



• TANAKA •

PERUVIAN • FUSIÓN • SOUR

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN / \$ 9.400

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

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.

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.

CEVICHES

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 CLÁSICO / \$ 11.900

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

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.

NIGUIRIS

MIX DE NIGUIRIS / \$ 15.800

Niguiiri Sake, Niguiiri Beef, Niguiiri Buta Spicy, Niguiiri Himitsu y Gunkan de Tako Karami

ROLLS

ESPECIALES TANAKA

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.

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

PARMESANO / \$ 8.600

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

CRISPY / \$ 8.600

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

QUESO PARRILLERO / \$ 8.600

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

ACEVICHADO / \$ 8.600

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

SPICY / \$ 8.600

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

TEMPURA / \$ 8.600

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

FURAY / \$ 8.600

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

SAKE ESPECIAL / \$ 8.600

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

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.

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.

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.

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.

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.

SASHIMIS

(2 piezas)

SALMÓN – SAKE / \$ 3.200

PULPO – TAKO / \$ 3.200

ATÚN – MAGURO / \$ 3.200

PESCA DEL DÍA – SHIROMI / \$ 2.900

POSTRES

TRES LECHEs MOKA / \$ 4.900

Suave bizcocho en tres leches con aromas a moka.

SUSPIRO LIMEÑO / \$ 4.900

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

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.