

Piqueos para compartir

Alitas Nikkei (10 unidades)

Crocantitas, fritas con sal y bañadas con una salsita teriyaki. Para chuparse los dedos...

Wantanes rellenos (6 unidades)

De pollo y langostinos en salsa tamarindo.

Yakicuchos (4 unidades)

Anticuchines de pollo en salsa teriyaki con camotitos al pankó.

Rollitos crocantes Primavera (6 unidades)

Rellenos de lomo fino saltado al wok, acompañados de crema de rocoto.

Rollitos Viet (4 unidades)

Ligeritos, de papel de arroz relleno de langostinos y vegetales con una salsita ponzu criolla.

Wraps de lechuga (4 unidades)

Rellenos de un yasaitame con lomo fino.

Caracoles de mar (6 unidades)

Estofados largas horas al sillau.
**Preguntar por disponibilidad.*

Acebichado maki (10 cortes)

Langostino furai y palta, cubierto con una lámina de pescado en salsa acebichada y decorado con hilos de camote.

Conchas a la parrilla (8 unidades)

Con una reducción de mantequilla de naranja y ajo crocante.

Tartar de atún

Con palta y sus chips de papa amarilla al shichimi tōgarashi.

Ebi mayo

Langostinos amelcochados en salsa de mayonesa, con su toquecito de ajonjolí.

Pulpo al olivo

Con cebolla blanca y ligera salsa al olivo.

Trío Chicharrón (fuente)

Cebiche de pescado al ají limo, causa de cangrejo y chicharrón de calamar gigante (pota).

Trío Marisco (fuente)

Cebiche de pescado al ají limo, causa de cangrejo y arroz con mariscos al wok.

Ronda Nikko (fuente)

Causa anticuchera, pulpo al olivo, cebiche nikkei, pulpito a la chalaca y tempura de pejerrey.

Cebiches

Cebiche clásico

De pesca del día o mixto al ají limo.

Cebiche combinado

De pesca del día, con un chicharroncito de mistura de mariscos.

Cebiche Nikkei

De atún o bonito con pulpo al tamarindo y ajonjolí.

Causas

Causa anticuchera

Con pescado a la brasa y calamar gigante (pota).

Causa rellena de cangrejo

Con palta en salsa huancaína.

Tempuras y chicharrones

Tempura de pejerrey

En salsa tentsuyu al ají limo.

Chicharrón de pescado

En salsa tártara con yuquitas fritas.

Chicharrón de calamar gigante (pota)

En salsa tártara con yuquitas fritas.

Chicken karaage

Chicharrón de pierna de pollo deshuesada, con una salsita de limón y canela china.

Jalea Nikkei

Mistura de mariscos con una ensaladita oriental y salsita de maracuyá con guarnición de yucas fritas y chips de papa amarilla al shichimi tōgarashi.

Sushi poke bowls

Cebiche bowl

De pesca del día, leche de tigre cremosita, camotito, toquecito de tōgarashi y nori picadito... Con su canchita más.

Tuna tartare bowl

De tartar de atún y palta.

Sake bowl

De salmón con palta, bañada en salsita acebichada y gari picado.

Sopas como fondo

Ramen Tonkotsu

Con chanchito asado, kamaboko, huevo y verduras orientales.

Caldo de gallina

Todo un levanta muertos, con wantanes rellenos de gallina, fideos, huevo y un toquecito de kió.

Super sancochado

De punta de pecho de res, verduras, salsas y consomé servido aparte.

**Preguntar por disponibilidad.*

Chupe de pescado de antaño

El clásico que todos conocemos.

Parihuela

De pescado y mariscos al miso.

Fusión choloponja

Katsudon

Lomo de cerdo empanizado con cebolla y tortilla de huevo sobre arroz.

Sudado de pescado

Al miso con yucas.

Chaufa de quinua

Con pescado a la plancha, verduras orientales salteadas al wok y salsa de ostión.

Tallarines verdes

Con apanado de lomo fino al pankó.

Arroz con pato

Con pato marinado en ostión, curry y sillau, más su salsa criolla.

**Preguntar por disponibilidad.*

Seco de cabrito en fuente

Tierno de leche, macerado en chicha de jora, zapallo loche y salsa de ostión con guarnición de arroz con choclo y frejol canario.

**Preguntar por disponibilidad.*

Nuestra parrilla

Churrasco de pez espada

En salsa teriyaki, acompañado de yakimeshi casero (chaufa japonés) y papitas nativas.

Filete de pescado

Con champiñones, papitas nativas y vegetales salteados al wok.

Pulpo a la parrilla

Con chimichurri de rocoto y yuquitas fritas.

Filete de atún con risotto al aji

amarillo y saltado de langostinos al wok

Unos dicen arrisottado, nosotros decimos risotto porque usamos arroz arbóreo.

Arroces, tacu tacus y recitecus

Yakimeshi envuelto

En tortilla de huevo, acompañado de saltado de pollo y champiñones al wok.

Aeropuerto Nikko

Arroz frito con verduras orientales y pecanas, montado con chanchito glaseado y ensaladita de mango con berros.

Chaufa tortillón

Con conchas y langostinos en salsa teriyaki.

Arroz con mariscos

Clásico al wok.

Tacu Yaki

Tacu tacu de mariscos en salsa batayaki
¡De campeonato!

Saltados al wok

Tallarín saltado chifero

Con chicharrón de pollo, canela china y ostión.

Tallarín saltado caretillero

Con lomo fino.

Clásico lomo fino saltado al wok

Con papas amarillas fritas y arroz con choclo.

Mongolian beef

Famoso saltado, pero a nuestro estilo, con lomo fino, cebollita china y ajo.

Nikko Kids

Nuggets de pollo

Con papas fritas y 1 bola de helado.

Apanado de pescado

Con papas fritas y 1 bola de helado.

Acompañamientos

Tazas

Arroz blanco
Arroz con choclo
Yakimeshi
Chaufa blanco

Porciones

Yucas fritas
Papas amarillas fritas

Pregunta por nuestras especies de pesca premium.

Si te provoca algo que no está en la carta y tenemos los insumos, podemos prepararlo para ti.