

# Menú



## Piqueo

**Piqueo Quispe Nisei** \$27.900

CEVICHE DE PESCADO, ROLL ACEVICHADO, CAUSA DE POLLO, CHICHARRÓN DE PESCADO Y PULPO A LA PARRILLA

**Piqueo Marino** \$28.900

CHICHARRÓN MIXTO, CEVICHE CAMARONES, SALMÓN OLIVO, MACHA ACEVICHADO, LÁMINA LOCO Y PULPO

**Ceviche de Anzuelo** \$13.800

PESCA DEL DÍA

**Ceviche mixto del pescador** \$14.800

OBSEQUIOS DEL MAR ELABORADOS AL MODO DEL CHEF

**Ceviche Taipa** \$14.800

REVOLUCION DE CEVICHE DE BARRIO Y TOQUE SUTIL DEL CHEF

**Ceviche Pescado Camarón** \$15.500

PESCA DEL DIA, CAMARÓN BAÑADO EN UNA SUTIL LECHE DE TIGRE

**Ceviche Norteño** \$14.800

PESCA DEL DÍA, BAÑADO EN LECHE DE TIGRE AL ROCOTO, ACOMPAÑADO DE CAMARONES AL PANCO

**Ceviche de Salmón** \$15.500

**Trio Quispe Nisei** \$20.500

AJÍ AMARILLO, CREMA DE ROCOTO, PESCADO, PULPO, CAMARÓN, LOCOS Y OSTIÓN

**Ceviche Quispe Nisei** \$15.500

PESCA DEL DÍA, PULPO, JAIBA Y PALTA

**Ceviche Quispe Nisei** \$15.500

PESCA DEL DÍA, PULPO, JAIBA Y PALTA

**Ceviche Carrellitero** \$28.900

PESCA DEL DÍA, CHIRRARÓN MIXTOS

## Tiraditos

**Tiradito Quispe Nisei** \$14.200

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

# Pulpo

**Pulpo al Olivo** **\$18.500**  
LÁMINAS DE PULPO ACOMPAÑADO DE SU  
COMADRE MOROCHA

**Festival de Pulpo** **\$19.800**  
AL OLIVO, ACEVICHADO, PARRILLERO

**Pulpo a la Parrilla** **\$25.800**  
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

**Parrilla Quispe & Nisei** **\$58.800**  
LOMOS, PESCADO DEL DÍA, PULPO, POLLO, 3 BROCHETAS  
DE CAMARÓN, MARISCO SALTEADO Y BASE DE PAPA SALTEADA

**Parrilla Mixta** **\$29.900**  
LOMOS, PESCADO, MARISCOS Y PAPA SALTEADA

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

# Entradas Calientes

**Chicharrón Mixto** **\$15.500**  
OBSEQUIOS DEL MAR EMPANIZADOS,  
ACOMPAÑADOS DE MAJADO DE YUCA Y ZARSA CRIOLLA

**Chicharrón de Camarones** **\$16.500**  
CAMARONES ECUATORIANOS AL PANCO,  
ACOMPAÑADO DE MAJADO DE YUCA,  
ZARSA CRIOLLA, SALSA DE MARACUYA Y TARTARA



# Maki

SUSHI

<b>Ceviche Maki</b> CAMARÓN, PALTA, QUESO CREMA, CON TOPPING DE CEVICHE PESCADO	<b>\$10.800</b>
<b>Achorado Roll / 8 Cortes (Sin arroz)</b> SALMÓN, ATÚN, CAMARÓN APANADO PALTA Y QUESO CREMA, ENVUELTO EN NORI BAÑADO EN SALSA ACEVICHADO	<b>\$10.800</b>
<b>Perucho Maki</b> PESCADO AL PANCO, CEBOLLÍN, QUESO CREMA, PALTA, BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS	<b>\$10.500</b>
<b>Veggie Roll Maki</b> CHOCLO BABY, QUESO CREMA, PALMITO ENVUELTO EN PALTA	<b>\$8.000</b>
<b>Huancaina Maki</b> POLLO AL PANCO, PALTA, LECHUGA, QUESO CREMA BAÑADA EN SALSA HUANCAINA	<b>\$8.800</b>
<b>Furay Maki</b> SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, PALTA, FRITO AL PANCO BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA	<b>\$8.600</b>
<b>California Maki</b> SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA CUBIERTO CON SESAMO	<b>\$8.300</b>
<b>Ají Gallina Maki</b> POLLO APANADO, PALTA, QUESO CREMA, BAÑADO CON AJI GALLINA ACEITUNA	<b>\$10.800</b>
<b>Crispy Maki</b> CAMARÓN, SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA, ENVUELTOS EN CHISPAS DE TEMPURA BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA	<b>\$8.500</b>
<b>Salmón Spicy Maki</b> CAMARÓN, QUESO CREMA, AL PANKO MONTADO CON UN TARTARE DE SALMÓN, HIERBABUENA EN UNA CREMA UCHUCUTA, ROLL CON TOQUE PICANTE	<b>\$9.800</b>
<b>Nisei Maki</b> SALMÓN, ATÚN, PESCA DEL DIA ,ENVUELTOS EN NORI, FRITOS EN SALSA DE TEMPURA BAÑADA	<b>\$9.500</b>
<b>Tori Crispy</b> SALMÓN, CAMARÓN, QUESO CREMA ENVUELTOS EN POLLO AL PANCO Y BAÑADO EN SALSA ANGUILA	<b>\$9.500</b>

## Gyosas

6 unidades

**\$8.600**

## Tabla Niqui

20 Cortes (para 2 personas)

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

**\$20.500**



# Platos de Fondo

ACOMPAÑADO DE ARROZ  
CON CHOCCLO O PAPAS FRITAS  
O ENSALADA

<b>Lomo Saltado</b> TROZO DE LOMO CON TOMATE Y CEBOLLA SALTEADOS AL WOK CON UNA SALSA DE SOYA	<b>\$15.800</b>
<b>Filete Mar &amp; Tierra</b> FILETE A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES CON MARISCOS	<b>\$16.800</b>
<b>Risotto Don Mario</b> ARROZ CREMOSO EN PURE DE BETERRAGA, CON SALMÓN EN SALSA LECHE DE COCO Y CAMARÓN	<b>\$16.800</b>
<b>Risotto al Pesto</b> ARROZ CREMOSO, AL PESTO CON TROZOS DE FILETE EN SALSA ANTICUCHERA	<b>\$16.800</b>
<b>Risotto Norteño</b> FILETE COCIDO EN SALSA DE CILANTRO ACOMPAÑADO CON RISOTTO DE ZAPALLO	<b>\$15.800</b>
<b>Risotto Quispe Nisei</b> FILETE EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR	<b>\$17.900</b>
<b>Al Ajillo con Camarones</b> CARNE O PESCADO A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN A SU GUSTO	<b>\$20.900</b>
<b>Lomo del Chef</b> LOMO LISO CON CHIMICHURRI ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y ZAPALLO	<b>\$17.500</b>
<b>Quinotto al Pesto</b> ATÚN EN SALSA ESCABECHADA CON QUINOA AL PESTO	<b>\$16.800</b>
<b>Lomo Tierra &amp; Mar</b> LOMO LISO BAÑADA EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE MARISCOS	<b>\$17.500</b>
<b>Lomo Liso al Vino</b> LOMO LISO EN SALSA DE VINO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS SALTEADAS CON PEREJIL Y TOCINO	<b>\$16.800</b>
<b>Saltado Cuico</b> RISOTTO DE AJÍ DE GALLINA MANTADO SOBRE UN POLLO SALTADO CON CHAMPIÑONES Y TOCINO	<b>\$14.800</b>
<b>Filete de la Casa</b> BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES, TOCINO Y PASTEL DE PAPA	<b>\$17.900</b>
<b>Pollo de la Casa</b> POLLO RELLENO DE PIMENTÓN, QUESO, ESPINACA Y JAMÓN BAÑADO EN SALSA CURRY, ACOMPAÑADO DE ARROZ CHAUFA	<b>\$15.000</b>
<b>Ají de Gallina</b> MANJAR DE LOS DIOSES CORONADO SOBRE QUENELES DE PAPA CON COSTRA DE PECANAS, HUEVOS Y ACEITUNAS	<b>\$13.800</b>
<b>Costillar Chifero</b> MACERADO EN ESPECIAS ORIENTALES, ACOMPAÑADO DE SU CLÁSICO ARROZ CHAUFA	<b>\$16.000</b>
<b>Arroz con Mariscos</b> ORGÍA DE MARISCOS VOLCADOS CON ARROZ Y SALSA DE CRUSTACEOS	<b>\$14.500</b>
<b>Arroz Norteño</b> ARROZ COCIDO EN SALSA DE CILANTRO, MARISCOS CON CHICHARRÓN DE PESCADO Y SALSA CRIOLLA	<b>\$14.500</b>
<b>Arroz Chaufa 4 Sabores</b> CAMARÓN, POLLO, CARNE Y LECHÓN	<b>\$13.500</b>



# Recomendación del Chef

Recomendación del Mes  
\$20.900

## Cortes Especiales

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

**Corte de carne Premium Angus 600 g** \$33.900

### A lo Macho

BAÑADA EN SALSA DE CAMARÓN Y MARISCOS

<b>Del día</b>	<b>Congrio</b>	<b>Salmón</b>	<b>Atún</b>
\$15.500	\$16.000	\$16.800	\$16.800

### Quispe Nisei

PESCADO EN SALSA NIKEI ACOMPAÑADO DE RISOTTO PALTEADO

<b>Del día</b>	<b>Congrio</b>	<b>Salmón</b>	<b>Atún</b>
\$15.500	\$16.000	\$16.800	\$16.800

### Tacu Tacu Chipe

TACU TACU DE ZAPALLO BAÑADO EN SALSA HUANCAINA Y CAMARONES

<b>Del día</b>	<b>Congrio</b>	<b>Salmón</b>	<b>Atún</b>
\$15.000	\$16.500	\$16.800	\$16.800

### Ravioles rellenos de Seco de Res

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

\$16.500

### Ravioles rellenos de Osobuco y Camarones

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

\$15.800

## Pastas

### Fetuccini Criollo

FETUCCINI A LA HUANCAINA CORONADO SOBRE UN LOMO SALTADO

\$15.500

### Tallarín 4 Sabores

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

\$14.800

### Sudado de Congrio

CONCENTRADO LEVANTA MUERTO CON MAJADO DE YUCA Y BROTES MARINOS

\$14.800

## Sopas

### Parihuela

CONCENTRADO DE MARISCOS

\$15.800

### Chupe de Camarones

RESTAURADORA SOPA DE CAMARONES COCIDOS EN SALSA DE LANGOSTA Y HUEVO

\$15.800



# Postres

## Dulces

<b>Brownie</b>	<b>\$5.800</b>
<b>Crema Brule</b>	<b>\$4.500</b>
<b>Crema Volteada</b>	<b>\$5.400</b>
<b>Cheesecake Maracuyá</b>	<b>\$5.700</b>
<b>Degustación de Postres</b>	<b>\$8.000</b>
<b>Helado</b>	<b>\$5.300</b>
<b>Suspiro Limeño</b>	<b>\$5.400</b>
<b>Tiramisú</b>	<b>\$5.400</b>
<b>Tres Leches</b>	<b>\$5.700</b>

**Cheesecake Maracuyá**



**Crema Volteada**



**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)**

