

SIPANO
AMOR POR LO NIKKEI

Plant Based



SIPAN *Plant Based*

En armonía con la naturaleza
y el respeto por nuestra madre tierra,
nace Sipan Plant Based.

Todos los sabores de la cocina nikkei
en una propuesta libre de derivados
animales donde los vegetales
son los protagonistas.

Utilizamos insumos orgánicos
y agroecológicos con el propósito
de conservar los sabores y texturas
más reales posibles.

Los invitamos a disfrutar
de esta propuesta de la cual
estamos orgullosos.

ABREBOCAS

QUINOA BOMB

*Un clásico de Sipan
en versión plant based.*

Crocantes “bombitas”
de quinoa rellenas
de Sipandelphia con ají amarillo
y bañadas con alioli Hoisin.

\$700

MAKIS

PACHAMANCA

*Origen del nombre: Quechua
Pachamanca: cocción milenaria Inca
bajo tierra generado por el calor
de las piedras.*

Un roll que hace honor a la tradicional pachamanca peruana, tubérculos, bulbos y raíces cocidas bajo sal marina simulando el efecto de cocción bajo tierra, logrando increíbles sabores y texturas.

Relleno con batata caramelizada, zanahorias ahumadas y Sipandelfia, cubierto de remolacha y acompañado por una cremosa salsa de huacatay y ají amarillo.

Lo servimos sobre tierra comestible obtenida de la propia cocción de los vegetales.

\$650

MAKIS

KAM LU ROLL

*Origen del nombre: China
Inspirado en el tradicional
KAM LU WANTAN*

La cocina chifa en un roll.
Por dentro zuchinnis crocantes
y Sipandelfia cubierto por
un trío de morrones asados
y una deliciosa salsa a base
de mango, Hoisin y Siracha.

\$650

HARÚ

*Origen del nombre: Japonés
Harú: Primavera*

Roll de temporada donde usamos
vegetales de estación.

Por dentro Sipandelfia, espárragos
crocantes, tartare de zapallitos y
manzanas verdes cubierto con algas
Wakame y lima. Acompañado de una
increíble salsa Nikkei.

\$650

NIGIRI

CHILLTU

Origen del nombre: Quechua

Chilltu: Tomate

Nigiri inspirado en uno de los frutos de mayor historia en la agricultura Inca, llevando el tomate a toda su expresión en tres texturas distintas logrando 0% de desperdicio.

100% sustentable, cubierto con dulces tomates curados y bañados en nuestra “Llajwa” a base de aji amarillo, pure de tomate con jengibre y semillas de chía activadas.

Coronados por un crocante papel de tomate.

\$650

NIGIRI

MIDORI

Origen del nombre: Japonés

Midori: Verde

Nigiri que utiliza una fruta de la agricultura asiática con sabores muy japoneses dando esos toques Nikkei a la carta plant based.

Melón flambeado con mascabo y wasabi, bañados con almíbar de jengibre y semillas de quinoa crocantes.

\$500

NIGIRI

PACHA

Origen del nombre: Quechua

Pacha: Tierra

Un culto a la Pachamama.

Remolacha cocida bajo sal marina
sobre tierra comestible
y alioli de Huacatay.

\$550

TIRADITOS

NINJIN SMOKED

Origen del nombre: Japonés/ Inglés

Ninjin: Zanahoria

Una mezcla de sabores con productos que nos proporciona la tierra y técnicas japonesas.

Tiradito de zanahoria cocida bajo sal marina, expuesta a un proceso de ahumado con toques de alioli de Hoisin, pistachos crocantes y bañado con jugo de lima. Acompañado por un mix de verdes de estación y chips de alga Nori.

\$650

TIRADITOS

CHICHA MIDORI

Origen del nombre: español/japonés

Midori: Verde

Un tiradito que hace honor a la tradicional chicha morada.

Cortes de melón y pepino con un mix de hojas de apio, brotes de remolacha y crocantes semillas de girasol activado con mascabo. Cubierto de gel de chicha morada y bañado con jugo de lima.

\$600

CEVICHE

HARU

Origen del nombre: japonés

Haru: Primavera

Ceviche de temporada con vegetales que nos regala la naturaleza.

Primaverl ceviche de zapallitos y manzana verde con espárragos, Daikón y un toque amazónico con palmitos en una clásica leche de tigre al ají amarillo y maíz canchita.

\$650

CEVICHE

UMI PACHA

Origen del nombre:

Japonés / Quechua

Umi: Mar, Pacha: Tierra

Toda la armonía Nikkei en una increíble unión entre el mar y la tierra con el producto insignia de los andes peruanos, sus tubérculos, el choclo y algas del océano pacífico japonés.

Ceviche de papines andinos, batatas cocidas bajo sal marina con tamalitos de maíz morado, algas Wakame y Nori, en una deliciosa leche de tigre al estilo Nikkei.

\$750

GLOSARIO

Sipandelphia

*leche vegetal, tofu organico
y aceite de coco.*

Alioli Hoisin

*leche vegetal + salsa a base de batata,
maíz, sésamo y especias.*

Huacatay

Planta aromática de la altiplanicie peruana.

Salsa huacatay

*Leche vegetal, sipandelphia, aji amarillo
y huacatay.*

Siracha

salsa picante a base de chiles.

Algas Wakame

alga japonesa.

Algas Nori

alga marina japonesa.

Chicha morada

bebida de origen peruano a base de maíz.

Daikon

nabo

Leche de tigre

*jugo resultante de la maceración
de los vegetales.*