



SHIZEN

PACKS DELIVERY

SASHIMI MORIAWASE (20 cortes).....99
Cortes frescos de pesca y mariscos del día.

EXPERIENCIA NIGIRIS.....90
12 unidades de nuestras 6 variedades Nikkei (No incluye gunkan ni nigiris especiales).

PACK SHIZEN I.....75
4 cortes de sashimi, 4 piezas de nigiris Nikkei y 10 piezas de makis (no incluye nigiris especiales).

PACK SHIZEN II.....60
20 piezas de makis variados a elección.

PACK SHIZEN III.....115
40 piezas de makis variados a elección (solo makis x 10 und.)

PACK SHIZEN IV.....140
8 cortes de sashimi, 8 piezas de nigiris Nikkei y 20 piezas de makis (no incluye nigiris especiales).

NIGIRIS NIKKEI (2 und).....18

Karai

Pejerrey de Ancón, gel de rocoto, chalaquita, 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 los andes, flambeado con miso y batayaki, sal de maras, quinua pop, negi.

Pulpo pachikay

Pulpo, kimchi, pachikay flambeado, quinua pop.

Ninniku

Atún/bonito, emulsión de ajo confitado, gel de ponzu, sal de maras, shari crujiente, aceite picante y culantro.

Gunkan TNT

Clásico a nuestro estilo, de pulpo, cangrejo o conchas

NIGIRIS ESPECIALES (2 und)

Nanbanzuke.....20

Trucha de los Andes, salsa de escabeche Nikkei, chimichurri de huacatay, shiso, chicharrón de su piel.

Umami Unagi.....24

Anguila kabayaki, tare de tucupí negro, manzana.

Conchas con trufa.....26

Conchas de Paracas, trufa negra, tocto, sal de maras

MAKIS (5 pzs/10 pzs).....19/32

Amai

Langostinos empanizados, cangrejo y palta. Cubierto crema de ajos picante, huacatay y tare.

Acevichado

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

Rocoto

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

Thaiyaki

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

Spicy

Queso crema, langostinos empanizados y palta. Cubierto de pesca del día, flambeado con salsa spicy de ají amarillo.

Tusán

Langostinos empanizados, palta. Cubierto con pesca del día, ostión y pachikay Nikkei flambeado.

Yakuza

Queso crema y langostinos empanizados. Cubierto de palta, salsa tare y ajonjolí negro.

Orenji

Queso crema y langostinos empanizados. Cubierto de trucha, láminas de limón y tare.

California

Trucha de los andes, queso crema y palta. Cubierto con ajonjolí blanco.

Shiso

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

CALIENTES

Tori no karaage.....36
Chicharrón pollo, col y aliño de shoyu sobre tazón de arroz japonés. Bañado en crema de ají amarillo y rocoto.

Udon y uchucuta.....42
Pasta japonesa, aderezo de rocoto, batayaki, mariscos salteados en sake, culantro.

Yaki gyozas.....22
Dumplings de cerdo, pollo y shiitake a la plancha. Acompañados de ponzu de kimchi.

POSTRES

Torta de chocolate.....20
Receta casera, bañada en fudge. Acompañada de helado artesanal (Té verde, ajonjolí o chocolate)