

CEVICHE

Clásico/mixto

Pesca del día, leche de tigre, cebolla morada y camote. 14.990

Callao

Pesca del día y mariscos, leche de tigre, cebolla morada, puré de camote. Chicharrón de calamar. 17.000

Mibrasa

Ceviche mixto, con leche de tigre ahumada de ají amarillo. 17.000

TIRADITOS

De Locos

Loco, crema de ají amarillo ahumado, puré de camote, palta, chalaquita, papel de arroz. 24.000

Salmón

Láminas de salmón, miel pasionaria, Mizuna, phillo crocante. 18.000

Apaltado

Láminas de atún, leche de tigre de palta, palta furai, papel de camote, chalaquita. 17.000

SASHIMI 3 CORTES

Salmón 6.500

Atún 6.500

Pesca del día 6.500

Pulpo 10.990

Kanpai

Cortes de pescados y mariscos del día a elección del itamae:

12 Cortes 20.000 / 18 cortes 30.000

NIGIRIS KANPAI

Nikkei

Pesca del día, emulsión de ají amarillo, chalaquita de locos. Quinoa crocante. 6.900

Maguro trufado

Atún, aceite de trufa, salsa spicy, miel de morrones. Tenkatsu black. 6.500

Crispy rice

Tartare salmón, gochujang, emulsión de palta. 6.500

GUNKAN – TNT

Salmón spicy

Tartare de salmon, salsa spicy e ikura. 6.900

Maguro

Tartare de atún y blonda de pepino y quinoa crocante. 6.900

Locos

Locos con chalaquita de palta, pasta de ají amarillo ahumado y papel de camote. 10.000

Kani acevichada

Jaiba acevichada. 8.500

Pulpo karami

Pulpo al olivo, salsa acevichada, masago. 8.500

KANPAI

Degustación del chef

Sakura (15 cortes)

Variedad de sushi en manos del itamae. 25.000

Nissei (20 cortes)

Variedad de sushi en manos del itamae. 35.000

Nikkei rolls (20 cortes)

4 variedades de nuestros rolls. 28.000

Omakase (36 cortes)

Variedad de sushi, rolls, ceviche y tiradito. 69.990

CORTES – MIBRASA

Entraña Angus

Entraña cab. Mantequilla batayaki. Gohan. 25.000

Filete Bulgogi

Escalopos de filete vacuno torobayo al Mibrasa, Acompañado con vegetales al wok. 22.500

Lomo vetado

Bife angosto torobayo, mantequilla japonesa. Chimichurri ponja. Gohan. 25.000

Panceta criolla

Cocida a baja temperatura, doradas en horno Mibrasa. Sarza criolla. 18.900

Salmón Mibrasa

Acompañado con ensalada de la casa. 22.000

Pulpo nikkei

Al Mibrasa bañado en salsa anticuchera, Acompañado con papas crocantes. 24.000

Robata de filete

Anticuchos de filete al Mibrasa acompañado de salsa Pimienta y tocino crocante. 17.000

Pechuga de pollo

Grillada en horno Mibrasa, con chimichurri. Gohan. 14.500

FUERTES

Criolla ramen

Caldo de res estilo peruano, huevos onsen, lomo fino, choclo, espinaca y alga nori. 18.900

Miso ramen

Caldo concentrado de cerdo, fideo ramen, huevos onsen, espinaca, chasiu, choclo y alga nori. 15.990

Sea food kare

Mix de mariscos con salsa kare, piña Mibrasa, brocoli. Acompañado con gohan. 17.000

Udon de mariscos

Fideo grueso japones, bañado de mixtura de mariscos con ajíes peruanos. 22.000

Atún al sésamo

Atún en costra de semilla de sésamo, puré de papa, miel pasionaria verdes. 19.990

Lomo saltado

Filete de res, cebolla morada y tomate, salsa de lomo saltado. papas cuñas y arroz criollo. 18.000

IZAKAYA

Tataki de atún

Láminas de atún sellado a fuego vivo, salsa agrídulce y palta. 17.000

Tartare

De atún y salmón, salsa spicy, salsa acevichada, cubos de palta, galleta de nori. 14.000

Charisu Bao

Pancito al vapor, charsiú y encurtidos. 12.500

Burger Bao

Burger de atún, tartara ponja, tomate tsu. 12.500

Mariscos al fuego

Mix de mariscos en mantequilla japonesa y salsa karai. 12.990

Gyozas de Pato

Pato confitado, cebolla caramelizada, hongo chino. Huancaína. 18.500

Machas Mibrasa

Gratinadas con queso parmesano. 15.990

Conitos

Conitos crijiertes, tartare de loco acevichado, emulsión de palta. 12.900

GUARNICIONES

Papas crocantes

Mayo kanpai, parmesano y togarashi. 5.000

Mix de hojas

Palta, tomate, pepino, aliño agrídulce. 7.500

Fideos ramen

Con mantequilla japonesa. 7.500

Arroz al wok

Vegetales y salsa de ostras, shoyu. 8.500

Choclo a la crema

Gratinados con queso parmesano y aceite de trufa. 7.500

Yasaitame

Mix de verduras al wok. 7.500

COMPARTIR

Beef gyudon

Asado de tira a baja temperatura con salsa gyudon. Pan bao, ensalada de pepino y mayo kanpai. 24.000

Costillas Nikkei

Costilla americanas St louis, bañanas en BBQ japonesa, salsa tontaksu. Pan bao, ensalada de pepino y mayo Kanpai. 25.990

ENSAIADA

Cesar sam

Mix de lechugas, cherries, galleta de nori, queso grana padano, camarones furai y dressing asiático. 11.500

Tuna salad

Mix de lechugas, palta, tomate cherry, palmito, acompañado con tataki de atún y dressing ponja. 11.500

POSTRES

Pastel de chocolate

Acompañado de lucuma. 7.990

Crème brûlée de maracuyá

Horneado en nuestro horno Mibrasa. 7.990

Tarta Tatín

Masa brisse, manzanas al Mibrasa y helado de vainilla. 7.990

シ
エ
フ
の
テ
イ
ス
テ
イ
ン
グ

シ
エ
フ
の
テ
イ
ス
テ
イ
ン
グ

ROLLS NIKKEI

Chalaco

Relleno de palta, coronado con chicharrón de pescado, crema de tiradito, chalaquita. 12.000

Maguro trufado

Salmón, queso crema, palta, láminas de atún, aceite trufa, salsa spicy, miel de rocoto. Tenkatsu black. 14.000

Norice

Salmón, queso crema, camarón empanizado y palta, láminas de atún, quinua crocante. Tare. 14.000

Tako acevichado

Camarón empanizado, palta, láminas de salmón flambeado, salsa acevichada, olivo. 14.000

Hot sake

Camarón empanizado, palta, cubos de salmón en salsa dragón flambeados. Tare. 14.000

Acevichado

Camarón empanizado, palta, pesca del día. Salsa acevichada, rulos de camote. 12.000

Spicy tuna

Relleno de palta, alga por fuera furai, coronado con tartare de atún spycy. 12.000

Smoke furai

Queso crema, palta, empanizado, tartare de salmón y miel de curry. 14.000

Misaki

Camarón empanizado, palta, tartare de camarón. Salsa dragón. 12.000

シ
エ
フ
の
テ
イ
ス
テ
イ
ン
グ

COCTELERÍA DE AUTOR

Takumi

Los maestros que dedican su vida a la creación artesanal. Como ellos, hemos hecho un cóctel clarificado impecable con el Whisky japonés, endulzado con vainilla y chocolate. 10.990

Tashiro

Toshiro Mifune, icónico intérprete de “Infierno en el Pacífico”. En este cóctel se fusiona la frescura del sake y maracuyá, con una esencia floral de lavanda y jazmín. 8.990

Hokusai

Pintor japonés famoso en todo el mundo, autor de “La Gran Ola de Kanawa”. En sus obras impactan los colores verdes, así que, hicimos un gin tonic que simbólicamente incorpora el pepino, romero y aloe vera. 7.990

Shikoku

Una de las playas más cálidas de Japón; este cóctel tiene notas inspiradas en las olas del mar, utilizamos prosecco y, para darle lo fresco y dulce agregamos sake y melón. 8.990

Okamoto

Un actor japonés que vivió en México y, siendo el tequila lo más representativo de la región, hicimos un cóctel que fusiona lo dulce de la miel de agave y el extracto fresco de la lechuga. 7.990

CLÁSICOS

Pisco Sour

5.800

Pisco Sour catedral

9.990