



Muchas gracias por reservar con nosotros, aquí le dejamos los términos del servicio para que puedan disfrutar la experiencia de manera segura:

- Todos los miembros de la reserva deben asistir con mascarilla y quitársela únicamente cuando estén en la mesa.
- Todos los miembros de la reserva deberán pasar por nuestro protocolo de bioseguridad antes de ingresar al restaurante, sin excepción.
- De presentar algún síntoma notorio y persistente como: tos, estornudos, temperatura mayor a la reglamentada, no podrán ingresar al local o deberá retirarse si es que ya ingresó.
- El horario de atención en el almuerzo es de 12:30 p.m. a 4:00 p.m. y cena de 6:00 p.m. a 9:00 p.m. Faltando 15 minutos para la hora de cierre, se le avisará a la mesa que la cocina está pronta a cerrar y una vez llegada la hora de cierre, el mesero pasará a retirarse con previo aviso.
- El tiempo de tolerancia para la llegada es de 15 minutos. De exceder el tiempo dado, si hay algún otro cliente esperando, se le habilitará la mesa.

Te cuidamos, nos cuidamos

Equipo Shizen



SHIZEN

SASHIMI (4 cortes)24

Cortes frescos de pesca y mariscos del día

Moriawase (12/20 cortes).....65/99

A elección del itamae.

CEVICHE Y TIRADITOS

Tiradito de concha y rocoto.....35

Conchas de Paracas, leche de tigre de rocoto ahumado, palta, cebolla y crujiente de camote.

Pulpo al olivo.....34

Clásico Nikkei a nuestro estilo.

Chirashi ceviche.....38

Sashimi variado sobre arroz de sushi, leche de tigre de ají amarillo ahumado. Acompañado de kakiage de camote.

Ceviche yatai.....36

Pesca del día, leche de tigre de rocoto ahumado, chicharrón de pota, choclo, cancha y camote.

Usuzukuri/con erizo.....38/40

Pesca del día, ponzu de kimchi, uchucuta de rocoto, ovas ahumadas, aceite picante, quinua crocante.

Conchas nanbanzuke.....24

Conchas de Paracas, escabeche Nikkei de sus corales, tobiko, chalaca, yuyo crocante.

OSTRAS (1 und) Sujetas a disponibilidad

Al ponzu/ adicional erizo y ovas.....24/26

Ponzu clásico, uchucuta, quinua crocante, aceite de ajés.

Al rocoto.....24

Jugos de rocoto, chalaquita, aceite de culantro.

Kaki furai.....24

Frita al panko, tártara de ajos confitados, negi.

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

Karai

Pejerrey de Ancón, gel de rocoto, chalaquita, aceite de culantro, crujiente de camote.

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 crocante, negi.

Pulpo pachikay

Pulpo, kimchi, pachikay flambeado, quinua crocante.

Ninniku

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

Gunkan TNT

Clásicos a nuestro estilo, de pulpo, cangrejo o conchas.

Gunkan de concha y erizos.....20

Conchas y erizo, sriracha acevichada, ikura ahumado.

Umami Unagi/Clásico.....24/22

Anguila, tare de tucupí, manzana, gotas de limón/Anguila, tare y ajonjolí.

Conchas con trufa.....26

Conchas de Paracas, perlas de trufa, tocto, sal de maras.



MAKIS (5/10 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.

DE LA COCINA

Udon y uchucuta.....46

Pasta gruesa japonesa, aderezo de rocoto, batayaki, mariscos salteados en sake, culantro.

Arroz con mariscos.....36

Arroz cremoso, mariscos al wok, mantequilla de ají amarillo. Acompañado de criolla con leche de tigre.

Causa acevichada.....35

Clásica causa de atún en conserva, salsa acevichada, galletas de arroz y chalaca.

Navajas batayaki (6 und).....36

Navajas de Huarmey salteadas en batayaki, sake y cítricos. Coronadas con uchucuta de rocoto, culantro y ajo crocante.

Tori no karaage.....36

Chicharrón pollo, col y aliño de shoyu sobre cama de arroz japonés. Bañado en crema de ají amarillo y rocoto.

Majado y sudado.....40

Majado de yuca norteño, salsa de sudado Nikkei, tempura de pescado enchichado, chalaca y polvo de nori.

Arroz con chanco Nikkei.....55

Arroz en aderezo norteño, panceta cocida a baja temperatura y salsa de miso. Acompañado de criolla de ají amarillo y tocto.

POSTRES

Torta de chocolate.....20

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

Helado de Mochi (1 und).....12

Clásico postre japonés a base de arroz, relleno de helado de: Lúcumá, Fresa, Cookies o Chocolate.



SHIZEN

COCTELES

AperolSpritz.....	18
Aperol, prosecco, naranja.	
Hibiscus Tonic.....	19
Gin, hibiscus, limón.	
Classic Negroni.....	20
Gin, campari, vermut, naranja.	
Kiuri Smash.....	18
Pisco, kiuri, albahaca, limón.	
Ginger Collins.....	20
Pisco, jarabe de kión, limón.	

GASEOSAS

Inca Kola/Zero.....	6
Coca Cola/Zero.....	6
Agua Munay 500 ml/750 ml.....	10/15

REFRESCOS

Limonada/de kión.....	8
-----------------------	---

CERVEZAS

Stella Artois.....	12
Corona.....	12
Cusqueña.....	10
Pilsen.....	8
Japonesa.....	17

BEBIDAS CALIENTES

Anís.....	5
Manzanilla.....	5
Té verde o jazmín filtrante/Tetera.....	8/12

SAKE

Sho Chiku Bai Junmai Classic 180 ml.....	26
Sho Chiku Bai Junmai Classic 750 ml.....	82
lichiko Shochu Mugi 200 ml.....	87
lichiko Shochu Mugi 750 ml.....	213
Sho Chiku Bai Ginjo Premium 300 ml.....	76

VINOS BLANCOS

Koyle Sauvignon Blanc, 750 ml. Ch.....	154
Santa Julia Chardonnay, 375 ml. Arg.....	45
Puerco Espin Semillon, 750 ml, Arg.....	115
Domaine du Petit Clocher, 750 ml, Fra.....	144
Zuccardi Chardonnay, 750 ml Arg.....	120

VINOS TINTOS

Koyle Pinot Noir, 750 ml. Ch.....	178
Koyle Carmenere, 750 ml. Ch.....	116
Santa Julia Malbec, 375 ml. Arg.....	45
Zuccardi Malbec, 750 ml. Arg.....	140
Sposato Bonarda, 750 ml. Arg.....	110