

P51 Nikkei Auténtico

COMIDA & FUSIÓN

SASHIMI

(4 Piezas)

Atún / Pesca del día / Conchas / Salmón / Pulpo

— 34 —

TNT

(2 Piezas)

Conchas / Pulpa de cangrejo / Pulpo / Pesca del día

— 21 —

NIGIRI

(2 Piezas)

Salmón / Atún / Pesca del día

— 21 —

ESPECIALES

— 24 —

UMAMI

(SALMÓN - CONCHAS - 2 Piezas)

Flambeadas con mantequilla umami, aceite de trufas y ralladura de shitake.

PANZA DE SALMÓN

(2 Piezas)

Panza de salmón flambeada con salsa de cebollas y manzana.

TRUFADO DE CONCHAS

(2 Piezas)

Flambeadas con aceite de trufa sal ahumada.

NIGIRI PARMESANO TRUFADO

(2 Piezas)

Conchas trufadas, mantequilla batayaki, parmesano en salsa de maracuyá, ralladura de limón y furikake.

— 24 —

MAKIS

ACEVICHADO

(O SALSAS LIGHT)

Langostino empanizado, palta, cubierto de lámina de atún y salsa acevichada.

— 6 und. 21 — — 10 und. 35 —
+ S/6.00 Extra Calamar encima

AVOCADO

Langostino empanizado, queso crema, cubierto de lámina de palta, ajonjolí y salsa taré.

— 6 und. 21 — — 10 und. 35 —

PARMESANO

Langostino empanizado, palta, flambeado con queso parmesano y salsa shoyu.

— 6 und. 24 — — 10 und. 39 —

SHIROMI ROLL

Langostino empanizado, palta, tartar de pesca del día y pulpo, togarashi y mayonesa de ajo picante.

— 6 und. 32 — — 10 und. 45 —

VOLKANO

Langostino empanizado, palta, salmón tartar, ajonjolí, hilos de camote frito negi y salsa volkano.

— 6 und. 24 — — 10 und. 39 —

APALTADO

Maki tempura de langostino empanizado, palta, tartar de salmón, mousse de palta.

— 6 und. 30 — — 10 und. 42 —

UMAMI TRUFADO

Langostino empanizado, palta, conchas flambeadas con mantequilla umami, aceite de trufa y ralladura de shitake.

— 6 und. 32 — — 10 und. 45 —

CLÁSICOS 51

CLUB 51

(SALMÓN - CANGREJO - LANGOSTINOS)

Sándwich empanizado relleno de salmón, palta, queso crema, salsa miso.

**Club crab y langostinos sin queso crema con salsa Batayaki.*

— 42 —

CRISPY TACO

(SALMÓN - ATÚN - PULPO)

Masa crocante con tartar, guacamole, coleslaw, acompañado de una salsa especial.

— 32 —

CAUSA 51

Causa crocante, palta, kanikama, tartar de salmón, salsa acevichada, tare y ajonjolí.

— 39 —

OINK BAO

Panceta, coleslaw, nabo encurtido, culantro, glaseado asiático, mayo spicy.

— 26 —

TARTAR DE SALMÓN CON PALTA BRULEE

Tartar de salmón, palta dulce flameada togarashi y galletas crocantes

— 37 —

VOLKANO SHRIMP

(8 Unid)

Langostinos en tempura marinado con ajo y kion, acompañados con salsa volkano.

— 39 —

SOPA RAMEN 51

Sopa de fideos preparados a base de caldo de cerdo, langostino, tofu, miso y salsa de shoyu.

— 36 —

SALMÓN EN SALSA MISO

Filete de salmón sellado acompañado de puré rústico.

— 55 —

GYOZAS DE PATO

(8 Unidades)

Empanadas rellenas de pato glaseado y verduras, acompañadas con salsa oriental

— 31 —

GYOZAS

(8 Unidades)

Empanaditas rellenas de langostinos, panceta, verduras, marinado oriental, salsa ponzu caliente, al vapor o fritas.

— 29 —

ARROCES

CHAUFA 51 (O QUINOA)

Arroz o mix de quinua, pollo, chancho, verduras salteadas al wok, huevo, shoyu, salsa de ostión, aceite de ajonjolí

— 39 —

SAHAN 51

Arroz, langostinos, pulpo, calamar, verduras salteadas a wok, aceite de ajonjolí, shoyu, salsa de ostión, omelette, salsa sahan.

— 39 —

LIGHTBAR

KANI SALAD

Kanikama, alga wakame, palta, pepino japonés, soya dulce y ajonjolí.

— 39 —

SEAFOOD SALAD

Alga Wakame, palta, pepino, pulpo, langostinos, conchas, vinagreta de Hondashi.

— 42 —

ROLLITOS ORIENTALES

Vegetales primaverales envueltas en hojas de arroz y chanchito glaseado con hoisin, salsa mae ploy.

— 38 —

HARUMAKI

Papel de arroz, palta, lechuga, ebi cocido langostinos empanizados, ovas y salsa harumaki.

— 6 und. 26 — — 10 und. 39 —

TATAKI TUNA

Cortes de atún sellado, salsa pachikay, shizo, salsa ponzu.

— 42 —

FISHBAR

CEVICHE CARRETILLERO

(O con aji amarillo)

Pesca del día, pulpo, leche de tigre, cebolla roja, ají limo, culantro, choclo, camote glaseado, chicharrón de calamar.

— 49 —

CEVICHE ORIENTAL

Dados de atún o salmón, choclo, palta, ajonjolí, camote crocante, mango y ponzu.

— 39 —

TIRADITO DE WASABI

Leche de tigre al wasabi, palta flambeada y arena de cancha.

— 42 —

CARPACCIO DE SALMÓN

8 Láminas de salmón, salsa especial de maracuyá, acompañado de hilos crocantes.

— 42 —

DESSERTS

MARACUYÁ

— 12 —

CHOCOLATE

— 12 —

ARÁNDANOS

— 12 —

COCO

— 12 —

LÚCUMA

— 12 —

OREO

— 12 —

BEBIDAS

CÓCTELES DE AUTOR

PALOMATCHA

Tequila, mezcal, matcha, mix cítrico, sal de Gary.

— 39 —

PISTACHO TAI

Ron, crema de pistacho, licor de naranja, limón.

— 39 —

MELÓN MULE

Vodka, licor de melón, jengibre, nori, togarashi.

— 39 —

SAKE TINI DE ALTURA

Gin, Sake Hanayagu junmai, matakuy, Gary

— 39 —

LYCHEE SPRITZ

Licor de lychee, Aperol, espumante, soda.

— 39 —

SAKE

SAKE NIGORI

— 60 —

SAKE HANAYAGU JUNMAI

— 60 —

CÓCTELES CLÁSICOS

PISCO SOUR

Pisco quebranta, limón, jarabe, clara.

— 36 —

TINTO DE VERANO

Vino tinto, naranja, soda de limón.

— 36 —

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, agua gasificada.

— 36 —

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth Rosso.

— 36 —

PIÑA COLADA

Ron, piña golden, coco.

— 36 —

VERMOUTH TONIC

Cinzano vermouth tonic, agua tónica.

— 36 —

GIN

KIURI LIMA — 38 —

Gin de la casa, rulos de kiuri, cáscara de lima, agua tónica.

FRUTOS ROJOS — 38 —

Gin de la casa, Coulis de frutos, agua tónica.

CERVEZAS

PILSEN — 13 —

CUSQUEÑA — 13 —

STELLA — 14 —

ASAHI — 25 —

ARTESANAL DE LA SEMANA — 25 —

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SODAS

Soda Herbal — 14 —

Soda de Jamaica — 14 —

LIMONADAS

Limo Buena — 12 —

Limo Luisa — 12 —

Mango kion - Limón — 14 —

Jamaica — 14 —

Frozen — 16 —

JUGOS

Fresa, piña, mango o maracuyá — 15 —

Frutos del bosque — 16 —

INFUSIONES

Infusión de frutos rojos — 10 —

Sweet melissa — 10 —

Té verde — 10 —

Matcha ceremonial — 10 —

Limón kion — 8 —

Tetera — 18 —

VINOS

FORTANT DE FRANCE - COASTAL TERROIR, GRENACHE ROSÉ — 120 —

J.MOREAU & FLIS - CHARDONNAY LES CHOCHES — 130 —

CABERNET SAUVIGNON FORTAN DE FRANCE — 130 —

PINOT NOIR FOURNIER PERÉ & FILS — 130 —

P51 Nikkei Auténtico

NIKKEI FUSION FOOD

SASHIMI

(4 slices)

Tuna / Salmon / Scallops / Octopus and Catch of the day

— 34 —

TNT

(2 units in acevichada sauce)

Scallops / Octopus / Crab Pulp / Catch of the day

— 21 —

TRADITIONAL NIGIRI

Salmon / Tuna / Catch of the day

— 21 —

SPECIAL NIGIRIS

— 24 —

UMAMI

Scallops flambéed with umami mushroom butter and shitake shavings.

SALMON BELLY

Flambéed salmon belly with an onion and apple caramelized sauce.

TRUFFLED SCALLOPS

(2 Piezas)

Flambéed with truffle oil and smoked salt.

TRUFFLED PARMESAN

Truffled scallops, batayaki butter, pamesan in passion fruit sauce, lime and shitake shavings.

— 24 —

MAKIS

ACEVICHADO

(OR LIGHT SAUCE)

Filled with breaded shrimp and avocado, covered with fresh tuna in acevichada sauce.

— 6 und. 21 — — 10 und. 35 —
+ \$/6.00 EXTRA SQUID ON TOP

AVOCADO

Filled with panko crusted shrimp and cream cheese covered with avocado slices in sweet tare sauce.

— 6 und. 21 — — 10 und. 35 —

PARMESAN

Filled with panko crusted shrimp and avocado, covered in a melted pamesan sauce.

— 6 und. 24 — — 10 und. 39 —

SHIROMI ROLL

Filled with panko crusted shrimp and avocado, served lying down with an octopus tartare and catch of the day flambéed with a spicy garlic sauce topped with katsubushi

— 6 und. 32 — — 10 und. 45 —

VOLKANO

Filled with panko crusted shrimp and avocado, covered with slices of salmon in a sweet and spicy volkano sauce with sesame seeds and sweet potato strings.

— 6 und. 24 — — 10 und. 39 —

APALTADO

Filled with panko crusted shrimp and avocado, served covered in salmon tartare in truffle oil finished with an avocado mousse.

— 6 und. 30 — — 10 und. 42 —

UMAMI

Filled with shrimp and avocado, covered with scallops flambéed with umami mushroom butter and shitake shavings.

— 6 und. 32 — — 10 und. 45 —

CLÁSICOS 51

CLUB 51

(SALMÓN - CANGREJO - LANGOSTINOS)

Sándwich empanizado relleno de salmón, palta, queso crema, salsa miso.

**Club crab y langostinos sin queso crema con salsa Batayaki.*

— 42 —

CRISPY TACO

(SALMÓN - ATÚN - PULPO)

Masa crocante con tartar, guacamole, coleslaw, acompañado de una salsa especial.

— 32 —

CAUSA 51

Causa crocante, palta, kanikama, tartar de salmón, salsa acevichada, tare y ajonjolí.

— 39 —

OINK BAO

Panceta, coleslaw, nabo encurtido, culantro, glaseado asiático, mayo spicy.

— 26 —

TARTAR DE SALMÓN CON PALTA BRULEE

Tartar de salmón, palta dulce flameada togarashi y galletas crocantes

— 37 —

VOLKANO SHRIMP

(8 Unid)

Langostinos en tempura marinado con ajo y kion, acompañados con salsa volkano.

— 39 —

SOPA RAMEN 51

Sopa de fideos preparados a base de caldo de cerdo, langostino, tofu, miso y salsa de shoyu.

— 36 —

SALMÓN EN SALSA MISO

Filete de salmón sellado acompañado de puré rústico.

— 55 —

GYOZAS DE PATO

(8 Unidades)

Empanadas rellenas de pato glaseado y verduras, acompañadas con salsa oriental

— 31 —

GYOZAS

(8 Unidades)

Empanaditas rellenas de langostinos, panceta, verduras, marinado oriental, salsa ponzu caliente, al vapor o fritas.

— 29 —

ARROCES

CHAUFA 51 (O QUINOA)

Arroz o mix de quinua, pollo, chancho, verduras salteadas al wok, huevo, shoyu, salsa de ostión, aceite de ajonjolí

— 39 —

SAHAN 51

Arroz, langostinos, pulpo, calamar, verduras salteadas a wok, aceite de ajonjolí, shoyu, salsa de ostión, omelette, salsa sahan.

— 39 —

LIGHTBAR

KANI SALAD

Kanikama, wakame seaweed, avocado, tobiko fish eggs, Japanese cucumber, sweet shoyu sauce with sesame seeds

— 39 —

SEAFOOD SALAD

Wakame seaweed, avocado, cucumber, octopus, shrimps, and scallops with a hondashi vinaigrette.

— 42 —

ROLLITOS ORIENTALES

Spring vegetables with crispy pork glazed in hoisin sauce wrapped in rice leaves accompanied with mae ploy sauce.

— 38 —

HARUMAKI

Rice paper, lettuce, avocado steamed and breaded shrimp, tobiko fish eggs and harumaki sauce.

— 6 und. 26 — — 10 und. 39 —

TATAKI TUNA

Seared tuna slices, pachikay sauce, shizo and ponzu sauce.

— 42 —

FISHBAR

STREET VENDORS CEVICHE

(OR YELLOW PEPPER)

Catch of the day, smoked, sour and spicy tigers milk, corn, glazed sweet potato, accompanied with crispy squid rings.

— 49 —

ORIENTAL CEVICHE

Tuna cubes, corn, avocado, mango with a ponzu oriental ceviche sauce, decorated with sweet potato threads.

— 39 —

WASABI TIRADITO

slices of catch of the day covered with wasabi tigers milk with pulverized cancha and smoked flambéed avocado.

— 42 —

SALMON CARPACCIO

8 slices of salmon, special passion fruit sauce, served with crispy strands.

— 42 —

DESSERTS (MOCHIS)

PASSION FRUIT

— 12 —

CHOCOLATE

— 12 —

BLUEBERRIES

— 12 —

COCONUT

— 12 —

LÚCUMA

— 12 —

OREO

— 12 —

DRINKS

**SIGNATURE
COCKTAILS**

PALOMATCHA

Tequila, mezcal, matcha, citrus,
mix Gary salt.

— 39 —

PISTACHO TAI

Rum, pistachio cream, orange
liqueur, lemon.

— 39 —

MELON MULE

Vodka, melon liqueur, ginger,
nori, togarashi.

— 39 —

SAKE TINI DE ALTURA

Gin, Sake, Hanayagu Junmai,
matacuq, Gary.

— 39 —

LYCHEE SPRITZ

Lychee liqueur, Aperol,
sparkling wine, soda.

— 39 —

SAKE

SAKE NIGORI

— 60 —

**SAKE HANAYAGU
JUNMAY**

— 60 —

**CLASSIC
COCKTAILS**

PISCO SOUR

Pisco Quebranta, lemon, juice,
simple syrup, egg white.

— 36 —

TINTO DE VERANO

Red wine, orange,
lemon soda.

— 36 —

APEROL SPRITZ

Aperol, sparkling wine,
sparkling water.

— 36 —

NEGRONI

Gin, Campari, Red Vermouth.

— 36 —

PIÑA COLADA

Rum, golden pineapple,
coconut.

— 36 —

VERMOUTH TONIC

Cinzano vermouth tonic,
tonic water.

— 36 —

GIN

KIURI LIMA — 38 —

House gin, kiwi curls, lime peel,
tonic water.

FRUTOS ROJOS — 38 —

House gin, fruit coulis, tonic water.

BEERS

PILSEN — 13 —

CUSQUEÑA — 13 —

STELLA — 14 —

ASAHI — 25 —

CRAFT BEER OF THE WEEK — 25 —

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SODAS

Herbal Soda — 14 —

Jamaica Soda — 14 —

LEMONADES

Good Limo — 12 —

Luisa's Lemonade — 12 —

Mango with ginger / Lemon — 14 —

Jamaica — 14 —

Frozen — 16 —

JUICES

Strawberry, pineapple, mango,
passion fruit — 15 —

INFUSIONS

Red berry infusion — 10 —

Sweet melissa — 10 —

Green tea — 10 —

Ceremonial matcha — 10 —

Ginger Lemon — 8 —

Teapot — 18 —

WINES

FORTANT DE FRANCE - COASTAL — 120 —
TERROIR, GRENACHE ROSÉ

J.MOREAU & FLIS - CHARDONNAY — 130 —
LES CHOCHES

CABERNET SAUVIGNON — 130 —
FORTAN DE FRANCE

PINOT NOIR — 130 —
FOURNIER PERÉ & FILS