



Ponja Nikkei



Ponja BAR

Pisco Sour

Clásico <i>Classic</i>	9€
Maracuyá <i>Passion Fruit</i>	9€
Frutos Rojos <i>Red Berries</i>	9€
Maíz Morado & Cardamomo <i>Purple Corn & Cardamom</i>	9€
Kochi Sour	9€
Aguaymanto & Lima <i>Golden Berry & Lime</i>	9€
Jengibre <i>Ginger</i>	9€
Rocoto Ahumado <i>Smoked Rocoto</i>	9€

Chilcanos

Clásico <i>Classic</i>	11€
Maracuyá <i>Passion Fruit</i>	11€
Frutos Rojos <i>Red Berries</i>	11€
Maíz Morado & Cardamomo <i>Purple Corn & Cardamom</i>	11€
Aguaymanto & Lima <i>Golden Berry & Lime</i>	11€
Jengibre <i>Ginger</i>	11€
Rocoto Ahumado <i>Smoked Rocoto</i>	11€

Pisco

Copa de Pisco Puro <i>Pisco Glass</i>	5€
Botella de Pisco <i>Pisco Bottle</i>	40€

Sake

Toro Sake	9.50 / 46.50€
Houka Sake	10.50 / 51.00€

Sin Alcohol | *Alcohol Free*

Orenji Shizo	7€
Zumo de naranja y lima, shizo, jarabe, top de agua con gas y hielo pilé. <i>Orange juice, lime, shizo, syrup, sparkling water and crushed ice.</i>	
Kyuri Soda	7€
Jarabe de kyūri, zumo de lima y soda Royal Bliss. <i>Kyūri syrup, lime juice and Royal Bliss soda.</i>	
Bajiru	7€
Zumo de lima, toronja macerada en albahaca, sirope de romero y top de soda. <i>Lime juice, pink grapefruit marinated in basil, rosemary syrup and soda.</i>	

Vinos / Wines

Blancos | White Wines

Xiradella <i>D.O. Rías Baixas Albariño</i>	4,5 / 22€
José Galo <i>D.O. Rueda Verdejo</i>	4,5 / 18€
Antonio Montero Godello <i>D.O. Monterrey Godello</i>	24€
Mastri Vernacoli Pinot Grigio <i>D.O. Trentino Pinot Grigio</i>	24€
Azpilicueta Colección Privada <i>D.O. Rioja Viura</i>	39€
Menade <i>D.O. Rueda Sauvignon Ecológico</i>	33€
Louis La Tour <i>D.O. Ardèche Chardonnay</i>	31€
Soalheiro Granit <i>D.O. Vinho Verde Albariño</i>	28,5€

Tintos | Red Wines

Viña Eizaga <i>D.O. Rioja Tempranillo</i>	4,5 / 20€
Desalva <i>D.O. Ribera del Duero Tempranillo</i>	4,5 / 20€
Azpilicueta colección privada <i>D.O. Rioja Tempranillo, Mazuela, Graciano</i>	46€
Laya <i>D.O. Almans Garnacha, Monastrel</i>	20€
Cojon de Gato <i>D.O. Somontano Syrah, Cabernet Merlot</i>	25€
Juan Gil 10 meses 10 Month <i>D.O. Jumilla Monastrel</i>	33€
Tarsus reserva <i>D.O. Ribera del Duero Tinta del País</i>	49€

Rosados | Rosé

Tombú Prieto Picudo Rosado <i>D.O. Castilla y León Pietro Picudo</i>	24€
--	-----

Espumantes | Sparkling

Maccari Prosecco	32€
Mumm brut grand cordon <i>D.O. Champagne</i>	71€
Mumm brut cordon rose <i>D.O. Champagne</i>	99€

Cocina Fría

Cebiches & Tiraditos

Cebiche Clásico 🐟

Dados de Corvina Salvaje marinados con leche de tigre clásica a base de lima, acompañado de canchita, choclo, puré de boniato deshidratado, cebolla morada y aceite de cilantro.

22€

Cebiche Nikkei de Atún Balfegó 🐟 🌿 🍷

Dados de lomo de atún marinado con leche de tigre ponzu y acompañado de crocantes de wasabi.

25€

Usuzukuri de Hamachi al Ají Amarillo 🐟 🌿 🍷

Láminas de hamachi sobre salsa de ají amarillo, ponzu, lima, cilantro y ají limo con toques de wasabi, chalaquita, cebolla china y sésamo negro.

16€

Tiradito Dos Tiempos 🐟 🌿 🍷 🍽️

Finos cortes de hamachi con hilos de jengibre y cebollino, acompañado de salsa caliente a base de ostras, zumo de lima y aceite de sésamo.

18€

Tiradito de Vieira Apaltada 🍽️ 🌿 🍷

Finas láminas de vieiras sobre salsa apaltada con yuzu, gajos de aguacate, sal de Marq's, coronado con láminas de kyuri, aceite de cilantro, salicornias e ikúras marinadas en soja y brotes de shizo.

20€

Tartar de Atún Balfegó 🐟 🌿 🍷 🌱

Marinado en aceite de sésamo, togarashi y toques Nikkei sobre galleta crujiente de arroz.

13€

Carpaccio de Pulpo Al Olivo 🍽️ 🌿 🍷 🍽️

Láminas de pulpo sobre salsa de aceituna botija acompañado con cubos de aguacate tostado, perlas de remolacha y tostadas de nori.

22€

Sashimi | 4 Cortes

Atún Balfegó | Salmón Noruego | Hamachi 🐟

13€ / 11€ / 12€

Nigiris

Perúcho de Atún Balfegó y Salsa de Ají Amarillo 🐟 🌿 🍷 🌱

4,5€

Calamar & Chalaquita 🍽️ 🌱

3,5€

Pez Mantequilla con Pachicai 🐟 🌿 🍷 🌱

4€

Salmón Noruego con Aburi 🐟 🌿 🍷 🌱

3,5€

Aguacate, Kizame wasabi & Quinoa Suflada 🌿 🍷 🌱

3€

Panceta con Reducción de Ají Panca 🌿 🍷 🌱

3€

Atún Balfegó con Foie Gras 🐟 🌿 🌱

5,5€

Pulpo al Olivo 🍽️ 🌿 🍷 🌱

4,5€

Nigiri Platter (Calamar, Aguacate, Salmón, Perucho & Pez Mantequilla)

16€

Makis - 5U

Ponja de Atún Balfegó 🐟 🍽️ 🌱 🌿 🍷

Relleno de atún y aguacate, cubierto con finas láminas de atún, mayo de la casa Ponja, pachicai y negi.

13€

Salmón Noruego Achorao 🐟 🍽️ 🌱 🌿 🍷

Relleno de Sakana y aguacate, cubierto con finas láminas de salmón, mayo de la casa Ponja y pasta de rocoto peruano gratinado.

11€

Parrillero de Pez Mantequilla 🐟 🌱 🌿 🍷

Relleno de espárrago, atún y aguacate, cubierto con finas láminas de pez mantequilla, batayaki flameado con chalaquita y brotes de cilantro.

11€

Acebichado 🐟 🍽️ 🌱 🌿 🍷

Relleno de Ebi Furai y aguacate, cubierto con finas láminas de atún, salsa acebichada, gomasio y negi.

12€

Furai 🐟 🍽️ 🌱 🌿 🍷

Empanizado y relleno de queso crema, salmón y aguacate con salsa taré.

11€

Tartar 🐟 🍽️ 🌱 🌿 🍷

Maki tempurizado relleno de Ebi Furai y aguacate, coronado con tartar de atún, mayo de la casa Ponja, hojuelas de ajo frito y salsa tare.

14€

Gaucha Nikkei 🐟 🍽️ 🌱 🌿 🍷

Relleno de Sakana y aguacate, cubierto con queso crema gratinado, chimichurri y salsa de anguila.

10€

Cocina Caliente

Entrantes

Gyozas Ponja Mar & Tierra 🌱🥬🍷🐙

Gyozas caseras cocidas al vapor rellenas de cerdo, langostinos y jengibre rallado con salsa ponzu, salsa de ostras, sake, cebolleta y pimiento rojo.

12€

Gyozas Veggie con Emulsión de Ají Amarillo & Ponzu 🌱🥬🍷🍄

Gyozas caseras cocidas al vapor rellenas de zanahoria, col china, cebolleta china shiitake, jengibre y ajo picado coronadas con salsa de ají amarillo.

10€

Bao de Pulpo Anticuchero 🍷🌱🍷

Pan Bao casero cocido al vapor terminado a la plancha relleno de pulpo salteado al wok con salsa anticuchera, chimichurri nikkei y mayo ponja.

9€

Bao de Chicharrón 🌱

Pan Bao casero cocido al vapor terminado a la plancha relleno de panceta con salsa de ají amarillo, hilos de boniato frito, col roja y láminas de pepino.

6€

Bao de Centollo 🍷🍷🍷

Pan Bao casero cocido al vapor terminado a la plancha relleno centollo en tempura, cebolla encurtida pigmentada, wakame y toques de sésamo blanco con mayomiso.

10€

Bao Vegetariano 🌱

Pan Bao casero cocido al vapor terminado a la plancha relleno hamburguesa de garbanzos, encurtidos de zanahoria, pepino, ají amarillo ahumado y crema de cebolla caramelizada con coco.

7€

Anticucho de Pez Mantequilla 🐟🍷🍷🌱🥬🍷

Pez Mantequilla cocinado a las brasas al estilo brochette con chimichurri nikkei de pimiento rojo, kimchee y salsa uchucuta acompañado de majado de patata.

14€

Principales

Yakimeshi Nikkei de Mariscos 🍷🌱🥬🍷🍷🍷🍷

Arroz salteado al wok con calabacín, zanahoria, setas, gambones y chipirones en salsa de sésamo y soja.

16€

Udón Salteado de Gambas 🌱🥬🍷🐙🍷

Fideos tipo spaghetti de harina de trigo salteados al wok con pimiento rojo, seta deshidratada, shiitake y gambones con salsa de ostras y soja.

16€

Arroz Norteño Marinero 🍷🌱🍷🐙

Arroz sofrito a base de cilantro, acompañado con vieiras y almejas selladas con mantequilla, chalaquita, ají limo, zumo de lima, alioli de ajo negro y ajo blanco.

22€

Arroz Primavera 🍷🐙

Arroz meloso de setas a la brasa y gambones marinados al batayaki con aroma a tomillo terminados a la robata.

15€

Merluza Sudada la Robata 🐟🍷🌱🥬🍷🍷

Servida en salsa sudada a base de ají amarillo con toques de ponzu y verduras salteadas con aceite de sésamo y brotes acompañado de arroz con choclo.

24€

Costillas en Salsa Barbacoa Ponja 🍷🌱🍷🍷

Costillas de cerdo a baja temperatura durante 10 horas acompañada de fried rice.

20€

Presa Ibérica Ahumada 🍷🍷🍷

Ahumada a la robata con batayaki de setas, ensalada con aliño cítrico y crema de patata.

20€

Lomo Saltado Nikkei 🍷🌱🥬🍷🍷🍷

Dados de solomillo salteados al wok con cebolla roja, tomate, setas, cebolla china y ají amarillo en salsa de ostras y soja acompañado con yucas fritas y arroz con choclo.

20€

Postres

Cheesecake de Lúcumá 🍷🍷🌱🍷

Tarta de queso a base de lúcumá acompañado con galleta casera.

8€

Ganache de Yogur & Tejas Matcha 🍷🌱

Mezcla de yogurt griego y chocolate blanco acompañado con reducción de fruta de la pasión y merengue de té matcha.

6,5€

Helado de Sésamo Negro con Galleta 🍷🌱🥬🍷🍷

Servido con galleta casera, miso butter, frutos rojos y sésamo negro tostado.

6,5€

Dorayaki con Helado de Lúcumá 🍷🍷🌱🍷

Panqueque a base de harina de trigo, huevo y azúcar, coronado con helado de lúcumá y mermelada de fresa.

6,5€

Sorbete de Yuzu 🍷

Servido con mermelada de fresa y toques de atsina.

5,5€

Cold Kitchen

Cebiches & Tiraditos

Classic Cebiche 🐟	22€
<i>Wild seabass marinated with classic tiger's milk, lime, peruvian corn, dehydrated sweet potato, onion and coriander oil.</i>	
Tuna Nikkei Cebiche 🐟 🥥 🌿	25€
<i>Tuna loin marinated with ponzu tiger's milk with crunchy wasabi</i>	
Peruvian yellow pepper Usuzukuri of hamachi 🐟 🥥 🌿	16€
<i>Sashimi style hamachi slices with yellow pepper sauce, ponzu, lime, coriander, aji limo, wasabi, chalaquita, chinese onion and black sesame.</i>	
Two times tiradito 🐟 🥥 🌿 🍄	18€
<i>Sashimi style hamachi slices with ginger threads and chive, with hot sauce of oyster sauce, lime juice and sesame oil.</i>	
Scallop avocado style tiradito 🍄 🥥 🌿	20€
<i>Scallop slices with yuzu avocado sauce, avocado, Maras salt, kyuri, coriander oil, salicornia, ikuras marinated with soy sauce and shizo sprouts.</i>	
Tuna tartare 🐟 🥥 🌿 🌱	13€
<i>Marinated with sesame oil, togarashi, nikkei touches on crunchy rice cookie.</i>	
Octopus Carpaccio 🐙 🍄 🌿 🍄	22€
<i>Octopus slices on botija olive sauce accompanied with toasted avocado cubes, beetroot pearls and nori toast.</i>	

Sashimi | 4 Slices

Tuna Salmon Hamachi 🐟	13€ / 11€ / 12€
----------------------------------	-----------------

Nigiris

Perúcho, tuna nigiri with yellow pepper sauce 🐟 🥥 🌿 🌱	4,5€
Squid & chalaquita 🍄 🌱	3,5€
Butterfish with pachicai 🐟 🥥 🌿 🌱	4€
Salmon aburi 🐟 🥥 🌿 🌱	3,5€
Avocado, kizame wasabi & quinoa 🥥 🌿 🌱	3€
Bacon with aji panca reduction 🥥 🌿 🌱	3€
Tuna foie gras 🐟 🌿 🌱	5,5€
Olive octopus 🍄 🥥 🌿 🌱	4,5€
Nigiri platter (Squid, Avocado, Salmon, Tuna Perucho & Butterfish)	16€

Makis

Almadraba Tuna Ponja 🐟 🍄 🌱 🥥 🌿	13€
<i>Filled with avocado and tuna, tuna slices, pachicai, negi and mayo ponja.</i>	
Salmon Maki Achorao 🐟 🍄 🌱 🍄 🌿	11€
<i>Filled with tempura shrimp and avocado, salmon slices, mayo ponja and gratin hot pepper sauce.</i>	
Grill Butterfish 🐟 🌱 🥥 🌿	11€
<i>Filled with asparagus, tuna and avocado, butterfish slices, flamed batayaki, chalaquita and coriander sprouts.</i>	
Cebiche Style Maki 🐟 🍄 🌱 🥥 🌿	12€
<i>Filled with tempura shrimp and avocado, tuna slices, cebiche style sauce, gomasio and negi.</i>	
Furai 🐟 🍄 🌱 🥥 🌿	11€
<i>Breaded and stuffed with cream cheese, salmon and avocado with our tare sauce.</i>	
Tartare 🐟 🍄 🌱 🍄 🌿	14€
<i>Tartare roll tempura filled with tempura shrimp and avocado, mounted with salmon tartare, mayo ponja, fried garlic skices and tare sauce.</i>	
Gaicho Nikkei 🐟 🍄 🌱 🥥 🌿	10€
<i>Filled with sakana and avocado, grilled cream cheese and chimichurri with eel sauce.</i>	

Hot Kitchen

Starters

- Ponja Sea & Land Gyosas** 🥚🥚🥚🥚🥚 12€
Homemade steamed gyosas filled with pork, prawns, and grated ginger with ponzu sauce, oyster sauce, sake, spring onion and red pepper.
- Veggie Gyosas with Yellow Pepper Sauce & Ponzu** 🥚🥚🥚🥚🥚 10€
Homemade steamed gyosas filled with carrot, chinese cabbage, chives, shitake, ginger, garlic and aji panca.
- Anticucho Style Bao Sandwich** 🥚🥚🥚🥚🥚 9€
Homemade steamed bao sandwich filled with anticucho style octopus sauteed by wok with Nikkei chimichurri and mayo Ponja.
- Pork Rind Bao Sandwich** 🥚🥚🥚🥚🥚 6€
Homemade steamed bao sandwich filled with pork rind, yellow pepper sauce sweet potatoe threads, red cabbage and cucumber slices.
- Spider Crab Bao Sandwich** 🥚🥚🥚🥚🥚 10€
Homemade steamed bao sandwich filled with spider crab in tempura, pigmented pickled onion, wakame and touches of white sesame with mayomiso.
- Veggie Bao Sandwich** 🥚🥚🥚🥚🥚 7€
Homemade steamed bao sandwich filled with chickpeas burger, pickled carrot, cucumber, smoked yellow pepper and caramelized onion with coconut cream.
- Butterfish Brochette** 🐟🥚🥚🥚🥚🥚 14€
BBQ style Butterfish brochette with nikkei red pepper chimichurri, kimchee and uchucuta sauce with mashed potatoe.

Main

- Seafood Nikkei Yakimeshi Rice** 🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚 16€
Fried rice in wok with carrot, zucchini, chinese fungi, shrimp, baby squid, with sesame sauce and soy sauce.
- Sauteed Prawn Udon** 🥚🥚🥚🥚🥚🥚 16€
Wheat flour spaghetti sauteed with red pepper, chinese fungi, shitake, shrimp with oyster sauce and soy sauce.
- Sailor Northern Rice** 🥚🥚🥚🥚🥚🥚 22€
Fried coriander rice, with scallops, clamps with butter, chalaquita, aji limo, lime juice, black garlic alioli and white garlic.
- Spring Rice** 🥚🥚🥚🥚🥚🥚 15€
Sticky rice with grilled mushrooms and marinated prawns in batayaki with thyme aroma finished by robata.
- Robata Sweated Hake** 🐟🥚🥚🥚🥚🥚🥚 24€
Served in a sweated sauce based on yellow pepper with ponzu touches and vegetable sauteed with sesame oil, sprouts and corn rice.
- Ponja BBQ Ribs** 🥚🥚🥚🥚🥚🥚 20€
BBQ pork ribs cooked for 10 hours with fried rice.
- Smoked Iberian Pork** 🥚🥚🥚🥚🥚🥚 20€
Smoked robata with mushrooms batayaki, salad with citrus dressing and potatoe cream.
- Nikkei Sauteed Loin** 🥚🥚🥚🥚🥚🥚 20€
Sauteed sirloin in the wok with red onion, tomatoe, chinese fungi, chinese onion, yellow pepper, oyster sauce, soy sauce, fried yucas and rice with corn.

Desserts

- Lucuma Cheesecake** 🥚🥚🥚🥚🥚 6€
Lucuma cheesecake with homemade cookie.
- Yogurt Ganache and Matcha Tiles** 🥚🥚🥚🥚🥚 6,5€
Mixed Greek yogurt and white chocolate, with passion fruit reduction, and matcha tea meringue.
- Black Sesame Ice Cream with Cookie** 🥚🥚🥚🥚🥚 6,5€
Homemade cookie, miso butter, black sesame and red berries.
- Dorayaki with Lucuma Ice cream** 🥚🥚🥚🥚🥚 6,5€
Wheat flour pancake, egg and sugar with lukuma ice crem and strawberry coulis.
- Yuzu Sorbet** 🥚🥚🥚🥚🥚 5,5€
Served with strawberry marmalade and atsina.

GRUPO
QUISPE

