

ENTRADAS

- TRILOGÍA DE CAUSA** \$ 11.900
Causa tradicional de ají amarillo con tartar de salmón, pulpo parrillero y pollo en alioli de huacatay.
- TARTAR DE SALMÓN** \$ 10.900
Cortes pequeños de salmón fresco con palta, en salsa acevichada de la casa y aceite de rocoto.
- CHICHARRÓN JALEA** \$ 12.900
Jalea especial de pesca del día y mariscos, salsa criolla con choclo en jugos de leche de tigre, y alioli de anticuchera.
- PULPO AL OLIVO 2 SABORES** \$ 11.900
Láminas de pulpo en salsa de olivo verde y morado, alcaparras, apio, palta, emulsión de rocoto y crocante en tinta de calamar.
- PERUVIAN MIX** \$ 13.900
Trío intenso de sabores peruanos: Ceviche en leche de tigre, Causa con pulpo al olivo y Chicharrón Jalea Especial
- MASITAS TANAKA** \$ 9.900
Rollos primavera rellenos de lomo saltado al wok, acompañado de salsa de ají amarillo y tamarindo.
- TATAKI TUNA** \$ 12.500
Cortes de atún sellado con togarashi en salsa de soya, cítricos y aromas de anís estrella y praliné de almendras con carpaccio y emulsión de palta con quinua crocante
- GYOZAS DE AJÍ DE GALLINA** \$ 8.900
Gyozas rellenas de ají de gallina salteadas con toques de sésamo, acompañada en una emulsión de aceituna.
- GYOZAS BUTA NIKKEI** \$ 9.500
Gyozas rellenas de panceta de cerdo, camarones y verduras en salsa oriental.
- LECHE DE TIGRE TANAKA** \$ 9.500
Pescado reposado en jugo de limón y fumet de pescado con aromas de rocoto, cilantro, papel de camote y toques de

CEVICHE

- CEVICHE CROCANTE** \$ 12.900
Pesca del día, pulpo y camarón en leche de tigre al rocoto con crocante de pescado, puré de camote y choclo peruano.
- CEVICHE TANAKA** \$ 11.900
Cortes de salmón fresco en jugos de tamarindo, cítricos y ponzú, acompañado de mango confitado, y puré de camote.
- CEVICHE CLÁSICO** \$ 11.900
Cortes de pesca del día, cebolla morada en leche de tigre clásica, acompañado de puré de camote y choclo peruano.
- CEVICHE MIX** \$ 13.900
Degustación de ceviches de la casa: Crocante, Tanaka y clásico.

TIRADITOS

TIRADITO TANAKA \$ 11.900

Finos cortes de atún aderezado con jugos de tamarindo, cítricos, salsa spring y ponzú, quinua crocante, encurtido de rabanito

TIRADITO APALTADO \$ 12.900

Finos cortes de salmón y palta con leche de tigre al ají amarillo, cilantro, y chalaca con calamar

TIRADITO TROPICAL \$ 11.900

Finos cortes de pesca del día montado sobre leche de tigre al ají amarillo y toques de maracuyá, acompañada de quinua crocante y masago

TIRADITO CROCANTE \$ 11.900

Finos cortes de pesca del día en leche de tigre al rocoto, montado de chicharrón jalea, chalaca y cancha crocante

ENSALADAS

CESAR TORI FURAI \$ 8.500

Pechuga de pollo apanado, con mix de verdes, tomate cherry, queso parmesano, y huevo de codorniz en dressing cesar de la casa.

TROPICAL MANGO \$ 8.500

Camarones crocantes por mix de quinua, mix de verdes, tomate cherry, cortes de mango fresco y dressing tropical.

MAGURO GOMÁ \$ 8.900

Atún sellado en sésamo, tomate cherry confitado, rabanito, mix de verdes y palta bañados en dressing de gomá.

CRIOLLA \$ 8.900

Salmón sellado en mix de quinuas, tomates cherry confitados, palmitos, palta, y mix de verdes montado con criolla, en dressing de alcaparras

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES \$ 12.900

Homenaje a la ciudad blanca, chupe de mariscos con habas, queso fresco y huevo poché, con tostadas de la casa.

SUDADO DE PESCA DEL DÍA \$ 13.900

Pesca del día y mixtura de mariscos en salsa de ají panca, ají amarillo con cebolla y tomate flambeados al pisco, con aromas a chicha de jora y toques de limón.

SOPA FAN SI \$ 7.900

Delgados fideos de arroz, trocitos de pollo, papa amarilla, y verduritas.

SOPA WANTAN \$ 7.900

Sopa de verduras y trocitos de pollo con toques de sésamo, acompañada de masitas wantan, rellenas de pescado y camarones con toques de jengibre.

PLANCHAS Y SARTÉN

- FILETE TANAKA** \$ 15.900
Medallón de Lomo Argentino cocinado a baja temperatura en aromas de carbón, con gnocchis cremosos al ají amarillo.
- PESCA DEL DÍA A LO MACHO** \$ 14.900
Pesca del día a la plancha montado de mariscos al wok en salsa macho sobre tacú tacú de frijoles.
- ATÚN A LA QUINUA** \$ 13.500
Atún sellado con mix de quinuas en salsa huancaína, sobre arroz meloso en tinta de calamar, montado de frescura del huerto.
- PULPO PARRILLERO** \$ 14.900
Pulpo marinado en salsa anticuchera a la parrilla, bañado en salsa de ocopa, acompañado de choclo peruano, montado de mix verde del huerto.
- PLANCHA NIKKEI** \$ 14.900
Frutos del mar acompañados con mix de verduras a la plancha con salsa nikkei de la casa.
- SICY DE MARISCOS** \$ 13.900
Mariscos flambeados al pisco en cremosa salsa de ají amarillo y ají panca, acompañado de arroz en tinta de calamar.
- CEVICHE A LAS BRASAS** \$ 12.900
Pesca del día macerada en chicha de jora, palmitos a la plancha con leche de tigre al ají amarillo y emulsión de camote.
- QUINUA AL PESTO Y PULPO PARRILLERO** \$ 13.900
Pulpo flambeado en salsa de anticucho y chimichurri, con quinua en salsa pesto de la casa.
- CAMARONES ENVUELTOS** \$ 13.900
Camarones envueltos en filete de res, con verduras salteadas en salsa anticuchera, montado sobre arroz cremoso en tinta de calamar.
- ENTRAÑA ITALO PERUANO** \$ 17.500
Entraña con aromas a carbón y toques de la casa al grill, con fettuccinis en salsa pesto de la casa.
- ## AL WOK
- ANCESTRAL LOMO SALTADO** \$ 14.900
Filete de lomo salteado en Pisco con cebolla, ají amarillo y tomates, con toques de la casa, acompañado de papas artesanales y arroz.
- EBI THAI** \$ 13.500
Mariscos flambeados al wok con Pisco, apio, piña, papas selladas con salsa de curry golden y toques de coco, acompañado de arroz.
- AERO TANAKA** \$ 13.500
Filete de res y pollo al wok con verduras y toques de sesamo al estilo chifero, acompañado de arroz chaufa, montado de tortilla de camarones y chicharrón de pollo.
- ARROZ CON MARISCOS** \$ 13.500
Mariscos flambeados con pisco y rehogado en arroz con salsa de mariscos.
- FETUCCINI A LA HUANCAINA** \$ 14.900
Fettuccini artesanal en salsa huancaína de la casa acompañado de lomo saltado al wok flambeado al pisco.
- TALLARIN CHIFERO** \$ 13.900
Filete de lomo salteado al wok en pisco con vegetales de temporada al fuego vivo con toques de la casa, revueltos con tallarines al dente.

NIGIRIS

HIMITSU \$ 4.500

Pesca del día en leche de tigre al aji amarillo coronado con chalaca.

MAGURO \$ 4.500

Atún flameado en salsa pachikay.

NIGIRI BEEF \$ 4.500

Nigiri de filete en salsa chimichurri nikkei coronado con huevo de codorniz.

NIGIRI PULPO SPICY \$ 4.500

Nigiri de pulpo flameado en salsa parrillera y topping de chalaquita.

NIGIRI HOT \$ 4.500

Nigiri de salmón flameado, coronado en palta con chimichurri nikkei.

NIGIRI SAKE \$ 4.900

Nigiri de barriga de salmón flameado con aceite de trufa y ralladura de cítricos

MIX DE NIGIRIS \$ 18.500

Nigiri sake, Nigiri beef, Nigiri hot, Nigiri himitsu y Gunkan sake.

GUNKAN

SPICY SALMON \$ 4.200

Tartar de salmón picante.

SPICY MAGURO \$ 4.200

Tartar de atún picante.

GUNKAN EBI \$ 4.200

Tartar de camarón con crispy de tempura.

PULPO KARAMI \$ 4.200

Tartar de pulpo karami con crocante de hilos.

GUNKAN CHEESE HOT \$ 4.200

Tartar de salmón en salsa dulce.

SASHIMIS

SALMÓN – SAKE \$ 3.200

PULPO – TAKO \$ 3.200

ATUN – MAGURO \$ 3.200

PESCA DEL DÍA – SHIROMI \$ 3.200

CAMARÓN – EBI \$ 3.200

ROLLS ESPECIALES TANAKA

TEMPURA KARAI \$ 9.500

Relleno de salmón, palta, queso crema y salsa karai envuelto en nori y frito en tempura en salsa unagui.

GANI MAKI \$ 9.900

Relleno de camarón furay y palta con topping de carne de jaiba y centolla en salsa acevichada de wasabi.

DRAGON MAKI \$ 9.500

Relleno de camarón furay y palta cubierto de salmón flameado con salsa karai, chimichurri nikkei y salsa unagui.

AVOCADO \$ 9.500

Roll sin arroz, relleno de salmón, camarón, palta, queso crema envuelto en nori, y coronado en palta, con crocante de quinua y bañado en salsa unagui.

CRISPY PASSION \$ 9.200

Relleno de camarón, furay, salmón, queso crema, cubierto de salmón crocante de siu kao bañado en salsa de maracuyá.

TARTAR MAKI \$ 9.200

Relleno de camarón furai y palta con un top de tartar de shiromi a la mostaza.

SKIN MAKI \$ 9.500

Por fuera nori relleno de salmón, camarón, queso y palta bañado con tartar de pulpo acevichado y kawa.

SPICY KING EBI \$ 9.500

Camarón furay y palta cubierto de tartar de ebi spicy y flameado.

TAKO KARAMI \$ 9.500

Relleno de ebi y palta cubierta de salmón sellado y acompañado de tartar de pulpo.

ROLLS TRADICIONALES

MEDIO / ENTERO

ALOMADO

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de camote glaseado, cebolla tempura, camarón furay, montado de filete de res en salsa de lomo saltado.

PARMESANO

\$ 5.900 / \$ 9.500

Relleno de camarón furay, y palta, montado de tartar de salmón y gratinado.

PERUVIAN

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de camarón furay y palta, montado con ceviche clásico y crocante de camote.

CRISPY TRUFA

\$ 5.900 / \$ 9.500

Relleno de camarón furay, queso crema, envuelto en salmón flambeado con toques de trufa y hojuelas de tempura.

QUESO PARRILLERO

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de camarón furay y palta, envuelto en queso crema y flameado con chimichurri nikkei.

ACEVICHADO

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de camarón furay y palta, cubierto de pesca del día, bañado en salsa acevichada y crocante de camote.

SPICY

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de camarón furay y palta, envuelto en sésamo, montado de un tartar de salmón.

TEMPURA

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de camarón furay, queso crema y palta, frito en tempura acompañado en salsa tare.

FURAY

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de salmón, queso crema, palta, apanado y bañado en salsa unagui.

SAKE ESPECIAL

\$ 5.900 / \$ 9.500

Relleno de camarón furay y palta, montado de un tartare de la casa con quinua crocante y bañada en salsa unagui.

TORI

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de tori furay, queso crema, palta, y topping de gomma en salsa teriyaki.

GARDEN TEMPURA

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de zanahoria, palmito, queso crema, palta, envuelto en nori y frito en tempura acompañado con salsa nikkei.

VEGGIE FURAY

\$ 5.900 / \$ 9.200

Relleno de zanahoria, palmito, queso crema, palta, envuelto en panko y frito, acompañado con salsa nikkei.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO

\$ 4.900

La tradicional mezcla de manjar de yemas con un merengue de vino dulce.

TRES LECHES MOKA

\$ 4.900

Suave bizcocho en tres leches con aromas a moka.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

\$ 5.900

Suave e intenso cheesecake del fruto de la pasión con aromas a jengibre y lemongrass.

BROWNIE DE CHOCOLATE

\$ 5.200

Exquisito queque de chocolate con salsa inglesa con toques de sésamo y helado de vainilla.

CLASICO LIMEÑO

\$ 4.900

Arroz con leche y pasas con aromas a coco y naranja, con la clásica mazamorra morada y toques de canela.

VOLCAN TANAKA

\$ 5.900

Delicioso bizcocho de chocolate con el interior fundido acompañado de quenelle de helado.

NAPOLEON DE SABAYON

\$ 5.900

Suave y cremoso sabayón a base de yemas, con aromas a cítricos, con capas de merengue crocante y frutos del bosque.

DEGUSTACION DE POSTRES

\$ 7.900

Tres leches de Moka, Suspiro limeño, cheesecake de maracuyá, y brownie de chocolate.z