

ENTRADAS

CAUSA MAGURO \$ 12.300

Causa tradicional de ají amarillo con tartar de atún en salsa acevichada.

TARTAR DE SALMÓN \$ 11.300

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

PULPO AL OLIVO 2 SABORES \$ 12.300

Láminas de pulpo en salsa de olivo verde y morado, alcaparras, apio, palta, emulsión de rocoto y crocante en tinta de calamar.

MASITAS TANAKA \$ 10.300

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

TATAKI TUNA \$ 12.900

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 BUTA NIKKEI \$ 9.800

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

LECHE DE TIGRE TANAKA \$ 9.800

Pescado reposado en jugo de limón y fumet de pescado con aromas de rocoto, cilantro, papel de camote y toques de

CEVICHE

CEVICHE CROCANTE \$ 13.300

Pesca del día, pulpo y camarón en leche de tigre al rocoto con crocante de pescado, puré de camote y choclo peruano.

CEVICHE CLÁSICO \$ 12.300

Cortes de pesca del día, cebolla morada en leche de tigre clásica, acompañado de puré de camote y choclo peruano.

TIRADITOS

TIRADITO APALTADO

\$ 13.300

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

TIRADITO STYLE

\$ 12.300

Finos cortes de pesca del día en leche de tigre, montado con crocante de pescado, chalaca, ikura y cancha crocante.

ENSALADAS

CESAR TORI FURAI

\$ 8.800

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

TUNA GARDEN

\$ 9.200

Atún sellado con especias japonesas, tomate cherry confitado, rabanito, palmito a las brasas, palta y mix de verdes, bañados de dressing de la casa.

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES

\$ 13.300

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

SOPA FAN SI

\$ 8.200

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

PLANCHAS Y SARTÉN

FILETE TANAKA \$ 17.500

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

ATÚN A LA QUINUA \$ 13.900

Atún sellado con mix de quinuas en salsa huancaína, sobre arroz meloso en tinta de calamar, montado de fresca del huerto.

PULPO PARRILLERO \$ 15.400

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 \$ 15.400

Frutos del mar acompañados con mix de verduras a la plancha con salsa nikkei de la casa.

SPICY DE MARISCOS \$ 14.400

Mariscos flambeados al pisco en cremosa salsa de ají amarillo y ají panca, acompañado de arroz en tinta de calamar.

CEVICHE A LAS BRASAS \$ 13.300

Pesca del día macerada en chicha de jora, palmitos a la plancha con leche de tigre al ají amarillo y emulsión de camote.

SALMÓN QUINOTTO \$ 14.400

Filete de salmón cocinado a las brasas con salsa anticuchera y chimichurri de la casa, con quinotto en salsa pesto.

ENTRAÑA PARRILLERA \$ 18.200

Entraña con aromas a carbón con papas rusticas trufadas, acompañada de nuestros dips de la casa.

ENTRAÑA ITALO PERUANO \$ 18.200

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 \$ 16.400

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 \$ 13.900

Mariscos flambeados al wok con Pisco, apio, piña, papas selladas con salsa de curry golden y toques de coco, acompañado de arroz.

AERO TANAKA \$ 14.400

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 \$ 13.900

Mariscos flambeados con pisco y rehogado en arroz en salsa de mariscos.

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA \$ 16.500

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

NIGIRIS

HIMITSU	\$ 4.500
Pesca del día en leche de tigre al aji amarillo coronado con chalaca.	
MAGURO	\$ 4.600
Atún flameado en salsa pachikay.	
NIGIRI BEEF	\$ 4.600
Nigiri de filete en salsa chimichurri nikkei coronado con huevo de codorniz.	
NIGIRI PULPO SPICY	\$ 4.600
Nigiri de pulpo flameado en salsa parrillera y topping de chalaquita.	
NIGIRI HOT	\$ 4.600
Nigiri de salmón flameado, coronado en palta con chimichurri nikkei.	
NIGIRI SAKE	\$ 5.100
Nigiri de barriga de salmón flameado con aceite de trufa y ralladura de cítricos	
MIX DE NIGIRIS	\$ 19.500
Nigiri sake, Nigiri beef, Nigiri hot, Nigiri himitsu y Gunkan sake.	

GUNKAN

SPICY SALMÓN	\$ 4.500
Tartar de salmón picante.	
SPICY MAGURO	\$ 4.400
Tartar de atún picante.	
GUNKAN EBI	\$ 4.400
Tartar de camarón con crispy de tempura.	
PULPO KARAMI	\$ 4.400
Tartar de pulpo karami con crocante de hilos.	
GUNKAN CHEESE HOT	\$ 4.400
Tartar de salmón en salsa dulce.	

SASHIMIS

SALMÓN – SAKE	\$ 3.300
PULPO – TAKO	\$ 3.300
ATUN – MAGURO	\$ 3.300
PESCA DEL DÍA – SHIROMI	\$ 3.300

ROLLS ESPECIALES TANAKA

TEMPURA KARAI

\$ 9.800

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

DRAGON MAKI

\$ 9.800

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

AVOCADO

\$ 10.900

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

\$ 9.500

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

SKIN TUNA

\$ 10.900

Por fuera nori, relleno de salmón, camarón furay, queso y palta, envuelto con atún, bañada en salsa tropical y almendras confitadas.

SPICY KING EBI

\$ 9.800

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

TAKO KARAMI

\$ 9.800

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

ROLLS TRADICIONALES

MEDIO / ENTERO

ALOMADO

\$ 5.900 / \$ 9.500

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

PARMESANO

\$ 5.900 / \$ 9.800

Relleno de camarón furay y palta, envuelto en salmón salsa spicy y queso parmesano flambeado.

CRISPY TRUFA

\$ 5.900 / \$ 9.800

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

QUESO PARRILLERO

\$ 5.900 / \$ 9.500

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

ACEVICHADO

\$ 5.900 / \$ 9.500

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

HOT CHILI TNK

\$ 5.900 / \$ 9.500

Relleno de camarón furay y palta, montado de salmón flambeado en salsa chilli, bañado de salsa unagu.

TEMPURA

\$ 5.900 / \$ 9.500

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

FURAY

\$ 5.900 / \$ 9.500

Relleno de salmón, queso crema, palta, cebollín, 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 / \$ 9.500

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

GARDEN TEMPURA

\$ 5.900 / \$ 9.500

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

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO \$ 5.900

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

TRES LECHES MOKA \$ 5.900

Suave bizcocho en tres leches con aromas a moka.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$ 6.900

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

BROWNIE DE CHOCOLATE \$ 6.200

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

VOLCÁN TANAKA \$ 6.900

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

NAPOLEÓN DE SABAYÓN \$ 6.900

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

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$ 8.900

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

· TANAKA ·
PERUVIAN · FUSIÓN · SOUR