

Street Bar
Māketto
ストリートマーケット

COCTELES DE LA CASA

• CHILCANO DE LA CASA 29
Pisco, miel de pimienta Szechuan y especias, triple sec, soda, zumo de naranja.

• MAKETTONIC 33
Gin Beefeater, vermouh rosso, miel de romero, agua tónica, zumo de mandarina.

• EL 24 41
Gin Beefeater 24, miel de jazmín, limón Tahití, Aperol, soda de toronja.

• BOUJEE 54
Mezcal, miel de pimienta Szechuan y especias, Cointreau, cítricos, soda.

• PROHIBICION 35
Wild Turkey bourbon, Cointreau, crema de cacao.

• NEGRONI ORIENTAL 35
Gin Beefeater 24, Campari, Vermouh Cocchi.



• BRUNITO MARS 31
Ron, piña, miel de lima, limón.

• SPICED GIN 30
Gin Beefeater, agua tónica, piel de limón Tahití, pimienta de Szechuan, sal de Maras.



• MOCKTAIL DEL DÍA (VIRGEN) 19
Infusión de hierba luisa, jarabe de albahaca, zumo de piña, naranja y limón.

REFRESCANTES

• AMERICANO 25
Vermouh rosso, Campari, soda.

• APEROL SPRITZ 29
Aperol, Cinzano Pro Spritz, soda, rodaja de naranja.

• TOM COLLINS 25
Gin Beefeater, soda, zumo de limón, jarabe simple.

• WHITE LADY 25
Gin Beefeater, jarabe simple, limón, licor de naranja.

• TINTO DE VERANO 25
Vino tinto, Pisco, jarabe de fresa, zumo de piña, limón.

• TROPICAL GIN 31
Gin Beefeater, Redbull Tropical.

APERITIVOS

• NEGRONI 30
Gin Beefeater, Campari, Vermouh rosso.

• CAPITAN 31
Pisco, Vermouh rosso, angostura.

• MANHATTAN 32
Wild Turkey Bourbon, Vermouh rosso, angostura.

• DRY MARTINI 30
London Dry Gin, Vermouh extra dry, aceituna.

• OLD FASHIONED 33
Wild Turkey Bourbon, soda, amargo de angostura.

• BOULEVARDIER 35
Wild Turkey Bourbon, Campari, vermouh rosso.

VINOS BLANCOS

- CORRALILLO SAUVIGNON BLANC 105
- ZUCCARDI SERIE A CHARDONNAY-VIOGNIER 125

VINOS TINTOS

- BOYA PINOT NOIR 130
- ZUCCARDI VALLES MALBEC 135

DE LA CASA

- COPA 16
- BOTELLA 80

TRAGOS

- SAKE "DIABLA" (vidrio 250 ml) 37

CERVEZAS

- STELLA * ARTOIS (330 ml) - Bélgica 16
- Corona (355 ml) - México 16
- CUSQUEÑA (310 ml) - Perú 14
- Pilsen (305 ml) - Perú 12
- Heineken (330 ml) - Países Bajos 16
- KIRIN (355 ml) - Japón 22
- Asahi (330 ml) - Japón 22
- ★ SAPPORO lata (355 ml) - Japón 26
- Orion lata (355 ml) - Japón 26

BEBIDAS



- INFU DE LA CASA 12
Infusión de menta, cedrón y manzanilla, con jarabe de maracuyá, lima y limón.

- AGUA 9
Munay c/s gas (vidrio 500 ml)

- GASEOSA 8
Coca Cola, Inca Kola

- TÉ JAZMÍN (tetera) 12

CAFÉ

- AMERICANO 8

Māketto
ストリートマーケット

SNACKS

- **TAQUITOS TNT (2 Und.)** 29
Pesca/conchas TNT, palta, Wajapa, miel de maracuyá, betarraga, sal Maldon, chives.
- **MÁKETTO SHRIMP TEMPURA** 33
Langostinos tempura bañados con salsa de ajos y chili picante.
- **MÁKETTO FRIED CHICKEN (MFC)** 25
Pollito marinado estilo karaage, tare, ajonjolí, togarashi y chives. Con Tártara ponja.
- ☞ • **PEPINO PONJA** 22
Pepinillo japonés en aliño de kión, aceite de ajonjolí y togarashi.
- **TARTAR** 35
Tartar mix de pescados, paltita, kiuri, ajonjolí, masago, rabanitos, Wajapa y hojuelas crocantes. Elije con salsa Spicy o Ponzu.
- **GOCHU WINGS (6 Und.)** 21
Alitas dulces picantes de gochujang y maracuyá. Chalaquita de charapita.
- ☞ • **SPRING ROLLS (3 Und.)** 19
Rollitos en masa crocante rellenos de vegetales salteados. Limón con canela china y salsa agri dulce de maracuyá.
- **FRIED GYOZA (5 Und.)** 19
Empanaditas fritas de cerdo, pollo, hongos y vegetales.
- ☞ • **EDAMAME** 18
Frejol de soya y sal Maldon.
- ☞ • **SEAWEED SALAD** 25
Ensalada de wakame, agar agar y salsa de ajonjolí.
- **KRISPY RICE (4 Und.)** 30
TNT MAYO de conchas, cangrejo o langostinos.
SPICY/TARTAR de Salmón, atún o pescado.
TRUFADO de conchas TNT o Palta Maldon.

CEBICHES & JALEAS

CEBICHE MARCIANO

Pescado, salsa marciana de culantro, patacones y chalaca con charapita.

- Atún o pesca 53
- Salmón 57

• **CEBICHE CLÁSICO** 53

Pescado, leche de tigre clásica, camotes tempura, paltitas y kawa karaage.

- **CEBICHE NIKKEI** 71
Pescado, salsa de ají amarillo y sésamo acompañada de JALEA MARCIANA.

- **JALEA MARCIANA** 35
Jalea bañada en salsa marciana y chalaquita.

☺	SASHIMI (4 pzas.)	
	• ATÚN 28	
	• LANGOSTINO 25	
	• SALMÓN 32	
	• PULPO 29	
	• PESCADO 28	
	• CONCHAS 27	
	MORIAWASE. Elección del Itamae de pescados y mariscos del día.	
	• 18 pzas.	108
	• 10 pzas.	60
	<u>NIGIRI GANYAKI (2 pzas.)</u>	22
	• HOTATTE	
	Concha flameada, parmesano, mantequilla, crema de coliflor, salsa picante, tare, limón, chives.	
☺	• HOTATTE PARMESANO	
	Concha flameada, parmesano, mantequilla, limón, sal Maldon.	
	• EBI SATTO	
	Langostino flameado, alioli, queso crema, chips de ajo, tsuma de papas.	
	• CHALAKIKI	
	Pesca, acebichada clásica, chalaquita antigua, tsuma de camote, chives.	
	• ROKKO	
	Pesca flameada, ostión chuka, chalaca de rocoto, chicharroncito, chives.	
☺	• SALMÓN TRUFADO	
	Salmon belly flameado, aceite de trufas, sal Maldon, chives.	
☺	• HOTATTE TRUFADO	
	Concha flameada, aceite de trufas, sal Maldon, chives.	
	• TORYUFU	
	Pesca, acebichada trufada, togarashi, masago, chives.	
☺	• AJÍ SAKANA	
	Pesca, crema de ají amarillo, jelly de leche de tigre, togarashi, chives.	
	• PACHAMANKERO	
	Pulpo flameado, Chimichincho, chalaca de rocoto y chicharroncito.	
	• FURIKAKE	
	Pesca flameada, furikake casero, aceite de trufas, yema curada, sal Maldon.	
	• GANYAKI DEGUSTACIÓN	122
	12 pzas. 3~4 sabores	
	<u>NIGIRI SUSHI MASTAH (2 pzas.)</u>	
	• UNAGI YOJIMBO	29
	Anguila de río tempura con tare y nori crocante.	
	• UNAGI	27
	Anguila de río y tare.	

MAKI SUSHI

38 (12 pzas.)
22 (6 pzas.)

• LUIGGI

Ebi furai, palta, tenkasu, queso crema, salsa parrillera flameada, tare.

• AVOCADO

Ebi furai, queso crema y tenkasu. Palta por fuera, tare, ajonjolí.

• ACEBICHADO

Ebi furai, palta, pescado por fuera, acebichada, tsuma de camote, chives, togarashi.

• MAILEY SPICY

Ebi furai, palta, togarashi, crema de cangrejo, parmesano flameado, tare, chives, limón.



• CHUKA

Cangrejo, palta y kiuri. Pesca flameada con ostión Chuka, ajonjolí, chives.



• CALIFORNIA

Salmón, palta, queso crema y ajonjolí.

• UMAI

Maki tempura con kiuri, cangrejo y ebi furai. Tártara ponja, kawa karaage, tare y togarashi.

• PICHANCHI

Sakana furai, palta, kiuri, tartar de pescado con sriracha & spicy mayo, ajonjolí.

• EL CANGRI

Sakana furai, palta, kiuri. Pesca por fuera, crema de cangrejo y salsa parrillera flameada. Tsuma de papas, chives y tare.

• FURAI

Maki empanizado con salmón, palta y queso crema, tare y ajonjolí.

• TARTAR

Sakana furai, palta, tartar de salmón dos tiempos, tenkasu, tare, gajo de limón.

• PARMESANO

Ebi furai, palta, queso crema y tenkasu. Conchas flameadas con queso parmesano y gotas de limón con sal Maldon.

HAND ROLLS

• MÅKETTO

Tartar de salmón, ebi furai, palta, kiuri, masago, ajonjolí, cremas.

23

• CLANDESTINO

Tartar de atún, ebi furai, masago, tenkasu, chives, lechuga, ajonjolí, cremas.

23

• UNAGI

Anguila de río, palta, kiuri, ajonjolí, tare.

29

ESPECIALES CALIENTES

• COLLAR* Frito en salsa Batayaki o Marciano + porción de gohan	
Grande	55
Chico	45

*Pocas unidades diarias. Consulte disponibilidad.

PETS

• BARKER BITES	19
Hígado de res Pollo Camote	
• Barker doggy hamburguesas (und.)	9
Carne de res Salmón	

MERCH

• Polera gris Maketto gato	60
• T-shirt blanco Maketto gato	30
• Lanyard Maketto & botellita con alcohol	15
• Posa vasos Maketto x1 unid	5
• Posa vasos Maketto x3 unid	12

TRAGOS 2X1*

• APEROL SPRITZ Aperol, Cinzano Pro Spritz, soda, rodaja de naranja.	29
• TROPICAL GIN Gin Beefeater, Redbull Tropical	31
• CHILCANO CLASICO Pisco, Ginger ale, limón, amargo de angostura	27
• VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA POR COPA	16

*Disponibles en salón de lunes a viernes de 12-19h excepto feriados. No válidos con otras promociones ni descuentos. Se sirven ambas bebidas a la vez.

COMBOS**

• PAKETTO (2-3 per) 8 sashimi 10 pzas nigiri tradicionales 24 pzas maki (hasta 4 variedades)	135
• MAKIMAN (2-3 per) 48 pzas maki (hasta 4 variedades x12 pzas)	125
• MEDIO MAKIMAN (1-2 per) 24 pzas maki (hasta 4 variedades)	65
• PAKETITTO (1 per) 18 pzas maki (6 Acebichado, 6 Luigi, 6 Avocado)	35
• 3x2 MEDIOS MAKIS (1 per) 18 pzas maki (hasta 3 variedades)	44
• MAKI LUNCH (1 per) 6 pzas maki (Escoge 1: Acebichado, Luigi, Avocado, California, Mailey, Furai) 1 Snack (Escoge 1: Maketto Fried Chicken, Fried gyoza, Spring rolls, Gochu wings)	30

**Disponibles en salón de lunes a viernes de 12-19h excepto feriados. Disponibles para take out de lunes a domingo de 12-23h. No válidos con otras promociones ni descuentos.