

Menú



Piqueo

Piqueo Quispe Nisei **\$28.900**
CEVICHE DE PESCADO, ROLL ACEVICHADO,
CAUSA DE POLLO, CHICHARRÓN DE PESCADO
Y PULPO A LA PARRILLA

Piqueo Marino **\$29.900**
CHICHARRÓN MIXTO, CEVICHE CAMARONES,
SALMÓN OLIVO, MACHA ACEVICHADO,
LÁMINA LOCO Y PULPO

Ceviche de Anzuelo **\$13.800**
PESCA DEL DÍA

Ceviche mixto del pescador **\$15.800**
OBSEQUIOS DEL MAR ELABORADOS
AL MODO DEL CHEF

Ceviche Taipa **\$15.800**
REVOLUCION DE CEVICHE DE BARRIO
Y TOQUE SUTIL DEL CHEF

Ceviche Pescado Camarón **\$16.500**
PESCA DEL DIA, CAMARÓN BAÑADO
EN UNA SUTIL LECHE DE TIGRE

Ceviche Norteño **\$15.800**
PESCA DEL DÍA, BAÑADO EN LECHE DE
TIGRE AL ROCOTO, ACOMPAÑADO DE
CAMARONES AL PANCO

Ceviche de Salmón **\$16.500**

Trio Quispe Nisei **\$18.800**
AJÍ AMARILLO, CREMA DE ROCOTO, PESCADO,
PULPO, CAMARÓN, LOCOS Y OSTIÓN

Ceviche Quispe Nisei **\$16.500**
PESCA DEL DÍA, PULPO, JAIBA Y PALTA

Tiradito Nikkei **\$15.500**
LÁMINAS DE ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO,
BAÑADAS EN LECHE DE TIGRE Y TOQUE NIKKEI

Tiradito Quispe Nisei **\$15.200**
PESCADO DEL DÍA BAÑADA EN UNA SALSA
DE LA CASA Y PALTA

Ceviches

LIMÓN DE PICA, TEXTURA DE CAMOTE
CHOCLO, CEBOLLA MORADA Y
MAÍZ CANCHERO

Tiraditos

Pulpo

Pulpo al Olivo **\$19.500**
LÁMINAS DE PULPO ACOMPAÑADO DE SU
COMADRE MOROCHA

Festival de Pulpo **\$20.800**
AL OLIVO, ACEVICHADO, PARRILLERO

Pulpo a la Parrilla **\$26.800**
ACOMPAÑADO DE PASTEL DE PAPA, MOJADO
DE YUCA Y UN TOQUE DEL CHEF

Ensaladas

Ensalada Tropical **\$10.800**
ENSALADA MIXTA, TROZO DE DURAZNO,
POLLO, SALSA MARACUYÁ CON MANGO

Ensalada Cesar **\$12.800**
LECHUGA, CAMARÓN, POLLO, CRUTONES,
ALIÑOS DE LA CASA

Entradas Calientes

Parrilla Mixta **\$30.900**
LOMOS, PESCADO, MARISCOS Y PAPA SALTEADA

Degustación de Empanadas **\$12.500**
AJÍ DE GALLINA, LOMO SALTADO,
LECHÓN CHIFERO

Chicharrón Mixto **\$16.500**
OBSEQUIOS DEL MAR EMPANIZADOS,
ACOMPAÑADOS DE MAJADO DE YUCA Y ZARSA CRIOLLA

Chicharrón de Camarones **\$17.500**
CAMARONES ECUATORIANOS AL PANCO,
ACOMPAÑADO DE MAJADO DE YUCA,
ZARSA CRIOLLA, SALSA DE MARACUYA Y TARTARA



Maki

SUSHI

Ceviche Maki CAMARÓN, PALTA, QUESO CREMA, CON TOPPING DE CEVICHE PESCADO	\$11.800
Achorado Roll / 8 Cortes (Sin arroz) SALMÓN, ATÚN, CAMARÓN APANADO PALTA Y QUESO CREMA, ENVUELTO EN NORI BAÑADO EN SALSA ACEVICHADO	\$11.800
Perucho Maki PESCADO AL PANCO, CEBOLLÍN, QUESO CREMA, PALTA, BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS	\$11.000
Veggie Roll Maki CHOCLO BABY, QUESO CREMA, PALMITO ENVUELTO EN PALTA	\$8.000
Huancaína Maki POLLO AL PANCO, PALTA, LECHUGA, QUESO CREMA BAÑADA EN SALSA HUANCAINA	\$9.500
Furay Maki SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, PALTA, FRITO AL PANCO BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA	\$8.600
California Maki SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA CUBIERTO CON SESAMO	\$8.300
Ají Gallina Maki POLLO APANADO, PALTA, QUESO CREMA, BAÑADO CON AJI GALLINA ACEITUNA	\$11.500
Crispy Maki CAMARÓN, SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA, ENVUELTOS EN CHISPAS DE TEMPURA BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA	\$8.500
Salmón Spicy Maki CAMARÓN, QUESO CREMA, AL PANKO MONTADO CON UN TARTARE DE SALMÓN, HIERBABUENA EN UNA CREMA UCHUCUTA, ROLL CON TOQUE PICANTE	\$10.800
Nisei Maki SALMÓN, ATÚN, PESCA DEL DIA ,ENVUELTOS EN NORI, FRITOS EN SALSA DE TEMPURA BAÑADA	\$10.500
Tori Crispy SALMÓN, CAMARÓN, QUESO CREMA ENVUELTOS EN POLLO AL PANCO Y BAÑADO EN SALSA ANGUILA	\$9.500

Gyosas

6 unidades

\$8.600

Tabla Niqui

20 Cortes (para 2 personas)

5 ACEVICHADO, 5 FURAY,
5 SALMÓN SPICY , 2 NIKKINI, 3 GYOSA

\$22.500



Platos de Fondo

ACOMPAÑADO DE ARROZ
CON CHOCCLO O PAPAS FRITAS
O ENSALADA

Lomo Saltado TROZO DE LOMO CON TOMATE Y CEBOLLA SALTEADOS AL WOK CON UNA SALSA DE SOYA	\$15.800
Filete Mar & Tierra FILETE A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES CON MARISCOS	\$17.800
Risotto Don Mario ARROZ CREMOSO EN PURE DE BETERRAGA, CON SALMÓN EN SALSA LECHE DE COCO Y CAMARÓN	\$17.800
Risotto al Pesto ARROZ CREMOSO, AL PESTO CON TROZOS DE FILETE EN SALSA ANTICUCHERA	\$17.800
Risotto Norteño FILETE COCIDO EN SALSA DE CILANTRO ACOMPAÑADO CON RISOTTO DE ZAPALLO	\$15.800
Risotto Quispe Nisei FILETE EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR	\$17.800
Al Ajillo con Camarones CARNE O PESCADO A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN A SU GUSTO	\$18.900
Lomo del Chef LOMO LISO CON CHIMICHURRI ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y ZAPALLO	\$17.500
Quinotto al Pesto ATÚN EN SALSA ESCABECHADA CON QUINOA AL PESTO	\$17.800
Lomo Tierra & Mar LOMO LISO BAÑADA EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE MARISCOS	\$17.500
Lomo Liso al Vino LOMO LISO EN SALSA DE VINO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS SALTEADAS CON PEREJIL Y TOCINO	\$17.800
Saltado Cuico RISOTTO DE AJÍ DE GALLINA MANTADO SOBRE UN POLLO SALTADO CON CHAMPIÑONES Y TOCINO	\$15.800
Filete de la Casa BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES, TOCINO Y PASTEL DE PAPA	\$17.800
Pollo de la Casa POLLO RELLENO DE PIMENTÓN, QUESO, ESPINACA Y JAMÓN BAÑADO EN SALSA CURRY, ACOMPAÑADO DE ARROZ CHAUFA	\$16.500
Ají de Gallina MANJAR DE LOS DIOSES CORONADO SOBRE QUENELES DE PAPA CON COSTRA DE PECANAS, HUEVOS Y ACEITUNAS	\$14.800
Costillar Chifero MACERADO EN ESPECIAS ORIENTALES, ACOMPAÑADO DE SU CLÁSICO ARROZ CHAUFA	\$16.800
Arroz con Mariscos ORGÍA DE MARISCOS VOLCADOS CON ARROZ Y SALSA DE CRUSTACEOS	\$15.500
Arroz Norteño ARROZ COCIDO EN SALSA DE CILANTRO, MARISCOS CON CHICHARRÓN DE PESCADO Y SALSA CRIOLLA	\$15.500
Arroz Chaufa 4 Sabores CAMARÓN, POLLO, CARNE Y LECHÓN	\$13.500



Recomendación del Chef

Cortes Especiales

**Entraña, Tibones Tradicional
Costelleta** **\$25.800**

Corte de carne Premium Angus **\$33.900**

A lo Macho

BAÑADA EN SALSA DE CAMARÓN Y MARISCOS

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$16.000	\$16.500	\$17.500	\$17.800

Quispe Nisei

PESCADO EN SALSA NIKEI ACOMPAÑADO DE
RISOTTO PALTEADO

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$16.000	\$17.000	\$17.800	\$17.900

Tacu Tacu Chipe

TACU TACU DE ZAPALLO BAÑADO EN SALSA
HUANCAINA Y CAMARONES

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$15.500	\$17.000	\$17.500	\$17.900

Ravioles rellenos de Seco de Res **\$16.900**

RAVIOLES CON TINTA DE CALAMAR RELLENO CON
OSOBUCO BAÑADOS EN SALSA HUANCAINA Y
CAMARONES. ACOMPAÑADOS DE ATÚN A LA PLANCHA

Ravioles rellenos de Osobuco y Camarones **\$16.500**

RAVIOLES CON TINTA DE CALAMAR RELLENOS
CON OSOBUCO BAÑADOS EN SALSA HUANCAINA
Y CAMARONES

Fetuccini Criollo **\$16.300**

FETUCCINI A LA HUANCAINA CORONADO
SOBRE UN LOMO SALTADO

Tallarín 4 Sabores **\$15.300**

TALLARÍN SALTADO CON SOYA, CARNE,
CAMARONES, POLLO Y LECHÓN

Sudado de Congrio **\$15.300**

CONCENTRADO LEVANTA MUERTO CON
MAJADO DE YUCA Y BROTES MARINOS

Parihuela **\$16.500**

CONCENTRADO DE MARISCOS

Chupe de Camarones **\$16.300**

RESTAURADORA SOPA DE CAMARONES
COCIDOS EN SALSA DE LANGOSTA Y HUEVO

Pescados y Mariscos

Pastas

Sopas



Postres

Dulces

Brownie	\$5.800
Crema Brule	\$4.500
Crema Volteada	\$5.400
Cheesecake Maracuyá	\$5.700
Helado	\$5.300
Suspiro Limeño	\$5.400
Tiramisú	\$5.400
Tres Leches	\$5.700
Degustación de postres Quispe	\$11.900
Degustación de postres Nisei	\$8.900
Mousse de chocolate	\$5.900
Tarta de yogurt	\$5.500

Cheesecake Maracuyá



Suspiro Limeño



Tres Leches





Piqueo Marino



Entraña con Camarones al Ajillo



Ceviche Maki



Achorado Roll



Ají de Gallina Maki



Veggie Roll Maki



Tiradito Nikkei



Tiradito Quispe Nisei



T-Bone Costeleta a lo Macho



Salmón Spicy Maki



Tabla Nikkei (20 pcs)

