

Nuestra cocina está
en constante movimiento.
Siempre inspirados en ese jopara
que llevamos en nuestro karaku



Combo Pira

PIRA, LANGOS Y AHUMADO, NEW YORK PHILA, SALMÓN CROCANTE,
NIGIRI DE SALMÓN, NIGIRI DE LANGOSTINO, SASHIMI DE SALMÓN

85.000/160.000

Combo 100% Salmón

NEW YORK PHILA, COLONIA FILADELFIA, TAMAGO, SALMÓN CROCANTE,
GEISHA DE SALMÓN, NIGIRI DE SALMÓN, SASHIMI DE SALMÓN

95.000/185.000

Combo Chuchi

SALMÓN DELUXE, BAIREs, COLONIA FILADELFIA,
JOSE ASUNCIÓN FLORES, MANUEL ORTIZ GUERRERO, NIGIRI DE SALMÓN
APANADO, SASHIMI TATAKI

115.000/215.000

Combo Senador

PIRA, EMILIANO RE, TAMAGO, SURGENCIO, NIGIRI CHUCHI

100.000/195.000



Combo Heteroi

NEW YORK PHILA, CALIFORNIA, SALMÓN CROCANTE, MANDI' O CRISPY, ZUKI, MIGLIORE

60.000/105.000

Combo Tropical

NEW YORK PHILA, PIRA, MANUEL ORTIZ GUERRERO, ZUKI, PIRA PIRE, ACEVICHADO, NIGIRI DE SALMÓN

70.000/125.000

Combo Fit

SALMÓN FIT, QUINOA, KETO, NIGIRI FIT, SASHIMI DE SALMÓN

90.000/170.000

Combo Vegano

ZUKI, MIGLIORE, HAKU VEGGIE, NIGIRI ÑEMBO TUNA

55.000/95.000

Combo Farra (60P/120P)

PIRA, NEW YORK PHILA, LANGOS Y AHUMADO, SALMÓN CROCANTE, CALIFORNIA, MANDI' O CRISPY, ZUKI, ACEVICHADO, TAMAGO, MIGLIORE, NIGIRI DE SALMÓN, GEISHA DE SALMÓN

250.000/470.000

1
5
&
3
0
P
I
E
Z
A
S

Pira

LANGOSTINOS APANADOS, QUESO CREMA, SALMÓN POR FUERA
SELLADO CON SALSA TERIYAKI Y UN TOQUE DE LIMÓN

28.000/49.000

José Asunción Flores

TARTAR DE SALMÓN, QUESO CREMA CORONADO CON TROCITOS DE PULPO GRATINADO
CON QUESO PARAGUAY Y CHIPS DE MANDIOCA CROCANTE

30.000/55.000

Salmón Deluxe

SALMÓN, QUESO CREMA, CEBOLLITA DE VERDEO POR FUERA
Y LACTONESA ACEVICHADA

40.000/69.000

Surgencio

SALMÓN, QUESO CREMA, CON AGUACATE POR FUERA CORONADO
CON SALSA ESPECIAL DE SÉSAMO

28.000/49.000

Salmón Crocante

SALMÓN SALTEADO CON MIEL Y JENGIBRE,
QUESO CREMA, CORONADO CON CROCANTE DE BATATA

25.000/45.000

Langos y Ahumado

LANGOSTINOS APANADOS, SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA,
CEBOLLITA DE VERDEO POR FUERA Y CROCANTE DE BATATA BAÑADO
EN SALSA TERIYAKI

28.000/49.000

Jopara

SALMÓN, PULPO, CAMARONES Y AGUACATE. CUBIERTO CON MANGO,
PEPINO, CEVICHE DE PESCADO BLANCO Y KURATU

30.000/55.000

Mandi'o Crispy

SALMÓN SALTEADO CON CEBOLLA MORADA Y QUESO CREMA, AGUACATE,
CON CROCANTE DE MANDIOCA POR FUERA

23.000/40.000





5 & 10 PIZZAS

California

KANIKAMA, AGUACATE Y QUESO CREMA CON SÉSAMO POR FUERA

20.000/35.000

Colonia Filadelfia

SALMÓN, QUESO CREMA Y SÉSAMO POR FUERA

28.000/49.000

New York Phila

SALMÓN, AGUACATE, QUESO CREMA Y SÉSAMO POR FUERA

25.000/45.000

Hakuna Batata (5P)

AGUACATE, QUESO Y PALMITO, ENVUELTO EN TAMAGO Y SALMÓN SERVIDO CON SALSA DE MBURUCUYÁ Y CROCANTE DE BATATA

50.000

Piravera

LANGOSTINOS APANADOS, QUESO CREMA Y AGUACATE CUBIERTO CON KIVI BAÑADO EN SALSA JALAPEÑOS

28.000/49.000

Baires

SALMÓN, CAMARONES, AGUACATE, QUESO CREMA POR DENTRO, CUBIERTO CON SALMÓN BAÑADO EN SALSA BUENOS AIRES

38.000/65.000

Emiliano Re

SALMÓN Y AGUACATE, CUBIERTO CON SHIZO, LACTONESA PICANTE, MASAGO Y CEBOLLITA DE VERDEO

28.000/49.000

Augusto Roa Bastos

ROLL APANADO DE LANGOSTINOS Y QUESO CREMA, CORONADO CON TARTAR DE SALMÓN, SÉSAMO NEGRO Y CEBOLLITA DE VERDEO

35.000/60.000

Praliné Crunchy

AGUACATE, QUESO CREMA, RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA,
CUBIERTO CON SALMÓN Y PRALINÉ DE NUECES

28.000/49.000

Aguacate Heta

SALMÓN, CON AGUACATE POR DENTRO Y POR FUERA BAÑADO
EN MERMELEDA DE MORRONES

28.000/49.000

Luis A. Paraná

SALMÓN SALTEADO CON MIEL Y JENGIBRE, QUESO CREMA, SALSA TERIYAKI,
CUBIERTO CON AGUACATE Y SÉSAMO BLANCO

25.000/45.000

Pira Pira

PIEL DE SALMÓN, AGUACATE, QUESO CREMA
Y SÉSAMO POR FUERA

20.000/35.000

Acevichado

MAKI DE PESCADO BLANCO ACEVICHADO CON GUACAMOLE

20.000/35.000

Tamago

SALMÓN, QUESO CREMA SABORIZADO CON VERDEO,
ENVUELTO EN TAMAGO

28.000/49.000

Palmito del Chaco

SALMÓN AHUMADO, PALMITO, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS,
ENVUELTO EN TAMAGO

40.000/69.000

Manuel Ortiz Guerrero

TARTAR DE SALMÓN Y PEPINO, CUBIERTO CON AGUACATE Y SALMÓN,
CEBOLLITA DE VERDEO Y SHIZO

28.000/49.000





ROLLS CALIENTES

Haku Mburucuya (1OP)

SALMÓN, AGUACATE Y QUESO CREMA, REBOZADO EN PANKO
CON LACTONESA DE MBURUCUYA

49.000

Haku Langos (1OP)

LANGOSTINOS APANADOS, QUESO CREMA SABORIZADO CON KURATU,
REBOZADO EN PANKO CON UN TOQUE DE NARANJA

40.000

Pollo y Catupiry (1OP)

POLLO AL CURRY CON QUESO CATUPIRY REBOZADO EN PANKO

40.000

SUSHI FIT

Salmón Fit

ROLL DE ARROZ INTEGRAL CUBIERTO DE SALMÓN
Y MANGO CON KANIKAMA Y AGUACATE POR DENTRO

23.000/40.000

Quinoa

ROLL DE ARROZ INTEGRAL CON SALMÓN,
AGUACATE Y QUINOA POR FUERA

25.000/45.000

Keto

ROLL DE ARROZ DE COLIFLOR, CON SALMÓN, AGUACATE
PEPINO Y CHÍA

25.000/45.000

Nigiri fit

CON ARROZ INTEGRAL, SALMÓN Y NUECES BAÑADO
EN SALSA TERIYAKI

37.000





SALSAS

TERIYAKI / JALAPEÑOS / MBURUCUYÁ
/ BUENOS AIRES / AGRIDULCE

8.000

SUSHI VEGANO

Zuki

ZUCCHINIS APANADOS, RÚCULA, QUESO VEGANO
Y AGUACATE POR FUERA CON CROCANTE DE BATATA

18.000/30.000

Migliore

AGUACATE, PEPINO, LOCOTE Y QUESO VEGANO
CON SÉSAMO POR FUERA

20.000/35.000

Haku Veggies

PEPINO, RÚCULA, AGUACATE Y QUESO VEGANO REBOZADO EN PANKO

40.000

Nigiri Nemo Tuna

NIGIRI DE SANDÍA MARINADO EN UN ADOBO ESPECIAL CON SABOR A MAR

30.000

Nigiri de salmón (5P)

BOCADO DE ARROZ CON SALMÓN

35.000

Nigiri chuchi (5P)

GRUESOS CORTES DE SALMÓN SELLADOS CON SALSA ESPECIAL DE LA CASA, CORONADOS CON CROCANTE DE ZANAHORIA Y CEBOLLITA

45.000

Nigiri trufado (5P)

SALMÓN SOPLETEADO CON ACEITE DE TRUFAS, HUEVOS DE CODORNIZ Y UN TOQUE DE SAL DEL HIMALAYA

45.000

Nigiri de langostino (5P)

BOCADO DE ARROZ CON LANGOSTINO

40.000

TEMAKIS

Temaki New York

TEMAKI RELLENO DE SALMÓN, AGUACATE, QUESO CREMA Y SÉSAMO

30.000

Temaki Tartar

TEMAKI RELLENO DE TARTAR DE SALMÓN, QUESO CREMA Y CEBOLLITA DE VERDEO

30.000

Temaki Crispy

TEMAKI DE LANGOSTINOS APANADOS, QUESO CREMA SABORIZADO CON KURATU Y AGUACATE

30.000



SASHIMIS

Sashimi de salmón (5P)

GRUESOS CORTES DE SALMÓN CRUDO

40.000

Geisha de salmón (5P)

CORTES DE SALMÓN RELLENOS DE AGUACATE Y QUESO CREMA

35.000

Joy de salmón (5P)

SALMÓN SOPLETEADO, QUESO CREMA Y ARROZ
CUBIERTO CON ALGA WAKAME

45.000

Geisha dos mares (5P)

SALMÓN, QUESO Y LANGOSTINO CUBIERTO CON SÉSAMO NEGRO

60.000

Geisha de salmón y maní ku'i (5P)

BAÑADO CON MIEL DE CAÑA

35.000

Gunkan de chupín de surubí (5P)

BASE DE ARROZ ENVUELTA EN ALGA NORI Y RELLENA DE CHUPIN DE SURUBI

30.000



Wok Batata The King

WOK FIT DE FIDEO DE BATATA CON VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, CON SALSA DE OSTRAS ESPECIAL

40.000

Wok Juan Cancio

WOK DE FIDEO ORIENTAL CON VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, SALSA TERIYAKI Y UN TOQUE DE AJO Y JENGIBRE

40.000

Wok Safuán

WOK DE FIDEO DE ARROZ CON VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, SALSA DE LECHE DE COCO Y CURRY, CON UN TOQUE DE VINO BLANCO

50.000

Arroz Frito Mixto

WOK DE ARROZ CON CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, ZANAHORIA Y HUEVO FRITO CON UN TOQUE DE AJO Y JENGIBRE

40.000

Chop Suey

WOK DE VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, CON SALSA DE SOJA Y HONGOS SHIITAKE

40.000

AGREGADOS

AGREGADO POLLO / AGREGADO CARNE O CAMARÓN

10.000 / 20.000



B O W L S



Sushi Bowl Tradicional

SALMÓN, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLITA DE VERDEO Y ARROZ

40.000

Sushi Bowl Nikkei

SALMÓN, AGUACATE, PIÑA, ALBAHACA, KURATU, AJÍ Y ARROZ

40.000

Quínoa Bowl

ENSALADA DE SALMÓN, QUÍNOA, HUEVO DE CODORNIZ, AGUACATE, ZANAHORIA, REPOLLO MORADO, CEBOLLITA DE VERDEO Y CHÍA

75.000

Ramen

SOPA ORIENTAL DE FIDEOS, ACOMPAÑADA DE VERDURAS, TOFU Y HONGOS SHIITAKE

35.000

Sopa Miso

TRADICIONAL SOPA JAPONESA PREPARADA A BASE DE PASTA DE MISO

35.000

Tiradito pasión

FINOS CORTES DE SALMÓN, CON SALSA DE MBURUCUYÁ Y CROCANTE DE BATATA

50.000

Tiradito trufado

FINOS CORTES DE SALMÓN SOPLETEADO, BAÑADO EN ACEITE DE TRUFAS Y SALSA PONZU CON UN TOQUE DE CILANTRO

55.000

Tiradito de pulpo

CON MAYONESA ACEVICHADA Y CEBOLLITA DE VERDEO

60.000

Carpaccio (de lomito o salmón)

CON SALSA ORIENTAL Y BOUQUET DE VERDES

60.000

Bombas de salmón y queso Paraguay (5P)

REBOZADAS EN PANKO CON UN TOQUE DE KURATU, ACOMPAÑADAS CON SALSA TERIYAKI

35.000

Bastoncitos de surubí (5P)

REBOZADOS EN PANKO, ACOMPAÑADAS DE LACTONESA DE MBURUCUYA PICANTE

35.000

Arrolladito Primavera (3P)

DE VERDURAS, ACOMPAÑADO CON SALSA AGRIDULCE

25.000



Ceviche clásico

DE PESCADO BLANCO ACOMPAÑADO DE MAÍZ CANCHITA Y BATATA

50.000

Ceviche mixto

CON PULPO, SALMÓN, CAMARONES Y PESCADO BLANCO SABORES FRESCOS Y CARACTERÍSTICOS DEL PLATO ANDINO TAN CELEBRADO, SE COMBINA CON LA FAMOSA SALSA HUANCAÍNA EL AJÍ AMARILLO POSEE UN GUSTO QUE SIEMPRE CONQUISTA A QUIENES DESEEN PROBAR, YA QUE LOS TRANSPORTA A ESA COCINA PERUANA TAN FAMOSA

65.000

Ceviche de salmón

ESTE CEVICHE DE SALMÓN, ADEMÁS DE SU REFRESCANTE SABOR, TAMBIÉN POSEE TRES INGREDIENTES QUE LO TRANSFORMAN COMPLETAMENTE Y NOS TRANSPORTAN A UN CONCEPTO MÁS CENTROAMERICANO. EL SABOR DEL MANGO Y EL AGUACATE, COMBINADO CON LA DULZURA DE LA LECHE DE COCO GENERA UNA SENSACIÓN TROPICAL MUY SINGULAR

55.000

Degustación de ceviches

TRES MINI PORCIONES DE CEVICHE

65.000

Langostinos apanados

CON MERMELADA DE MORRONES

40.000

Langostinos Kuya (5P)

TEMPURA DE LANGOSTINOS CON SALSA DE MBURUCUYA

40.000

Galletita langos (5P)

TAPAS DE CAMARONES SOBRE CROCANTES DE MAÍZ, BAÑADO EN SALSA DULZONA PICANTE

40.000

Gyozas (3P)

DE CERDO O DE POLLO

20.000



Salmón meloso

CON SALSA DE SOJA, MISO Y MIEL ACOMPAÑADO DE CREMA DE COLIFLOR

100.000

Bondiola braseada

CON SALSA ORIENTAL ESPECIADA CON PURÉ DE BATATA, MISO Y AJOS CONFITADOS

80.000

Pollo frito con salsa agridulce picante

ACOMPAÑADO DE ARROZ CON LECHE DE COCO Y SEMILLAS DE SÉSAMO TOSTADAS

65.000

Costilla cocinada por 8 horas

COSTILLA VACUNA COCINADA A BAJA TEMPERATURA, EN HORNO MUY SUAVE, BAÑADA CON SALSA TERIYAKI CARAMELIZADA Y ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPAS ENRIQUECIDO CON LA CLÁSICA SALSA HUANCAÍNA, PROVENIENTE DE LA CULTURA PERUANA, HECHA A BASE DE AJÍES AMARILLOS, CARACTERÍSTICOS POR SU SINGULAR SABOR

90.000

Mariscal

WOK DE MARISCOS Y VEGETALES ACOMPAÑADO CON ARROZ, CON UNA SALSA HECHA A BASE DE LA TRADICIONAL SOPA TOM YUM TAILANDESA, HECHA A BASE DE MARISCOS, CON UN SABOR CÍTRICO Y ALIMONADO QUE CARACTERIZA A LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL SUDESTE ASIÁTICO

80.000

Surubí Misoyaki

SURUBÍ A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE VERDURAS SALTEADAS CON SALSA MISOYAKI

80.000



BAO A COMER RICO

EL PAN BAO, A DIFERENCIA DE LAS COCCIONES TRADICIONALES, SE SOMETE A UNA COCCIÓN AL VAPOR, LO QUE LO HACE SÚPER ESPONJOSO Y SUAVE. ESTO, COMBINADO CON NUESTROS INGREDIENTES DE CALIDAD, HACEN A LOS BAOS LOS MEJORES SÁNDWICHES DE LA CASA

P
R
I
N
C
I
P
A
L
E
S

Bao de costilla desmechada

SÁNDWICH DE COSTILLA DESMECHADA, CEBOLLA MORADA FINAMENTE CORTADA, LECHUGA Y UNA MAYONESA DE MISO

28.000

Bao de bondiola

BONDIOLA BRASEADA PARCIALMENTE DESMECHADA Y CON UNA SALSA QUE COMBINA SALSA DE SOJA, GOCHUJANG, MIEL, LIMÓN Y AZÚCAR, HACEN A UN SÁNDWICH BAO QUE RECUERDA MUCHO A UNA VERSIONA ORIENTAL DEL CLÁSICO CERDO A LA BARBACOA. LE SUMAMOS EL SABOR ÚNICO Y CROCANTE DE LAS CEBOLLITAS FRITAS Y EL TOQUE FRESCO DE LA RÚCULA

30.000

Bao de langostino

SÁNDWICH DE LANGOSTINOS RECIÉN REBOZADOS Y FRITOS, ACOMPAÑADOS DE LA FRESCURA DE UNOS GAJOS DE AGUACATE, HOJAS DE CILANTRO Y UNA MAYONESA DE AGUACATE Y CEDRÓN

30.000

Surtido de baos

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS TRES BAOS

85.000

YAKITORIS

PARRILLADA ORIENTAL PARA 2 PERSONAS QUE INCLUYE:

YAKITORIS DE POLLO CON TERIYAKI DE MIEL DE CAÑA

YAKITORI TONKATSU (MILANESA DE CERDO JAPONESA) CON MAYONESA DE AJO NEGRO Y CEBOLLITAS FRITAS

YAKITORI DE SURUBÍ FRITO Y MAYONESA DE YUYOS REFRESCANTES (MENTA'I, BURRITO, CEDRÓN)

YAKITORI DE CERDO CON SALSA DE NARANJA, CERVEZA Y GOCHUJANG

YAKITORI DE LANGOSTINOS APANADOS CON MAYONESA DE AGUACATE Y CEDRÓN

YAKITORI DE LOMITO VACUNO CON SALSA ORIENTAL

190.000



Brownie con helado

33.000

Volcán de chocolate
con helado

38.000

Suspiro limeño
con cedrón, limón y canela

25.000

BEBIDAS DE POSTRE

KAMBUCHI / MALAMADO

45.000

25.000



P O S T R E S



Cheesecake
de frutos rojos

28.000

Tiramisú

25.000

Mousse
de chocolate

25.000

PIRAK

SUSHI