

ENTRADAS

TRILOGÍA DE CAUSA \$ 10.900

Causa tradicional de ají amarillo con tartar de salmón, pulpo parrillero y pollo en alioli de huacatay.

TARTAR DE SALMÓN \$ 9.400

Cortes pequeños de salmón fresco con palta, en salsa acevichada de la casa y aceite de rocoto.

CHICHARRÓN JALEA \$ 11.900

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 \$ 10.900

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 \$ 8.900

Rollos primavera rellenos de lomo saltado al wok, acompañado de salsa de ají amarillo y tamarindo.

TATAKI TUNA \$ 10.900

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 \$ 9.200

Gyozas rellenas de panceta de cerdo, camarones y verduras en salsa oriental.

LECHE DE TIGRE TANAKA \$ 7.800

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 \$ 10.900

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

TIRADITO APALTADO \$ 11.900

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

TIRADITO TROPICAL \$ 10.900

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 \$ 12.900

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 \$ 14.500

Medallón de Lomo Argentino cocinado a baja temperatura en aromas de carbón, con gnocchis cremosos al ají amarillo.

PESCA DEL DÍA A LO MACHO \$ 13.900

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.

SPICY DE MARISCOS \$ 12.900

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 \$ 13.500

Camarones envueltos en filete de res, con verduras salteadas en salsa anticuchera, montado sobre arroz cremoso en tinta de calamar.

ENTRAÑA ITALO PERUANO \$ 14.500

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 \$ 13.900

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 \$ 13.400

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 sésamo 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 en salsa de mariscos.

FETUCCINI A LA HUANCAINA \$ 13.900

Fettuccini artesanal en salsa huancaína de la casa acompañado de lomo saltado al wok flambeado al pisco.

TALLARIN CHIFERO \$ 12.900

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** \$ 4.200
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** \$ 2.900
- CAMARÓN – EBI** \$ 2.700

ROLLS ESPECIALES TANAKA

TEMPURA KARAI \$ 8.900

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

GANI MAKI \$ 8.900

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

DRAGON MAKI \$ 8.900

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

AVOCADO \$ 8.900

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 \$ 8.900

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

TARTAR MAKI \$ 8.900

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

SKIN MAKI \$ 8.900

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

SPICY KING EBI \$ 8.900

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

TAKO KARAMI \$ 8.900

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

ROLLS TRADICIONALES

MEDIO / ENTERO

ALOMADO

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

PARMESANO

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

PERUVIAN

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

CRISPY TRUFA

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

QUESO PARRILLERO

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

ACEVICHADO

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

SPICY

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

TEMPURA

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

FURAY

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

SAKE ESPECIAL

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

TORI

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

GARDEN TEMPURA

\$ 5.300 / \$ 8.600

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

VEGGIE FURAY

\$ 5.300 / \$ 8.600

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