del día cocinada al vapor, aromatizada con jengibre, coronada y flameada con cebollín en salsa de soya y aceite de sésamo, acompañada de edamames y arroz gohan. 17

SALMÓN LAQUEADO

200g de salmón fresco al grill servido con vegetales salteados en salsa hoisin. 17.50

SAKANA AL GRILL 🔥🔥

200g de pesca blanca fresca al grill coronado en salsa de camarones y calamares, acompañado de croquetas de pescado. 17

GUARNICIONES EXTRAS 5

- * Papas a la huancaína
- * Arroz gohan
- * Arroz yakimeshi
- * Papas fritas
- * Vegetales salteados

Para niños

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS 8

SALMON FINGERS 8.25

Sushi Rolls

Ikura premium roll

10 BOCADOS

TOKIO 🍣

Rollo tempurizado de langostino, aguacate, queso crema, cebollín, topping de camarón con mayonesa spicy en salsa fuji y anguila. 17.58

TSUNAMI

Langostino tempurizado, queso crema con topping de ajonjolí y dinamita ahumada en salsa anguila. 17.35

TOTTORI

Cangrejo tempura, queso crema, topping de aguacate, dinamita ahumada, coronado con masago en salsa fuji y anguila. 17.91



TOTTORI



SPICY PISTACHO



IKA

TAKO ESPECIAL 🍷🍷

Pulpo, langostino tempura, cebollín, aguacate, topping crocante de langostino y pulpo en mayonesa spicy. 17.50

DRAGON 🍷🍷

Langostino tempura, cangrejo, queso crema, cebollín con topping de salmón y camarón en mayonesa spicy y anguila. 17.50

IKA 🍷

Langostino ebi, pasta dinamita, topping de atún coronado con calamares tempurizados en salsa acevichao, ají amarillo y polvoreado con togarashi. 17.58

SPICY PISTACHO 🍷

Pesca blanca crocante, queso crema, zanahoria con gratinado de pistacho, flameado con mayo soya y topping de camote crocante. 17.88

Rollos especiales

10 BOCADOS

TIGER ESPECIAL

Rollo tempurizado de cangrejo, aguacate y queso crema en salsa anguila. 13.75

PASSION FRUIT

Langostino tempurizado, cebollín, queso crema, maduro con topping de kanikama crocante en salsa de maracuyá. 15.62

EBI 🔥

Rollo tempurizado de ebi, aguacate, queso crema, cebollín, masago en salsa premier y anguila. 15.62

ROCK AND ROLL

Rollo tempurizado de pesca blanca, cangrejo, queso crema, cebollín, topping de kanikama en salsa de anguila. 15.95

FUJI

Langostino tempura, queso crema, cebollín y topping de masago y camarón tempura en salsa fuji. 16.80

SAMURAI

Rollo tempurizado de salmón, cangrejo, aguacate, queso crema, cebollín, topping de fusión de camarón crocante y pasta dinamita en salsa fuji y anguila. 16.80



BEEF ESPECIAL

HUANCAÍNA

Relleno de salmón, kanikama, langostino ebi, queso crema con topping de aguacate en salsa huancaína y anguila. 15.55

BUDA

Rollo tempurizado relleno de pesca blanca crocante, langostino ebi, kanikama, queso crema, cebollín, topping de gratinado de cangrejo y wakame en salsa de anguila. 16.80

ACEVICHAO

Langostino tempurizado, queso crema, cebollín, aguacate y topping de kanikama en salsa acevichao. 15.68

BEEF ESPECIAL 🔥

Langostino tempura, queso crema, cebollín, aguacate, topping de maduro, lomo fino macerado y flameado con chimichurri, coronado con jalapeño en salsa de ají amarillo. 17.50

BANGKOK 🔥

Rollo tempurizado de pesca blanca, queso crema, cebollín, aguacate, topping de pesca blanca crocante en salsa premier y anguila. 15.68

SENSEI 🔥🔥

Fusión de calamar, langostino y chispas tempura, queso crema, cebollín, topping de kanikama y wakame en salsa de anguila. 15.95



BANGKOK

TENTACIÓN

Salmón tempura, queso crema, cebollín, topping de maduro y queso brie flameado en salsa de anguila. 14.05

MAKI ROLL

Pasta dinamita a base de cangrejo, masago y mayonesa, queso crema, topping de aguacate, coronado con 4 brochetas de camarón al grill, en salsa acevichado y togarashi. 16.96

TIGER

Rollo tempurizado de salmón y queso crema en salsa anguila. 14.51

GRATÍN DE PORTOBELLO

Relleno de salmón, atún, camarón con portobello. 17.36

SPICY TUNA 🍷🔥

Relleno de atún spicy con cebollín, topping de tartar de atún y ajonjolí en salsa anguila. 16.71

SAORI ROLL

Pesca blanca tempurizada, cangrejo, cebollín, aguacate, topping de salmón flameado con gratinado de camarón. 16.46



Rollos tradicionales

10 BOCADOS

CALIFORNIA

Kanikama, aguacate, pepino, topping de masago y ajonjolí. 12.27

AVOCADO

Langostino tempura, cangrejo, queso crema, cebollín, topping de aguacate, ajonjolí en salsa fuji. 15

DINAMITA

Cangrejo desmenuzado, masago, mayonesa con topping de ajonjolí. 13.38

ALASKA

Salmón, aguacate y queso crema con topping de ajonjolí. 14.37

RAINBOW

kanikama, aguacate, pepino con topping de salmón, atún, pesca blanca, langostino ebi y kanikama. 16.40



ALASKA ESPECIAL

Salmón, queso crema, aguacate, topping de salmón, aguacate, wakame y tobico. 16.67

MATZU ESPECIAL

Salmón, atún, pepino y cebollín envuelto en aguacate sin arroz en salsa ponzu. 16.11

SPRING

Salmón, kanikama, pepino, cebollín, aguacate, cilantro, queso crema, pasta spring, envuelto en hoja de arroz, acompañado en salsa ponzu y mostaza. 15.37

PHILADELPHIA

Rollo de salmón con queso crema, aguacate, pepino, topping de ajonjolí. 15.37

Rollos Vegetarianos

VEGGIE

Zanahoria, pepino, wakame y topping de aguacate con champiñones salteados. 11.27

KAKIAGUI

Vegetales tempurizados, queso crema y ajonjolí. 11.27





SASHIMI DE SALMÓN

Sashimi

9 CORTES

SALMÓN 16.25

ATÚN 15

PESCA BLANCA 15.50

MIXTO

3 salmón, 3 atún, 3 pesca blanca. 16.73

ESPECIAL

21 cortes de mariscos: salmón, atún, pesca blanca, pulpo, kanikama, langostino ebi y masago. 24.55

Nigiris

SALMÓN 4.18

ATÚN 4.06

PULPO 4.55

KANIKAMA 4.12

Especiales de Ikura

ZEN DE SALMÓN Y PORTOBELLO (2 PIEZAS) 10

LOMO EMBER (2 PIEZAS) 11

BLANCO UMAMI (2 PIEZAS) 9



ZEN DE SALMÓN Y PORTOBELLO

Temaki

SALMÓN 12.50

KANIKAMA 10.62

ATÚN SPICY 🍷 11.26



Gunkan

MASAGO 5

SALMÓN 5

ATÚN 5

LANGOSTINO EBI 5

PULPO 5

Tekamaki

MIXTO 1 10.31

- * Salmón
- * Atún
- * Pulpo

MIXTO 2 10.31

- * Cangrejo
- * Langostino Ebi
- * Pepino

Tablas

TABLA TRADICIONAL (17 PIEZAS) 22.32

6 Nigiris: Salmón, atún, pulpo, lomo ember, langostino ebi, cangrejo - 1/2 California roll - 1 Tekamaki

TABLA FRÍA 20.50

(15 PIEZAS)

- * 1/2 California
- * 1/2 Dinamita
- * 1/2 Alaska

TABLA ITAMAE 33.87

(25 PIEZAS)

- * 1 Acevichao
- * 1 Tiger
- * 1/2 California

TABLA TEMPURA 21.56

(15 PIEZAS)

- * 1/2 Tiger Especial
- * 1/2 Bangkok
- * 1/2 Tiger

TABLA SAKURA 43.87

(35 PIEZAS)

- * 1 Tentación
- * 1 Buda
- * 1 Alaska Especial
- * 1/2 Dinamita



TABLA TRADICIONAL

TABLA IKURA 55.37

(45 PIEZAS)

- * 1 Tokio
- * 1 Avocado,
- * 1 Acevichao,
- * 1 Tiger Especial
- * 1/2 Beef Especial.

ENTRADAS

CALAMARES TEMPURA

Acompañado en salsa acevichao 9

VEGETALES TEMPURA

Cortes de vegetales tempurizados y crocantes acompañados de salsa tempura 8

SAKANA BALL

Crujientes bocados de pesca blanca, acompañado en salsa tártara y spicy 7

FIESTA DE LANGOSTINOS

Langostinos tempurizados en 3 diferentes texturas, acompañado en salsas de la casa 10

EDAMAMES

Semillas de soya salteadas al wok (Picante a tu elección) 8

CROQUETAS DE CANGREJO

Crujientes bocados de cangrejo y queso, acompañado de salsa tártara 8.50

TUNA 🍷🍷 / SAKE PATÉ

Shari crocante en salsa anguila 12

BOCADITOS DE SALMÓN

Cortes de salmón tempura con aguacate, queso crema y cebollín en salsa fuji y anguila 12

GYOZAS

Bocados japoneses rellenos de cerdo, al vapor o crocantes a tu elección. 9

SAKE ROLL

Bocados de arroz crocante, envuelto en salmón con topping gratinado y nueces, bañado en salsa de la casa 13

PIZZA SUSHI

Base de arroz gohan crocante coronado con salmón, aguacate, cebollín y queso brie flameado en mayonesa spicy y anguila 13



LOS PRECIOS INCLUYEN IVA, Y SERVICIO.

BEBIDAS

Especiales de la casa



SATŌ

Tequila, licor de aloe, syrup de guanábana, matcha, vermouth blanco y zumo de limón. 13



LOVE COCKTAIL

Gin, zumo de limón, syrup granadina, simple syrup, clara de huevo y vino tinto. 11

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA, Y SERVICIO.



INARI COCKTAIL

Ron obscuro, syrup de maracuyá, zumo de limón, syrup de jengibre, dash de frutos rojos y cherry smoke. 13



GEISHA

Sake, vodka, zumo de limón, hierbabuena, manzana verde y simple syrup. 12



PASSION SAKE

Sake, triple sec, syrup de maracuyá y zumo de limón. 13

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA, Y SERVICIO.



MOJITO SAKE

Sake, hierbabuena, azúcar, zumo de limón y agua con gas. 13



NARIÑO SOUR

Aguardiente, syrup maracuyá, zumo de limón, clara de huevo y angostura. 11

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA, Y SERVICIO.

Clásicos

RUM OLD FASHIONED

Flor de Caña, simple syrup y angostura. 12

MOJITO

Ron, hierbabuena y simple syrup (Frutos Rojos, Limón, Maracuyá). 10

MAI TAI

Ron oscuro, ron silver, triple sec y orgeat syrup. 12

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco y triple sec. 11

BRAMBLE

Gin, zumo de limón y syrup de frutos rojos. 10

PENICILLIN

Whisky, syrup de jengibre, limón, spray de mezcal. 12

MARGARITA

Tequila, triple sec, zumo de limón y simple syrup. 11

MOSCOW MULE

Vodka, syrup de jengibre, sprite y zumo de limón. 10

NEGRONI

Gin, Vermouth Rosso y Campari. 12

PALOMA

Tequila, zumo de limón, simple syrup y jugo de toronja. 11

EXPRESSO SAKE

Expresso, sake de café, mezcal, almíbar miso y licor de café. 12

PIÑA COLADA

Jugo de piña, ron blanco, crema de coco y leche condensada. 10

PISCO SOUR

Pisco, simple syrup, zumo de limón, clara de huevo y angostura. 11



MAI TAI



BRAMBLE

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.Y SERVICIO.

Vinos y sangría

Copa

Vino tinto o blanco 7

Sangría tinta, blanca o azul 8.50

Jarra

Sangría tinta, blanca o azul 28



VINOS ROSADOS

Calvet Rosé – Cabernet Franc,
Grolleau y Gramai - Francia 24

12 Mezzo Rosato –

Negroamaro – Italia 35

VINOS TINTOS

Moi - Primitivo Puglia – Italia (casa) 27

Oveja Negra Reserva 375ml
Carmenere Merlot – Chile 15

Concilio Tinto – Tempranillo –
España 22

Col Di Sasso – Cabernet
Sauvignon – Italia 30

Montecastrillo – Tempranillo–
España 40

Infinity - Primitivo Puglia – Italia 35

Mucho Más – Tempranillo
Garnacha y Syrah – España 38

Álamo – Malbec – Argentina 40

Massaluca – Garnacha y
Samsó – España 50

Muga Andén – Tempranillo
y Garnacha – España 45

VINOS BLANCOS

Neethlingshof Estate – Chenin
Blanc – Sudáfrica 50

Oveja Negra Reserva 375ml
Viognier – Chile 14

Mucho Más – Sauvignon Blanc,
Verdejo y Chardonnay 35

Oveja Negra Reserva 750ml
Viognier – Chile (casa) 25

Pulpo – Albariño – España 45

VINOS ESPUMOSOS

Henkell Rosé - Pinot Noir y
Gamay - Alemania 38

Vilarnau – Macabeo, Parellada y
Xarel-lo – España 45

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA, Y SERVICIO.



Bebidas espirituosas

VASOS

Whisky

Chivas Regal
12 años 10

Old Parr 12 años 12

Buchanan's
12 años 13

Gin

Crespo 9

Beefeater 9

Bombay

Sapphire 11

Vodka

Absolut 10

Grey Goose 12

Ron

Abuelo 7 años 9

Flor de Caña 7 años

Gran Reserva 10

Zacapa 23 años 14

Tequila

Jimador blanco 8

Jimador reposado 9

Licores

Ozeki Sake Dry 16

BOTELLAS

Whisky

Chivas Regal
12 años 105

Johnnie Walker
Black Label 115

Old Parr 12 años 110

Buchanan's
12 años 120

Buchanan's
18 años 250

Gin

Crespo 65

Beefeater 70

Beefeater Pink 75

Bombay Sapphire 85

Vodka

Absolut 80

Grey Goose 100

Ron

Abuelo 7 años 65

Flor de Caña
7 años 80

Zacapa 23 años 120

Havana Añejo
7 años 60

Tequila

Jimador Blanco 90

Jimador Reposado 95

Don Julio Blanco 180



CERVEZA

Cervezas

Club 4.70
Stella Artois 6

Modelo 6
Erdinger 7.50
Sapporo 8

Michelada o Chelada + 1,10 *
Michelada de sabores + 1.50



LIMONADAS

Bebidas soft

Agua natural 2
Agua con gas 2
Gaseosa 2.25
Té helado 2.25

JUGOS

Naturales 4
Frozen 5
Duo 5
Jarra de jugo 11

CIGARRILLOS

Marlboro blanco 8.50
Marlboro doble
cápsula 8.50

Limonadas:

Imperial 4.50
Pink 4
Hierbabuena 4
Jengibre y frutos rojos 5
Coco y miel 5.50