



AL NATURAL 5€

(M)

CHIFERA 5€

Soja, zumo de lima, ponzu y salsa
de ostras. (G), (P), (SO)

LECHE DE TIGRE 5€

Ponzu, soja, apio, ajo, jengibre,
zumo de lima (A), (G), (M), (P)

CON AJÍ 5€

Ají amarillo, huevas de trucha y
leche de tigre. (A), (G), (M), (S)

Las mejores de la ciudad

OSTRAS DEL MAESTRO



**MAESTRO
DEL SUSHI**

DE SALMÓN 16€

Salmón ligeramente picado con aguacate, alga wakame, cebolla, nabo daikon, mayonesa kimchi y salsa de aji. (G). (P). (SE). (SO)

DE TORO 27€

Tartar marinado con soja, aceite de sésamo, sake, pepino, aguacate, cilantro, chiles y nabo daikon. (G). (P). (SE). (SO)

DE ATÚN BLUEFIN 24€

Atún ligeramente picante marinado con soja, aceite de sésamo, sake, nabo daikon, alga wakame y tobiko. (G). (P). (SE). (SO)

TARTAR

El Atún Bluefin o Atún Rojo (conocido en Japón como Hon Maguro – 本マグロ) es considerado el equivalente marino de la carne Wagyu A5 por su extraordinario marmoleado de grasa intramuscular, que le aporta una textura sedosa y un sabor profundo, untuoso y delicado, usado en la alta gastronomía nipona.

En este local usamos esta exclusiva variedad de atún.

NIKKEI 19€

Corvina marinada en leche de tigre, ponzu, soja, cilantro, cebolla roja, puré de boniato y cancha. (A). (G). (P). (SE). (SO)

MIXTO 19€

Corvina, pulpo, vieira marinada en leche de tigre, aji amarillo, cilantro, cebolla roja, puré de boniato y cancha. (A). (M). (G). (P). (SE). (SO)

CEVICHES



SALMÓN NORUEGO 16€

En aji amarillo, maracuya, cebolla roja, huevas de trucha, quinoa pop y cilantro. (A), (G), (P), (SO)

ATÚN BLUEFIN 24€

Láminas finas marinadas en salsa de salsa chifera, chalaquita, tar'e, pepino y sichimi togaray. (A), (G), (M), (P), (SO)

CORVINA 18€

En crema de rocoto, crema de aji amarillo, crema acevichada, pure de boniato, cilantro y cancha. (A), (G), (P), (SO)

ATÚN BLUEFIN 15€

4 cortes (P)

SALMÓN 12€

4 cortes (P)

TORO 18€

4 cortes (P)

TIRADITOS

SASHIMI



**MAESTRO
DEL SUSHI**

Pide tus Nigiris Frescos o en versión ABURI

El Aburi japonés (炙り) es un estilo de preparación que significa "flambeado" y se refiere a piezas de pescado o marisco que se les pasa una llama de fuego por encima que le confiere una textura exquisita, además de aromas umami y matices ahumados.

SALMÓN 3€

Con aji amarillo y huevas de trucha. (H). (L). (G). (P)

SALMÓN ABURI 3€

Mayonesa de kimchi y huevas de trucha. (H). (L). (G). (P)

CORVINA 3€

Crema de rocoto, chalaquita, tobiko y cancha molida. (G). (P)

ATÚN BLUEFIN 3,50€

Con cebolla encurtida y masago araré. (P)

ATÚN BLUEFIN ABURI 3,50€

Con cebolla encurtida y mayonesa de kimchi. (H) (G). (P). (SE)

VIEIRA 4€

Con provolone gratinado y chimichurri nikkei. (L). (P)

FOIE 4,50€

Foie caramelizado con mermelada de rocoto. (G). (L)

TORO 4,70€

Gratinado con mayonesa de kimchi, masago arare y salsa del maestro. (G). (P). (SE)

CARABINERO 5€

Carabinero, salsa lomo saltado, flambeado con mayonesa kimchi. (C). (G). (H). (L). (SE)

NIGIRIS ESPECIALES

PEPINO 8€
(P)

AGUACATE 8€
(P).

ATÚN BLUEFIN 9€
(P)

SALMÓN 8€
(P)

HOSOMAKI

FUTO MAKI 6 P 10€
12 P 16€
Salmón, atún bluefin, aguacate,
queso crema, mango, pepino y
tenkatsu. (G), (L), (P)

ACEVICHADO 5 P 10€
10 P 17€
Relleno de aguacate, langostino en
panko. Cubierto de atún bluefin,
salsa acevichada y shichimi
togarashi. (A), (C), (G), (H), (P), (SO)

TÁRTAR 5 P 10€
10 P 17€
Relleno de aguacate, queso crema,
pepino. Cubierto de tartar de atún
bluefin, mayonesa de kimchi. (H), (G), (L), (P)

TUNA ROLL 5 P 10€
10 P 17€
Relleno de atún bluefin, aguacate.
Cubierto con atún bluefin, jengibre y
sichimi togarashi. (A), (C), (H), (P), (SO)

CHULETA VACA 5 P 10€
10 P 17€
Relleno de langostino y aguacate.
Cubierto con lomo de vaca madurada
gratinado con mayonesa kimchi y
chimichurri. (C), (G), (H), (P), (SO)

VEGGIE 5 P 7€
10 P 12€
Aguacate, zanahoria, pepino con
queso crema. (SO), (L)
OPCION VEGANA sin Queso Crema

SAKE DELUXE 10 P 9€
Salmón, queso, aguacate recubierto
con semilla de sésamo (P), (SE)

SAKE AVOCADO 10 P 10€
Salmón, aguacate y recubierto semilla
de sesamo negro, (C), (G), (P), (SE)

SAKE LIMA 5 P 10€
10 P 17€
Langostino en panko, queso crema,
cubierto de salmón, láminas de lima,
tenkatsu. (C), (L), (G), (P)

TUNA DELUXE 5 P 9€
10 P 15€
Atún bluefin, pepino, aguacate, cubierto
con semillas sésamo (G), (P), (SE)

NIKKEI 5 P 10€
10 P 16€
Relleno de queso crema, aguacate,
pepino, tartar de salmón ahumado,
mayonesa japonesa, trufa y queso
parmesano. (A), (C), (G), (H), (L), (P), (SO)

OTATE 5 P 10€
10 P 16€
Relleno de langostino y aguacate.
Cubierto con vieira y provolone gratinado
con chimichurri. (C), (L), (P), (SO)

TUNA BLUEFIN 5 P 10€
AVOCADO 10 P 16€
Atún bluefin con aguacate cubierto de
mas aguacate y salsa del maestro. (C),
(L), (P) (SO)

MAKIS - ROLLS ESPECIALES



MOCHI CHEESE CAKE 4€

Cheesecake, leche, soja, gelatina, harina de arroz, maicena (G), (L), (FC), (SO)

MOCHI MARACUYÁ 4€

Maracuya, leche, soja, gelatina, harina de arroz, maicena (G), (L), (FC), (SO)

MOCHI TÉ MATCHA 4€

Té matcha, leche, soja, gelatina, harina de arroz, maicena (G), (L), (FC), (SO)

MOCHI CHOCOLATE 4€

Chocolate, leche, soja, gelatina, harina de arroz, maicena (G), (L), (FC), (SO)



(A)

Apio

Celery



(AL)

Altramuces

Lupins



(CA)

Cacahuete

Peanuts



(C)

Crústaceos

Crustaceans



(FC)

Frutos de
Cáscara
Nuts



(G)

Contiene
Gluten
Contains
Gluten



(H)

Huevos
Eggs



(L)

Lácteos
Dairy



(M)

Moluscos
Molluscs



(MZ)

Mostaza
Mustard



(P)

Pescado
Fish



(SO)

Soja
Soya



(SE)

Sésamo
Sesame



(S)

Dióxido de
Azufre y
Sulfito

Sulphur Dioxide
and sulphites