

SIPAN 
AMOR POR LO NIKKEI

MENÚ

De martes a viernes de 12 a 19, disfrutá de un

40% DE DESCUENTO

en todos los platos de nuestro menú con la opción
Early Call (EC)

*Solo aplicable a órdenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados.
No acumulable con otros beneficios vigentes.*

LOS ABREBOCAS

FULL PRICE

EC

AJÍ DE LANGOSTINOS (4und)  TP	\$1.550	\$930
Langostinos sellados y flambeados al pisco, bañados con suave salsa de ají amarillo y coronados con crocante de batatas		
CONCHITAS A LA PARMESANA (4und) ØP	\$1.900	\$1.140
Un plato de bandera en nuestras cevicherías. Vieiras marinadas al ají amarillo, lima y pisco. Semicubiertas y gratinadas con queso parmesano.		
Opcional (6 und) ØP	\$2.500	\$1.500
EBI BOMB (4und) TP	\$1.100	\$660
Deliciosos langostinos rellenos con queso y ají amarillo. Se bañan con salsa pasión y se acompañan con salsa acevichada		
EBI RAYMI (8 und) ØP	\$1.900	\$1.140
Cola de langostinos furai, doraditas y crocantitas con la degustación de nuestras 3 mejores salsas.		
Opcional (12 und) ØP	\$2.500	\$1.500
EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA (1und) TP	\$900	\$540
Empanada rellena de nuestro increíble aji de gallina gratinada con queso parmesano.		
GYOZAS AL ESTILO KION (4und) TP	\$1.000	\$600
Dumplings japoneses de langostinos, trucha arco iris y cerdo marinado en especias y salsa hoisin, hechas al vapor y selladas ligeramente por un lado, vienen con mayo hoisin.		
MARISCOS AL FUEGO  TP	\$2.350	\$1.410
Langostinos, vieiras, pulpo y calamar saltados en mantequilla hanzo, ají amarillo y flambeados en pisco. Acompañados de arroz al ajo.		
PAPAS A LA HUANCAINA TP	\$1.200	\$720
Papas crocantes con queso andino, bañadas en nuestra deliciosa salsa huancaína y coronadas con chalaquita caliente.		
PULPO AL OLIVO (4 und) con opción  TP	\$2.300	\$1.380
Nikkei por excelencia. Delicioso pulpo español trozado con palta marinada y bañado por salsas Rosita y acevichada. Coronado con crocantes de masa philo.		
TARTARE OP	\$1.900	\$1.140
Fresquísimo tartare de salmón saborizado con mostaza de Dijon y con un suave aroma a aceite de ajonjolí sobre una base de palta. Cremoso y exquisito.		
Versión atún	\$3.100	\$1.860
WANTANES (6 und) ØP	\$1.050	\$630
Chiferos por excelencia. Raviolitos de masa wantan rellenos de salmón y cebolla china. Se sirven con salsa tamarindo de maracuyá y guacamole al rocoto.		

PLANT BASED



QUINOA BOMB (4und) TP	\$1.200	\$720
“Bombitas” de quinoa rellenas de Sipandelpia con ají amarillo y bañadas con alioli Hoisin.		

NIGIRI

FULL PRICE

EC

CLÁSICOS (2 und) ØP

de Atún	\$1.200	\$720
de Pesca blanca.....	\$750	\$450
de Salmón.....	\$900	\$540
de Trucha	\$850	\$510

ESPECIALES

A LO POBRE (4 und) TP	\$1.100	\$660
------------------------------------	----------------	--------------

Nuestra versión de un nigiri a lo pobre pero no tanto. Clásicos nigiri de salmón rosado flambeados y bañados con salsa tare. Por encima lo montamos por huevitos de codorniz inyectados de salsa nikkei y una fresca chalaquita con quinoa crocante.



SAKE FURAI (4 und) TP	\$1.200	\$720
------------------------------------	----------------	--------------

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

SIPAN (4 und) ØP	\$900	\$540
-------------------------------	--------------	--------------

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

PLANT BASED

 CHILLTU (4 und)  TP	\$900	\$540
---	--------------	--------------

100% sustentable, cubierto con dulces tomates curados y bañados en nuestra "Lajwa" a base de ají amarillo, puré de tomate con jengibre y semillas de chía activadas. Coronados por un crocante papel de tomate.

 MIDORI (4 und)  ØP	\$800	\$480
--	--------------	--------------

Utiliza una fruta de la agricultura asiática 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.

 PACHA (4 und)  ØP	\$850	\$510
---	--------------	--------------

Un culto a la Pachamama. Remolacha cocida bajo sal marina sobre tierra comestible y alioli de Huacatay.

 KINOKO (4 und) TP	\$850	\$510
--	--------------	--------------

La sutileza del hongo champignon potenciado con un clasico peruano: la salsa anticuchera. Increibles nigiri coronados por laminas de hongos organicos, asados.

 AKI (4 und)  ØP	\$850	\$510
---	--------------	--------------

Un imperdible de otoño. Girgolas reinas organicas de estacion asadas con sal del himalaya. Coronado por falso caviar de hongos y crocante chip de champignones. Un nigiri, tres texturas.


SASHIMIS

	FULL PRICE	EC
CLÁSICOS (2 und) ØP		
de Atún.....	\$750	\$450
de Langostinos.....	\$650	\$390
de Pesca blanca	\$500	\$300
de Pulpo.....	\$1.500	\$900
de Salmón	\$550	\$330
de Trucha	\$550	\$330
ESPECIALES		
SAKEYAKI (12 und) 🌿 TP	\$2.800	\$1.680
12 cortes de lomo de salmón rosado. Sellados a la plancha con salsa de rocotos asados y acompañados de shoyu japones.		
Opcional (6 und) ØP	\$1.900	\$1.140

CEVICHE

	FULL PRICE	EC
CLÁSICO TP con opción ØP	\$1.200	\$720
Nuestro ceviche clásico en versión carretillera. Abundante en sensaciones y sabores, donde la frescura de nuestra pesca del día es nuestro orgullo.		
MAIDO MP	\$3.350	\$2.010
En tributo al indiscutible Nro. 1, intentamos 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.		
MIXTO TP con opción ØP.....	\$1.950	\$1.170
Ceviche de langostinos, calamar, salmón rosado y pesca del día en leche de tigre al ají amarillo.		
SIPAN TP con opción ØP.....	\$2.500	\$1.500
Versión contemporánea del ceviche clásico al ají amarillo en leche de tigre Mi Perú, acompañado de crujiente chicharrón de calamar.		



PLANT BASED

 UMI PACHA 🌿 ØP	\$950	\$570
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.		





TIRADITOS

FULL PRICE

EC

AUSANGATE TP	\$1.500	\$900
Tiradito de trucha arco iris al ají amarillo, acompañado de choclo blanco andino, palta, quinoa crocante, yakishimo de trucha y toque de ikura de salmón.		
KONPASSION con opción  ØP	\$1.950	\$1.170
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.		
NIKKEI TP	\$950	\$570
Aqui podés elegir entre pesca del día, salmón rosado o atún para este tiradito bañado en nuestra deliciosa salsa nikkei a base de ostión, lima, soja y ajonjolí.		
Versión salmón	\$1.400	\$840
Versión Toro	\$2.350	\$1.410
TIRACUYÁ con opción  ØP	\$1.100	\$660
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.		

PLANT BASED

 CHICHA MIDORI  ØP	\$750	\$450
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.		
 NINJIN SMOKED  ØP	\$1.500	\$900
Tiradito de zanahoria cocida bajo sal marina, expuesta a proceso de ahumado con toques de alioli de Hoisin, pistachos crocantes y bañado con jugo de lima. Viene con mix de verdes de estación y chips de alga Nori.		

De martes a viernes de 12 a 19, disfrutá de un

40% DE DESCUENTO

en todos los platos de nuestro menú con las opciones Early Call EC

Solo aplicable a órdenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados.


No acumulable con otros beneficios vigentes.



+

Galicia ÉMINENT

ROLLS

	FULL PRICE	EC
AMANO (10 piezas) ØP	\$1.300	\$780
Calentito, crocante y único es este maki relleno de salmón, queso y palta. Bañado en una suave mayo de wasabi. Acompaña salsa tare y pasión. Aquí lo podes pedir también de atún en su versión TORO!		
Versión Toro	\$1.600	\$960
CHALACO (10 piezas) TP	\$1.100	\$660
Fresco y tropical, relleno de salmón ahumado, palta y verdeo. Cubierto con finas láminas de mango bañadas de una miel de jengibre.		
COSTA VERDE (10 piezas) con opción  ØP	\$1.300	\$780
Relleno de tartare de salmón con aceite de ajonjolí, kiuri y palta. Envuelto en cortes de salmón y bañado con salsa nikkei.		
Versión Toro (atún rojo)	\$2.200	\$1.320
IKATORI (10 piezas) OP	\$950	\$570
Del japonés, un maravilloso matrimonio del mar y la tierra. Calamar, tori salad y palta. Bañado en nuestra cremosa salsa mayonikkei.		
MÁNCORA (10 piezas) OP	\$1.950	\$1.170
Único e inigualable como la playa de Máncora. Relleno de salmón, palta, kiuri, tomates secos hidratados y queso. Un roll crocante y calentito con cero arroz.		
MAKINKA (10 piezas) TP	\$1.500	\$900
Maki relleno de trucha gravlax, langostinos y palta, con un ligero crocante de quinoa y bañada en nuestra salsa acevichada al ají amarillo.		
MASU (10 piezas) OP	\$1.100	\$660
Relleno de trucha, langostinos y queso crema. Cubierto con láminas de palta y bañado de salsa tare con crocante de quinoa.		
ROSITA (8 piezas) ØP	\$2.900	\$1.740
Relleno de salmón ahumado, queso y palta. Coronado por un pulpo al olivo gratinado. Bañado en suave salsa rosita de aceitunas negras.		
SAKE (10 piezas) TP	\$1.500	\$900
Nuestra versión de un roll relleno de palta y queso. Cubierto con salmón, leche		
SCALLOPS (8 piezas) ØP	\$2.100	\$1.260
Nuestras clásicas y exquisitas conchitas a la parmesana coronan este roll relleno de langostinos furai, palta y queso acompañado por salsa nikkei.		

De martes a viernes de 12 a 19, disfrutá de un

40% DE DESCUENTO

en todos los platos de nuestro menú con las opciones Early Call EC

Solo aplicable a órdenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados.

No acumulable con otros beneficios vigentes.



+

Galicia ÉMINENT

ROLLS

FULL PRICE

EC

SIPAN (10 piezas) ØP	\$1.600	\$960
Relleno de tartare de salmón, langostinos furai y queso. Cubierto en laminas de palta y bañado con salsa tare.		
SWEET SAKE (10 piezas) TP	\$1.700	\$1.020
Relleno de langostinos furai, palta y queso. Envuelto en salmón ahumado y coronado por sweet chilli a base de nuestros 3 ajies.		
UMAMI (10 piezas) TP	\$1.600	\$960
Relleno de langostinos, queso y verdeo. Cubierto con cortes de pesca del día, bañado en salsa acevichada y acompañado de leche de tigre clásica.		
WALTER ALBA (10 piezas) TP	\$1.200	\$720
Relleno de salmón, palta y mango. Cubierto totalmente por la piel del salmón a las brasas y bañado en nuestras salsas novo-andina, acevichada, hoisin y pasta de rocoto.		
 PLANT BASED		
 KAM LU ROLL (10 piezas) TP	\$1.000	\$600
La cocina chifa en un roll. Por dentro zuchinnis crocantes y Sipandelpia cubierto por un trío de morrones asados y una deliciosa salsa a base de mango, Hoisin y Siracha.		
 PACHAMANCA (10 piezas)  ØP	\$1.000	\$600
Relleno con batata caramelizada, zanahorias ahumadas y Sipandelpia, 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.		
 KALAWASA (10 piezas) TP	\$1.000	\$600
Cremoso y crocante roll relleno de calabaza red hokkaido cocida bajo sal y duraznos organicos, bañados con salsa kokonattsu y furikake de mani, coco y sal del himalaya.		
 PAKU (10 piezas)  MP	\$1.000	\$600
100% funghi. Shitakes, girgolas y champignones en tartare marinado con mantequilla de mani y polvo de aji amarillo con un toque verde crocante y fresco. Cubierto por girgolas reinas asadas y falso caviar de hongos.		

De martes a viernes de 12 a 19, disfrutá de un

40% DE DESCUENTO

en todos los platos de nuestro menú con las opciones Early Call EC

Solo aplicable a órdenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados.

No acumulable con otros beneficios vigentes.



+

Galicia ÉMINENT

LOS ROMPEBOCAS

Para compartir!!

FULL PRICE

EC

AEROPUERTO PARRILLERO TP	\$2.700	\$1.620
Chaufa al estilo aeropuerto con brotes de soja y fideos ramen, se corona con un omelette relleno de kushiyaki de lomo, langostinos, pollo, cerdo y palmitos a las brasas y palta.		
AJÍ DE GALLINA TP	\$2.900	\$1.740
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.		
BATAYAKI TP	\$9.000	\$5.400
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.		
DÚO DE PESCA  ØP	\$1.500	\$900
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.		
LOMO SALTADO con opción  ØP	\$3.900	\$2.340
Jugosas tiras de lomo saltadas al wok con cebollas moradas, champignones y tomates flambeados 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.		
PAPILLOTE DE SALMÓN  TP	\$2.900	\$1.740
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.		
PASTORURI  ØP		
de lomo	\$1.800	\$1.080
de langostinos	\$1.900	\$1.140
de pollo	\$1.300	\$840
Mix de verdes y quinoa con champignones, palmitos y tomates cherry a la parrilla. Acompañado de la proteína de tu elección a las brasas.		
PESCA DEL DÍA  ØP	\$1.300	\$780
No podía faltar este sabroso plato de filets de pesca del día a la planca acompañado por una ensalada de mix de verdes. Una opción perfecta y light de nuestra cocina caliente.		
SECO DE CORDERO TP	\$2.500	\$1.500
Plato de culto del norte peruano y de la cocina criolla limeña. Gigot de cordero cocido por 24hs a 60 grados en salsa seco de cordero y sus especias. Podés disfrutarlo en su versión original, seco de cordero norteño con frijoles. Para acompañarlo, podés elegir entre un risotto clásico Sipan o un exquisito pastel tacu tacu.		
YAKINIKU DE MAR  ØP	\$4.300	\$2.580
Tradicional cocción japonesa a la parrilla. En esta nuestra versión a las brasas, asamos pesca del día, salmón rosado, langostinos, vieiras, calamar y mejillones. Acompañan vegetales asados, le podés agregar pestito y chimichurri parrillero. Corona una salsa acevichada que balancea el plato.		

PRECIO CUBIERTO : \$ 200

PRECIO MENÚ KIDS : \$ 800

ØP CERO PICANTE / TP TOQUE PICANTE
MP MEDIO PICANTE / P PICANTE

 **SIN GLUTEN**

EC: EARLY CALL



DEJANOS UNA “PROPINA DIGITAL”

Contanos cómo fue tu experiencia Sipan, puntuá nuestro servicio y ayudanos a mejorar día a día.

Será nuestra mejor propina!



SEGUINOS EN REDES!



@sipanrestaurants



+

Galicia ÉMINENT