

SIPAM©
AMOR POR LO NIKKEI

MENÚ

ABREBOCAS

EBI BOMB

4 unidades

Deliciosos langostinos rellenos de queso y ají amarillo bañados por salsa pasión y acompañados por salsa acevichada.

\$800

EBI RAYMI

Cola de langostinos furai, doraditas y crocantes con degustación de nuestras tres mejores salsas.

8 u **\$1.500** 12 u **\$1.950**

EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA

1 unidad

Empanada rellena de nuestro increíble ají de gallina, gratinada con queso y coronada por una jugosa cola de langostino saltado.

\$600

WANTANES

6 unidades. Para compartir

Chiferos por excelencia. Raviolitos de masa wantan rellenos de salmón y cebolla china. Se sirven con salsa tamarindo al maracuyá y guacamole al rocoto.

\$850

ABREBOCAS

MARISCOS AL FUEGO

Langostinos, vieiras, pulpo y calamar saltados en mantequilla hanzo, ají amarillo y flambeados al pisco. Acompañados de arroz al ajo.

\$1.500

CONCHITAS A LA PARMESANA

Un plato de bandera en nuestras cevicherías. Vieiras marinadas al ají amarillo, lima y pisco. Semicubiertas y gratinadas con queso parmesano.

4 u **\$1.400** 6 u **\$1.800**

PULPO AL OLIVO

4 unidades

Nikkei por excelencia. Delicioso pulpo español trozado con palta marinada y bañado por salsas Rosita y acevichada. Coronado con crocantes de masa philo.

\$1.750

AJÍ DE LANGOSTINOS

4 unidades

Langostinos sellados y flambeados al pisco, bañados con suave salsa de ají amarillo y coronados con crocante de batatas.

\$1.600

ABREBOCAS

GYOZAS

4 unidades

Nuestra versión de dumplings japoneses de langostinos, trucha arco iris y cerdo marinado en especias y salsa Hoisin. Hechas al vapor y selladas de lado.

\$900

TARTARE

Fresquísimo tartare de salmón o atún saborizado con mostaza de Dijon y con un suave aroma a aceite de ajonjolí sobre una base de palta. Cremoso y exquisito.

\$800

PAPAS A LA HUANCAÍNA

Papas crocantes con queso andino, bañadas en nuestra deliciosa salsa huancaína y coronadas con chalaquita caliente.

\$900

KUSHIYAKI DE MOLLEJAS

4 unidades

Anticuchitos de exquisitas mollejas de ternera a las brasas en salsa anticucho con papas andinas crocantes y salsa Mi Perú.

\$1.800

SASHIMI

SAKEYAKI

6 cortes de lomo de salmón rosado sellados a la plancha con salsa de rocotos asados. Acompañados de soshu japonés.

6 u **\$800** 12 u **\$1.500**

CLÁSICO

de trucha 2 u **\$400**

de langostino 2 u **\$400**

de pulpo 2 u **\$600**

de pesca blanca 2 u **\$300**

NIGIRI

SIPAN

4 unidades

Imperdible opción de nigiri bañados con miel de maracuyá y coronados con masa philo.

\$650

SAKE FURAI

4 unidades

De salmón rosado, crocantes y rellenos de queso. Coronados con un cremoso guacamole al rocoto.

\$850

A LO POBRE

4 unidades

De salmón rosado, flambeados, bañados con salsa tari con huevitos de codorniz inyectados de salsa nikkei, coronados con fresca chalaquita con quinoa crocante.

\$800

MATSUTAKE

4 unidades

Clásicos nigiri de trucha flambeada y bañada con una suave manteca de trufas negras. ¡De Lujo!

\$800

NIGIRI

SUNQU

4 unidades

Pensado en nuestros clásicos kushiyaki de mollejas, creamos estos nigiri con sabor único bañados con salsa diablo y acompañados de una yema de huevo y shoiu. Perfecta combinación de ahumado y picante agradable.

\$800

CLÁSICO

Arroz shari cubierto de trucha *2 u* **\$500**

Arroz shari cubierto de langostino *2 u* **\$400**

Arroz shari cubierto de pulpo *2 u* **\$500**

Arroz shari cubierto de pesca blanca *2 u* **\$400**

CEVICHE

SIPAN

Versión contemporánea del ceviche clásico al ají amarillo en leche de tigre Mi Perú, acompañado de crujiente chicharrón de calamar.

\$1.700

CLÁSICO

Ceviche clásico en versión carretillera donde la frescura de nuestra pesca del día es nuestro orgullo.

\$950

MAIDO

Tributo al indiscutible Nro. 1, nuestra versión de un increíble ceviche de atún, pulpo, pesca blanca y palta al estilo nikkei, sobre un espejo de sweet chilli. Bañado en salsa siracha y coco. Coronado con Yakishimo.

\$1.900

MIXTO

Ceviche mixto de langostinos, calamar, salmón rosado y pesca del día en leche de tigre al ají amarillo.

\$1.350

TIRADITOS

KONPASSION

Un juego de texturas y temperaturas.
Tiradito de salmón al maracuyá, acompañado de langostinos flambeados al pisco con salsa de maracuyá y maní en dos temperaturas.

\$1.300

NIKKEI

Increíble tiradito de pesca del día, bañado en nuestra deliciosa salsa Nikkei a base de ostión, limón, soja y ajonjolí.

\$800

Versión Toro **\$1.350**

Versión Salmón **\$1.100**

TIRACUYÁ

Un clásico de nuestra barra nikkei. Los mejores finos cortes de salmón rosado con salsa pasión a la miel de maracuyá e hilos crocantes de masa philo.

\$900

AUSANGATE

Tiradito de trucha arco iris al ají amarillo acompañado de choclo blanco andino, palta, quinoa crocante, yakishimo de trucha y un toque de ikura de salmón.

\$1.100

MAKIS

SWEET SAKE

10 piezas

Relleno de langostinos furai, palta y queso. Envuelto en salmón ahumado y coronado por sweet chilli a base de nuestros 3 ajíes.

\$1.300

ROSITA

8 piezas

Relleno de salmón ahumado, queso y palta. Coronado por un pulpo al olivo gratinado. Bañado en salsa rosita de aceitunas negras.

\$2.100

SCALLOPS

8 piezas

Nuestras clásicas y exquisitas conchitas a la parmesana coronan este maki relleno de langostinos furai, palta y queso acompañado por salsa nikkei.

\$2.100

SIPAN

10 piezas

Relleno de Tartare de salmón, langostinos furai y queso. Cubierto de láminas de palta y bañado con salsa tare.

\$1.100

MASU

10 piezas

Relleno de trucha, langostinos y queso crema, cubierto con láminas de palta, bañada de salsa tare y crocante de quinoa.

\$1.100

MAKIS

AMANO

10 piezas

Calentito, crocante y único es este maki relleno de salmón, queso y palta. Bañado en una suave mayo de wasabi.

\$1.000

Versión Toro **\$1.400**

UMAMI

10 piezas

Maki acevichado relleno de langostinos, queso y verdeo. Cubierto con cortes de pesca del día y bañado en salsa acevichada.

\$1.200

WALTER ALBA

10 piezas

Maki relleno de salmón, palta y mango,. Cubierto totalmente por la piel del salmón a las brasas, bañado en nuestra salsa novo-andina, salsa acevichada, pasta de rocoto y salsa hoisin.

\$900

CHALACO

10 piezas

Fresco y tropical, relleno de salmón ahumado, palta y verdeo. Cubierto con finas láminas de mango bañadas de miel de jengibre.

\$900

MÁNCORA

10 piezas

Único e inigualable. Relleno de salmón, palta, kiuri, tomates secos hidratados y queso. Crocante y calentito con cero arroz!

\$1.300

MAKIS

COSTA VERDE

10 piezas

¡Fresquísimo! Relleno de tartare de salmón y kiuri, cubierto con cortes de salmón fresco y acompañado de nuestra cremosa Mayonikkei.

\$1.100

Versión Toro **\$1.400**

SAKE

10 piezas

Roll relleno de palta y queso. Cubierto con salmón en leche de tigre con salsa pasión y coronado con masa philo.

\$1.100

PICO ALTO

10 piezas

Relleno de pesca del día, tomates secos hidratados, mango y palta furai al panko con frescas láminas de kiuri y unos copos de merengue flambeados. Un mix de frescura y cremosidad inigualable.

\$800

MAKINKA

10 piezas

Relleno de trucha gravlax, langostinos y palta, con un ligero crocante de quinoa y bañada en nuestra salsa acevichada al ají amarillo.

\$1.200

ROMPEBOCAS

AEROPUERTO PARRILLERO

Para compartir

Chaufa estilo areopuerto con brotes de soja y fideos ramen. Se corona con un omellete relleno de un increíble kushiyaki de lomo, langostinos, pollo, mollejas y palmitos a las brasas.

\$1.700

SECO DE CORDERO

Para compartir

Plato de culto del norte peruano y de la cocina criolla limeña. Sabrosísimo gigot de cordero cocido por 24h a 60 grados en salsa de seco de cordero y sus especias. Acompañado por un risotto clásico Sipan.

\$1.700

AJÍ DE GALLINA

Para compartir

Deliciosa versión casera de este plato de bandera por excelencia a base de pollo deshilachado a la crema de ají amarillo sobre papas doradas y acompañado de arroz al ajo.

\$1.600

LOMO SALTADO

Para compartir

Jugosas tiras de lomo saltadas al wok con cebollas moradas, champignones y tomates. Flambeado al pisco con tiras de ají amarillo y montada por cubos de palta y un huevo frito. Acompañado de arroz al ajo y crocantes papas fritas.

\$2.200

ROMPEBOCAS

PAPILLOTE DE SALMÓN

Filet de salmón rosado marinado en mantequilla japonesa de ajo y kion con finas hierbas, montado por mix de mariscos saltados al ají amarillo y flambeados al pisco. Cocido dentro de un papillote y acompañado de arroz y puré al ajo.

\$1.900

BATAYAKI

Del anticucho criollo callejero a los mariscos de la costa. Mezclamos estas 2 cocinas y logramos una plancha caliente de calamares, pulpo, chipirones, vieiras y langostinos con papas y camotes a la parrilla. Todo acompañado de puré y arroz al ajo.

\$6.000

DÚO DE PESCA

Fresquísima y liviana opción de cocina caliente. Filet de salmón y filet de pesca del día a la plancha acompañado con mix de verdes, palta y arroz al ajo.

\$1.100

PESCA DEL DÍA

Sabroso plato de filets de pesca del día a la plancha acompañado por una fresquísima ensalada de mix de verdes. Una opción perfecta y light de nuestra cocina caliente.

\$1.100

ROMPEBOCAS

YAKINIKU DE MAR

Tradicional cocción japonesa a la parrilla.

En nuestra versión a las brasas, asamos pesca del día, salmón rosado, langostinos, vieiras, calamar y mejillones. Acompaña en la misma cocción vegetales asados, le podés agregar a tu gusto pestito y chimichurri parrillero. Corona una salsa acevichada que le balancea justito el plato.

\$3.200

PASTORURI

Mix de verdes y quinoa con champignones, palmitos y tomates cherry a la parrilla. Acompañado de la proteína de tu elección a las brasas.

Versión pollo **\$1.000**

Versión lomo **\$1.200**

Versión langostinos **\$1.300**

POSTRE

SUSPIRO A LA LIMEÑA

Tradicionalísimo postre de la cocina peruana.

Dulce elaborado con leche evaporada, leche condensada y yemas de huevo sobre un almíbar de oporto. Coronado con merengue y toques de canela. Una exquisita combinación de suavidad y dulzura.

\$600 Con helado **\$500**

YUKAMOSHI

Budín de yuca andina, uno de los postres Nikkei más representativos. Montado por trozos de piña Golden caramelizados a la parrilla y acompañado por un crocante de almendras.

\$700

CHOCOPASIÓN

Simple pero exquisita mousse de chocolate y maracuyá con brownie de chocolate.

\$500

POSTRE

4 LECHES

Popular receta latinoamericana.

Bizcochuelo húmedo en leche condensada, leche evaporada y crema de leche con agregado del increíble manjar blanco de olla peruano al cual reconocimos como la 4ta leche.

\$700

KIE LIME PIE

Receta limeña casera y muy simple.

Con limas, leche condensada, galletas de vainilla, yemas de huevo y merengue. En ésta, nuestra versión, le agregamos toques de pisco peruano acholado.

\$500

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 Sipandelfia con ají amarillo
y bañadas con alioli Hoisin.

\$700

MAKIS

PACHAMANCA

*Origen del nombre: Quechua
Pachamanca: Milenaria cocción Inca
bajo tierra generada 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 ají amarillo, puré 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.

Primaveras 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 orgánico
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, ají 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.*