



SHIZEN



Estamos súper felices de llevar nuestro sabor, identidad y creatividad hasta la comodidad de tu casa.

Cada una de nuestras entregas siguen un protocolo de sanidad hecho especialmente para el restaurante y aprobado por las entidades respectivas del gobierno, para cuidarte a ti, a tu familia y a nuestro equipo.

DE LA BARRA

SASHIMI (4 cortes) **24**
Pesca fresca y mariscos del día.

Sashimi moriawase (20 cortes) **100**
Pescados y mariscos variados del día.

NIGIRIS NIKKEI (2 und) **16**

Karai
Pesca del día, gel de rocoto y ponzu, chalaquita y aceite de culantro.

Carretillero
Pesca del día, rocoto carretillero, gel de ponzu, ajo crocante, negi.

Conchita andina
Conchas de Paracas, crema de ají amarillo ahumado, cushuro, tierra de maíz, brotes de culantro.

Trucha batamiso
Trucha de arapa, flambeado con miso y batayaki, sal de maras, quinua pop, negi.

Ninniku
Bonito/atún, emulsión de mantequilla y ajo confitado, gel de ponzu, sal de maras, shari crujiente, aceite picante y culantro.

Gunkan TNT (pulpo o conchas)
Los clásicos a nuestro estilo.

Pulpo pachikay
Pulpo flambeado con kimchi y pachikay Nikkei, zumo de limón, quinua pop.

Unagi (2 und) **24**
Unagi, tare de aji negro, manzana, zumo de limón.

Conchas con trufa (2 und) **24**
Nigiri de conchas de Paracas, trufa negra, batayaki, tocto, sal de maras

MAKIS

10 piezas
5 piezas

Shiso

Langostinos empanizados y palta.
Cubiertos de pesca del día
flambeada, salsa de ostión y
shiso.

Acevichado

Langostinos empanizados y palta.
Cubiertos con pesca del día, salsa
acevichada, togarashi y negi.

Rocoto

Langostinos empanizados y palta.
Cubiertos de pesca del día,
chalaquita, crema de rocoto y
leche de tigre Nikkei.

Thaiyaki

Langostinos empanizados y palta.
Cubiertos con crema de Sriracha,
queso parmesano, zumo de
limón, tare, negi.

32
18

Tusán

Langostinos empanizados y
palta. Cubiertos con pesca del
día, ostión y pachikay Nikkei
flameado.

California

Trucha de Arapa, queso crema
y palta. Cubierto de semillas de
ajonjolí.

Yakuza

Queso crema y langostinos
empanizados. Cubiertos de
láminas de palta y salsa de
anguila

Orenji

Queso cream y langostinos
ampanizados. Cubiertos de
trucha de Arapa, láminas de
limón y salsa de anguila.

DE LA COCINA

Tori no karaagedon

Tazón de arroz japonés, karaage de pollo, col, aliño de shoyu y negi, huevo cremoso y salsa de ají amarillo ahumado.

30

Udon Uchucuta

Pasta gruesa japonesa, mariscos al wok, uchucuta de rocoto, batayaki, limón.

40

Yaki gyozas (6 und)

Dumplings de cerdo, pollo y shiitake a la plancha. Acompañados de ponzu de kimchi Nikkei.

22

PARA TERMINAR EN CASA

Shoyu ramen

Caldo de pollo, pasta artesanal, aderezo de shoyu, chashu de pollo, espinaca, huevo y cebolla china.

30

Tonkotsu ramen

Caldo de cerdo, aderezo de shoyu, pasta artesanal, chashu cocido a baja temperatura, frejol chino, huevo cremoso.

32

Miso ramen

Caldo de cerdo, aderezo de miso, ramen artesanal, shiitake, frejo chino, huevo cremoso, chashu cocido a baja temperatura.

36

POSTRES

Torta de chocolate **16**
Receta casera, bañada en fudge
y tierra de chocolate.

BEBIDAS

Gaseosa artesanal **6**
(Monkey craft)
100% natural, cero calorías, cero
preservantes y cero colorantes.

Gaseosas **4**
Coca Cola
Inca Kola
Coca Cola Zero

Agua Andea de Cuzco **6**

Sake
Sho Chiku Bai Junmai Classic **22**
180ml

Ichiko Shochu Mugi 200ml **70**

Sho Chiku Bai Ginjo Premium **68**
300ml

Cervezas
Cuzqueña **8**

Pilsen **8**

Japonesa **17**

KIT ESPECIAL

Sushi kit **150**
Todo lo que necesitas para hacer
makis en casa para dos personas.
Viene con un video tutorial guiado
de nuestro chef Coco Tomita.



PACKS SHIZEN

Experiencia nigiris (12 und) **90**

Incluye todas nuestras variedades, 2 de cada una. (No incluye gunkan, unagi y trufado)

Shizen I **75**

4 cortes de sashimi variado, 4 nigiris Nikkei a elección y 10 piezas de makis a elección.

Shizen II **115**

40 piezas de makis variados a elección.

Shizen III **140**

50 piezas de makis variados a elección.

Shizen IV **140**

8 cortes de sashimi variado, 8 nigiris Nikkei a elección, 20 piezas de makis a elección.

VINOS

Blancos

Santa Julia, Chardonnay, 2019, 375 ml. (Argentina) **35**

Zuccardi Serie A, Chardonnay, 2018, 750 ml. (Argentina) **93**

Koyle, Sauvignon Blanc, 2018, 750 ml. (Chile) **119**

Tintos

Santa Julia, Malbec, 2019, 375 ml. (Argentina) **35**

Sposato, Bonarda, 2016, 750 ml. (Argentina) **85**

Koyle, Carmenere, 2018, 750 ml. (Chile) **91**

Koyle Costa Pinot Noir, 2014, 750 ml. (Chile) **138**



Pasos para realizar tu pedido

1. ELIGE TUS PRODUCTOS

Descarga la carta desde nuestra web o visita nuestro Instagram [@shizenbarranikkei](#) y revisa las historias destacadas, luego, elige lo que más te guste.

2. HAZ TU PEDIDO

Comunícate a través de nuestro WhatsApp [926855394](#) con Mayra Flores. Realiza tu orden y ella te atenderá con mucho gusto, absolverá cualquier duda y programará tu pedido.

3. PROCEDE CON EL PAGO

Nuestros métodos de pago son por [transferencia bancaria](#) y [YAPE](#).

4. RECÍBELO O RECÓGELO

Alexander, Miguel o Sebastián llevarán tu pedido a casa. También tendrás la opción de recogerlo en el restaurante [Calle General Borgoño 286, Miraflores](#).

	926	f	@shizenbarranikkei
	855	@	@shizenbarranikkei
	394	▶	shizenbarranikkei.com
Calle General Borgoño 286, Miraflores, Lima – Perú			

*En Shizen Barra Nikkei, trabajamos con pesca responsable, sostenible y del día, por lo que las variedades pueden estar sujeta a cambios sin previo aviso.