

SIPANO
AMOR POR LO NIKKEI

MENÚ TAKEAWAY

NORDELTA

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

 SIN GLUTEN

ABREBOCAS

AJÍ DE LANGOSTINOS

4 unidades

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

\$1.550

MARISCOS AL FUEGO TP

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

\$2.350

EBI BOMB TP

4 unidades

Deliciosos langostinos rellenos con queso y ají amarillo. Se bañan con salsa pasión y acompañan con salsa acevichada.

\$1.100

EBI RAYMI ØP

Cola de langostinos furai, doraditas y crocantitas con la degustación de nuestras 3 mejores salsas.

8 u **\$1.900** 12 u **\$2.500**

ABREBOCAS

EMPANADA DE LOMO SALTADO TP

1 unidad

Una version de nuestro lomo saltado para comer con la mano, jugosa y contundente empanada que no podes dejar de probar

\$600

PULPO AL OLIVO TP op

4 unidades

Nikkei por excelencia, delicioso pulpo español trazado y palta marinada, bañada de nuestras deliciosas salsa Rosita y acevichada coranado con crocantes de masa philo.

\$2.300

WANTANES ØP

4 unidades

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

\$1.200

NIGIRI

SIPAN TP

4 unidades

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

\$950

SAKE FURAI TP

4 unidades

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

\$1.400

CLÁSICO ØP

de salmón *2 u* **\$600**

de pesca del día *2 u* **\$600**

SASHIMI

SAKEYAKI

cortes de lomo de salmón rosado, sellados a la plancha con salsa de rocotos asados, acompañados de soyu japonés.

6 u **\$2.100** 12 u **\$3.600**

CLÁSICO ØP

de salmón 2 u **\$650**

CEVICHE

CLÁSICO TP op ØP

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

\$1.200

MIXTO TP op ØP

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

\$1.950

SIPAN op ØP

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

\$2.500

AKI OP

Fresco cevichito vegano de pepino, melon y tomates cherry, con una leche de tigre al ají amarillo y jengibre.

\$1.200

TIRADITOS

KONPASSION op ØP

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.

\$2.400

NIKKEI TP

Aquí 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.

\$950

TIRACUYÁ op ØP

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.

\$1.600

ROLLS

AMANO ØP

10 piezas

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.

\$1.400

COSTA VERDE ØP op

10 piezas

Relleno de tartare de salmón con aceite de ajonjolí, kiuri y palta. Envuelto en cortese de salmón y bañado con salsa nikkei.

\$1.600

SIPAN ØP

10 piezas

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

\$1.600

UMAMI TP

10 piezas

Relleno de langostinos, queso y verdeo Cubierto con cortes de pesca del día, bañado en salsa acevichada y acompañado de leche de tigre clásica.

\$1.600

SAKE TP

10 piezas

Roll relleno de palta y queso cubierto con salmón.

\$1.800

ROLLS

CHALACO TP

10 piezas

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

\$1.200

IKATORI ØP

10 piezas

Del japonés, un maravilloso matrimonio del mar y la tierra. Calamar, tori salad y palta. Bañado en nuestra cremosa salsa mayonikkei.

\$950

SCALLOPS ØP

8 piezas

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

\$2.100

SWEET SAKE TP

10 piezas

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

\$1.700

PLANT BASED

KAM LU ROLL TP

10 piezas

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.

\$1.000

NIGIRI MIDORI ØP

4 unidades

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 crocante.

\$800

NIGIRI CHILLTU

4 unidades

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.

\$900

ROMPEBOCAS

AJÍ DE GALLINA TP

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.

\$2.900

LOMO SALTADO ØP op

Para compartir

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.

\$3.900

PASTORURI DE POLLO ØP

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

\$1.500

ROMPEBOCAS

DÚO DE PESCA ØP

Fresquisima 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.

\$1.650

PAPILLOTE DE SALMÓN TP

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.

\$3.500
