

PIQUEOS FRIOS

Nori Chips Tartar 30 N

Tartar de pescado con chips de alga nori (3 Uds.)

Causa Nikko 44

Cremosa causa de papa amarilla, rellena de pulpa de cangrejo, pescado y palta. Bañada en salsa huancaína casera con toque de togarashi.

Tartar Nikkei 49

Tartar de atún o bonito, con toques de ajonjolí y acompañado de nori chips

Pulpo al Olivo 55

Homenaje a la creadora “Rosita Yimura”, tierno pulpo en salsa al olivo, cebolla blanca y palta braseada.

PIQUEOS CALIENTES

Langostinos Furai 34 N

Crocantes langostinos al panko, con salsa Acebichada (8 Uds.)

Wantanes 34

Rellenos de pollo con langostino, con la verdadera salsa de tamarindo. (6 Uds.)

Pedro navaja al Ají Amarillo (3uds) 35 N

Navajas salteadas con aceite de olivo y vino blanco.

Gyozas 36

Jugosos bocaditos japoneses rellenos de cerdo y especias orientales. Acompañado de salsa ponzu. (6 Uds.)

Rolls Royce 39

Esos rollitos primavera son de lujo: rellenos de lomo fino saltado y crema de rocoto. (6 Uds.)

Yakicuchos (3uds) 36

Anticuchos de pierna de pollo marinado en salsa teriyaki, semillas de ajonjolí y un toque de ciboulette.

Conchas al Grill 42 N

En mantequilla de naranja, ajo crocante, ajonjolí y un toque de furikake. (6 Uds.)

PARA COMPARTIR

Trio Mariscos 74

Cebiche clásico de pescado, causa rellena de cangrejo bañada en salsa huancaína y arroz con mariscos.

Ronda Nikko 94

Variado para que pruebes de todo. Causa anticuchera, pulpo al olivo, cebiche nikkei, pulpo a la chalaca y chicharrón de pescado.

CEBICHES Y TIRADITOS

Cebiche Clásico

Cebiche de pescado en leche de tigre al ají limo, camote glaseado y choclo tierno.

Pesca del día. 48

Pesca premium. 89

Cebichón Combinado

Cebiche de pescado en leche de tigre al ají limo, chicharrón de mixtura de mariscos, camote glaseado y choclo tierno.

Pesca del día. 59

Pesca premium. 89

Cebiche Nikkei 65

¡Recomendado por el Wall Street Journal!

De atún o bonito, pulpo y palta al tamarindo y ajonjolí.

Tiradito Nikkei 86

Homenaje a Humberto Sato de Costanera 700.

Pesca premium con shoyu, aceite de ajonjolí y palta braseada.

AGEMONOS-FRITURAS

Tempura de Pejerrey 34 N

El rey pejerrey se deja ver crocante en tempura, con salsa tensuyu para remojar

Chicharrón Pescado 46

Chicharrón crocante de pescado, acompañado con yucas frita y salsa tártara.

Chicharrón Calamar 65

Chicharrón crocante de calamar, acompañado de yucas frita y salsa tártara.

Jalea Nikkei 66

Una fiesta en la mesa: chicharrón de pescado y mixtura de mariscos, con una salsa oriental de la casa, yucas fritas y chips.

FUSIÓN CHOLOPONJA

Arroz con Mariscos 56

Arroz cremoso con mixtura de mariscos al wok y su toque de parmesano.

Tacu Tacu Batayaki 58 N

Suave y doradito tacu tacu de frejol canario, con una mixtura de mariscos en salsa batayaki.

Tallarines Verdes con Apanado de Lomo Panko 62

Clásicos tallarines verdes acompañados con lomo fino apanado al panko.

Arroz con Pato 79

Marinado en shoyu, curry y ostión en cocción larga y su salsa criolla más.

Seco de Cabrito 85

Macerado en chicha de jora y cocinado por largo tiempo. Acompañado de arroz y frejol canario

SOPAS

Tonkatsu Ramen 51

Concentrado de caldo de cerdo y una pizca de shoyu.

Acompañado de chanchito nikkei, huevo, verduras y nori.

Chupe Antaño 55

El clásico que todos conocemos, no necesita explicación, de pescado o langostino, ¡Ud. Elige!

Parihuela 57

¡Un clásico! Acá lo hacemos a nuestro estilo con toques nikkei. Hecha con pescado, mariscos, miso y mirin.

CRIOLLOS AL WOK

Tallarín Saltado Carretillero 59

Con calle, pero elegante, tallarín saltado con verduras y Lomo Fino.

Clásico Lomo Saltado 65

Fino como siempre, de Lomo Fino por supuesto, con papas fritas amarillas y arroz con choclo.

GOHAN-ARROCES

Yakimeshi Envuelto 50

En tortilla de huevo, con un saltado de pollo, champiñones y verduras al wok.

Aeropuerto Nikko 54

Arroz frito, verduras orientales, pecanas, chanchito glaseado y ensalada de mango con arugula.

Chaufa Nikkei 64

Con salchicha china, hongos japoneses, langostinos, chanchito glaseado y para terminar huevo estrellado en la cacerola caliente. El resto se cuenta en mesa.

TEPPAN-PLANCHA PARRILLA

Filete de Pescado 58

En la sencillez está el gusto. Pesca del día a la plancha, acompañado de papas nativas, champiñones y vegetales a la plancha.

Risotto con Pulpo 69 N

Al ají amarillo, montado con un jugoso pulpo al grill.

Pulpo a la Parrilla 79

Pulpo al grill, con chimichurri de perejil, vegetales grillados y yucas fritas.



MENU KIDS

Tori Panko 39

Pollo crujiente en salsa teriyaki, acompañado de papas fritas.

GUARNICIONES

Arroz blanco (taza)	6	Arroz con choclo (taza)	8
Yakimeshi (chaufa japonés. Taza)	12	Chaufa blanco (taza)	12
Yucas fritas (porción)	10	Papas amarillas fritas (porción)	10

SUSHI PONJA FUSION

SASHIMI

Salmón 36

4 Cortes de Salmón.

Atún o Bonito 19

4 Cortes de Atún o Bonito (a consultar)

NIGIRI

Nigiri Salmón (2uds) 26

Finos cortes de salmón sobre un montadito de arroz shari.

Nigiri Lomo Fino (2uds) 26

Finos cortes de lomo fino sobre un montadito de arroz shari con toque de chimichurri, salsa de lomo y aceite trufado. Flameado en mesa.

Nigiri Parma (2uds) 26 N

Finos cortes de concha de abanico sobre un montadito de arroz shari, salsa de queso picante, flameado y perfumado con aceite de trufa..

Nigiri Hotate (2uds) 26 N

Finos cortes de concha de abanico sobre un montadito de arroz shari, queso crema, aceite de ajonjolí, chimichurri, flameado y perfumado con aceite de trufa.

GUNKAN

TNT 26 N

Conchas de abanico marinadas con limón y salsa de la casa. Toque con togarashi y negui.

MAKIS

Acebichado 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostinos crocantes, palta, cubierto con láminas de pescado, salsa acebichada e hilos de camote crocante.

Shogun 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y queso crema. Cubierto con láminas de palta, bañados en salsa tare.

Furai 10 cortes 39 5 cortes 22

Salmón, queso crema y palta. Empanizado al panko.

California 10 cortes 39 5 cortes 22

Salmón, queso crema y palta. Cubierto de ajonjolí por fuera.

Seiji 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y palta. Arrebozado en tempura, acompañado en salsa nikkei y alga crocante.

Tartare 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y palta. Cubierto de togarashi, coronado con tartare de pescado, salsa acebichada y spicy mayo.

Spicy 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y palta. Cubierto en finas láminas de salmón, salsa picante y tare flameado.

Kurimi 10 cortes 43 5 cortes 25

Langostino crocante y palta. Cubierto en queso crema, aceite de ajonjolí y chimichurri flameado.

Parrillero 10 cortes 43 5 cortes 25

Langostino crocante y queso crema. Cubierto de lomo fino y chimichurri flameado.

Passion 10 cortes 43 5 cortes 25

Langostinos crocante y queso crema. Cubierto con finas láminas de salmón, salsa maracuyá e hilos de camote crocante.

SUSHI BOWL

Sake Poke Bowl 43

Light con actitud! Arroz shari, salmón, palta, mango, kiuri, gari, arúgula y su salsa acebichada para combinar.

DEGUSTACIÓN

Puente Nikko para 2 personas 99

Maki acebichado, maki spicy, maki california y maki furai (5 cortes de c/u). Sashimi de salmón y Nigiri de salmón (2 unidades de cada uno)

Barco Nikko para 4 personas 199

Una experiencia sushi llena de sabor. Maki acebichado, maki spicy, maki california y maki furai (10 cortes de c/u), 4 cortes de sashimi de salmón y 4 nigiris de pulpo. Perfecto para compartir.

POSTRES

Crema Volteada de la Abuela 25

Para muchos la mejor de Lima, Perú y Bañearios.

Queso Helado 28

Sherbet de queso helado, chantilly de canela y praliné de pecanas. Clásico de Arequipa, pero con un toque Nikko.

Matcha Tiramisú 28 N

El clásico de siempre, suave y cremoso bizcocho con Café y Matcha espolvoreada. Pura energía!

Skillet Brownie 42

Brownie artesanal recién salido del horno, topping de helado de vainilla y fudge. Perfecto para compartir en mesa.

ESPECIALES EN NIKKO

Tinto de Verano N	26	Midori	38
Macerado de frutos del bosque / granadina.		Vodka / menta / limón mora.	
Aka N	38	Summer	38
Gin / amareto / cereza.		Ron / crema de coco / durazno / maracuyá.	
Sakura	38		
Macerado de frutos rojos/granadina/ piña/jarabe goma/limón/clara de huevo.			

PISCO Y MACERADOS

Pisco Sour Clásico	26	Pisco Punch	28
Famoso a nivel mundial, no necesita presentación.		Pisco / jugo de piña/ limón / jarabe de goma / marrasquino	
Chilcano Clásico	26	Chilcano Especial	28
Pisco / limón / ginger ale / amargo de angostura.		De maracuyá, kión, lemongrass, eucalipto, lychee o frutos rojos.	
Pisco Tonic N	28		
Pisco/tonica/botánicos a elección.			

LOS CLÁSICOS DEL MUNDO

Piña Colada	28	Mojito	30
Ron/piña/crema de coco/leche.		Ron/azucar/limón/hierba buena agua gasificada.	
Aperol Spritz	38	Gin Tonic	38
Aperol/espumante/agua gasificada.		Gin/tonica/botánicos a elección.	
Negroni	35	Espresso Martini N	36
Gin/vermouth/campari.		Ron/licor de café/jarabe goma/ limón.	
Old Fashioned N	36		
Whisky/amargo angostura/ jarabe goma.			

NIKKO MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

Mai Tai Mocktail	22	Passion Mocktail	22
Jugo de naranja/jugo de piña/ granadina.		Te jazmín/maracuyá/zumo de naranja/miel de abeja/agua con gas.	

BEBIDAS FRIAS Y CALIENTES

Agua San Luis con/sin gas	10	Cafe americano/expreso	10
Gaseosas	10	Cafe expreso doble	14
Chicha morada/frozen	13	Infusiones naturales	12
Limonada frozen	15	Emoliente Nikko N	15
Hierba Luisa frozen	15	Calentito para abrigar el alma y el espíritu, con linaza, lychee y su limoncito más.	
Maracuyá frozen	15		
Limonada	15		
(natural, hierba luisa, fresa)			

CERVEZAS

Cusqueña	16	Stella Artois	17
Dorada - Trigo - Malta		Pilsen	15

CARTA DE VINOS

POR COPA

Espumante Freixenet Cordon Negro Brut (200ml)	29
Blanco El Coto Viura/Verdejo/España	29
Tinto El Coto Crianza Tempranillo /España	29

POR BOTELLA

Espumante Prosecco Cipriani DOC 750ml	105
Blanco El Coto Viura/Verdejo/España 375ml	54
Blanco Felino Chardonnay/Argentina 750ml	110
Blanco Matarromera Caeira Alvarinho/España 750ml	155
Rosado El Coto Tempranillo-Garnacha/España 750ml	80
Rosado Catena Appellation/Argentina 750ml	150
Tinto Catena Malbec/Argentina 375ml	68
Tinto El Enemigo Malbec/Argentina 750ml	140
Tinto Museum Reserva Tempranillo/España 750ml	140

PIQUEOS FRIOS

- Nori Chips Tartar 30

N

Tartar de pescado con chips de alga nori (3 Uds.)
- Tartar Nikkei 49

Tartar de atún o bonito, con toques de ajonjolí y acompañado de nori chips
- Pulpo al Olivo 55

Homenaje a la creadora “Rosita Yimura”, tierno pulpo en salsa al olivo, cebolla blanca y palta braseada.

PIQUEOS CALIENTES

- Langostinos Furai 34

N

Crocantes langostinos al panko, con salsa Acebichada (8 Uds.)
- Wantanes 34

Rellenos de pollo con langostino, con la verdadera salsa de tamarindo. (6 Uds.)
- Gyozas 36

Jugosos bocaditos japoneses rellenos de cerdo y especias orientales. Acompañado de salsa ponzu. (6 Uds.)
- Rolls Royce 39

Esos rollitos primavera son de lujo: rellenos de lomo fino saltado y crema de rocoto. (6 Uds.)
- Yakicuchos (3uds) 36

Anticuchos de pierna de pollo marinado en salsa teriyaki, semillas de ajonjolí y un toque de ciboulette.
- Conchas al Grill 42

N

En mantequilla de naranja, ajo crocante, ajonjolí y un toque de furikake. (6 Uds.)

AGEMONOS-FRITURAS

- Tempura de Pejerrey 34

N

El rey pejerrey se deja ver crocante en tempura, con salsa tensuyu para remojar
- Chicharrón Pescado 46

Chicharrón crocante de pescado, acompañado con yucas frita y salsa tártara.
- Chicharrón Calamar 65

Chicharrón crocante de calamar, acompañado de yucas frita y salsa tártara.

SOPAS

- Tonkatsu Ramen 51

Con calle, pero elegante, tallarín saltado con verduras y Lomo Fino. Acompañado de chanchito nikkei, huevo, verduras y nori.

CRIOLLOS AL WOK

- Tallarín Saltado Carretillero 59

Con calle, pero elegante, tallarín saltado con verduras y Lomo Fino.
- Clásico Lomo Saltado 65

Fino como siempre, de Lomo Fino por supuesto, con papas fritas amarillas y arroz con choclo.

SUSHI PONJA FUSION

SASHIMI

- Salmón 36

4 Cortes de Salmón.
- Atún o Bonito 19

4 Cortes de Atún o Bonito (a consultar)

NIGIRI

- Nigiri Salmón (2uds) 26

Finos cortes de salmón sobre un montadito de arroz shari.
- Nigiri Lomo Fino (2uds) 26

Finos cortes de lomo fino sobre un montadito de arroz shari con toque de chimichurri, salsa de lomo y aceite trufado. Flameado en mesa.
- Nigiri Parma (2uds) 26

N

Finos cortes de concha de abanico sobre un montadito de arroz shari, salsa de queso picante, flameado y perfumado con aceite de trufa.
- Nigiri Hotate (2uds) 26

N

Finos cortes de concha de abanico sobre un montadito de arroz shari, queso crema, aceite de ajonjolí, chimichurri, flameado y perfumado con aceite de trufa.

GUNKAN

- TNT 26

N

Conchas de abanico marinadas con limón y salsa de la casa. Toque con togarashi y negui.

MAKIS

- Acebichado 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostinos crocantes, palta, cubierto con láminas de pescado, salsa acebichada e hilos de camote crocante.
- Shogun 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y queso crema. Cubierto con láminas de palta, bañados en salsa tare.
- Furai 10 cortes 39 5 cortes 22

Salmón, queso crema y palta. Empanizado al panko.
- California 10 cortes 39 5 cortes 22

Salmón, queso crema y palta. Cubierto de ajonjolí por fuera.
- Seiji 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y palta. Arrebozado en tempura, acompañado en salsa nikkei y alga crocante.
- Tartare 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y palta. Cubierto de togarashi, coronado con tartare de pescado, salsa acebichada y spicy mayo.
- Spicy 10 cortes 39 5 cortes 22

Langostino crocante y palta. Cubierto en finas láminas de salmón, salsa picante y tare flameado.
- Kurimi 10 cortes 43 5 cortes 25

Langostino crocante y palta. Cubierto en queso crema, aceite de ajonjolí y chimichurri flameado.
- Parrillero 10 cortes 43 5 cortes 25

Langostino crocante y queso crema. Cubierto de lomo fino y chimichurri flameado.
- Passion 10 cortes 43 5 cortes 25

Langostinos crocante y queso crema. Cubierto con finas láminas de salmón, salsa maracuyá e hilos de camote crocante.

SUSHI BOWL

- Sake Poke Bowl 43

Light con actitud! Arroz shari, salmón, palta, mango, kiuri, gari, arúgula y su salsa acebichada para combinar.

DEGUSTACIÓN

- Puente Nikko para 2 personas 99

Maki acebichado, maki spicy, maki california y maki furai (5 cortes de c/u). Sashimi de salmón y Nigiri de salmón (2 unidades de cada uno)
- Barco Nikko para 4 personas 199

Una experiencia sushi llena de sabor. Maki acebichado, maki spicy, maki california y maki furai (10 cortes de c/u), 4 cortes de sashimi de salmón y 4 nigiris de pulpo. Perfecto para compartir.



GOHAN-ARROCES

Yakimeshi Envuelto 50

En tortilla de huevo, con un saltado de pollo, champiñones y verduras al wok.

Aeropuerto Nikko 54

Arroz frito, verduras orientales, pecanas, chanchito glaseado y ensalada de mango con arugula.

Chaufa Nikkei 64

Con salchicha china, hongos japoneses, langostinos, chanchito glaseado y para terminar huevo estrellado en la cacerola caliente. El resto se cuenta en mesa.

ESPECIALES EN NIKKO

Tinto de Verano N 26

Macerado de frutos del bosque / granadina.

Aka N 38

Gin / amareto / cereza

Sakura 38

Macerado de frutos rojos/granadina/ piña/jarabe goma/limón/clara de huevo.

Midori 38

Vodka / menta / limón mora.

Summer 38

Ron / crema de coco / durazno / maracuyá.

TEPPAN-PLANCHA PARRILLA

Filete de Pescado 58

En la sencillez está el gusto. Pesca del día a la plancha, acompañado de papas nativas, champiñones y vegetales a la plancha.

Risotto con Pulpo 69 N

Al ají amarillo, montado con un jugoso pulpo al grill.

Pulpo a la Parrilla 79

Pulpo al grill, con chimichurri de perejil, vegetales grillados y yucas fritas.

PISCO Y MACERADOS

Pisco Sour Clásico 26

Famoso a nivel mundial, no necesita presentación.

Chilcano Clásico 26

Pisco / limón / ginger ale / amargo de angostura.

Pisco Tonic N 28

Pisco/tonica/botanicos a elección.

Pisco Punch 28

Pisco / jugo de piña/ limón / jarabe de goma / marrasquino

Chilcano Especial 28

De maracuyá, kión, lemongrass, eucalipto, lychee o frutos rojos.

LOS CLÁSICOS DEL MUNDO

Piña Colada 28

Ron/piña/crema de coco/leche.

Aperol Spritz 38

Aperol/espumante/agua gasificada.

Negroni 35

Gin/vermouth/campari.

Old Fashioned N 36

Whisky/amargo angostura/ jarabe goma.

Mojito 30

Ron/azucar/limón/hierba buena agua gasificada.

Gin Tonic 38

Gin/tonica/botanicos a elección.

Espresso Martini N 36

Ron/licor de café/jarabe goma/ limón.

MENU KIDS

Tori Panko 39

Pollo crujiente en salsa teriyaki, acompañado de papas fritas.

GUARNICIONES

Arroz blanco (taza)	6	Arroz con choclo (taza)	8
Yakimeshi (chaufa japonés. Taza)	12	Chaufa blanco (taza)	12
Yucas fritas (porción)	10	Papas amarillas fritas (porción)	10

POSTRES

Crema Volteada de la Abuela 25

Para muchos la mejor de Lima, Perú y Balnearios.

Queso Helado 28

Sherbet de queso helado, chantilly de canela y praliné de pecanas. Clásico de Arequipa, pero con un toque Nikko.

Matcha Tiramisú 28 N

El clásico de siempre, suave y cremoso bizcocho con Café y Matcha espolvoreada. Pura energía!

Skillet Brownie 42

Brownie artesanal recién salido del horno, topping de helado de vainilla y fudge. Perfecto para compartir en mesa.

NIKKO MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

Mai Tai Mocktail 22

Jugo de naranja/jugo de piña/ granadina.

Passion Mocktail 22

Te jazmín/maracuyá/zumo de naranja/miel de abeja/agua con gas.

CERVEZAS

Cusqueña	16	Stella Artois	17
Dorada - Trigo - Malta		Pilsen	15

CARTA DE VINOS

POR COPA

Espumante Freixenet Cordon Negro Brut (200ml)	29
Blanco El Coto Viura/Verdejo/España	29
Tinto El Coto Crianza Tempranillo /España	29

POR BOTELLA

Espumante Prosecco Cipriani DOC 750ml	105
Blanco El Coto Viura/Verdejo/España 375ml	54
Blanco Felino Chardonnay/Argentina 750ml	110
Blanco Matarromera Caeira Alvaríño/España 750ml	155
Rosado El Coto Tempranillo-Garnacha/España 750ml	80
Rosado Catena Appellation/Argentina 750ml	150
Tinto Catena Malbec/Argentina 375ml	68
Tinto El Enemigo Malbec/Argentina 750ml	140
Tinto Museum Reserva Tempranillo/España 750ml	140

BEBIDAS FRIAS Y CALIENTES

Agua San Luis con/sin gas	10	Cafe americano/expreso	10
Gaseosas	10	Cafe expreso doble	14
Chicha morada/frozen	13	Infusiones naturales	12
Limonada frozen	15	Emoliente Nikko N	15
Hierba Luisa frozen	15	Calentito para abrigar el alma y el espíritu, con linaza, lychee y su limoncito más.	
Maracuyá frozen	15		
Limonada	15		
(natural, hierba luisa, fresa)			

