

SIPAN ©
AMOR POR LO NIKKEI

**MENÚ
DELIVERY &
TAKEAWAY**

LOS ABREBOCAS

AJÍ DE LANGOSTINOS (4und) TP.....\$1.550

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\$2.600

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\$3.100

EBI BOMB (4und) TP\$1.100

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

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

Opcional (12 und) ØP.....\$2.500

EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA (1und) TP\$900

Empanada rellena de nuestro increíble aji de gallina gratinada con queso parmesano.

GYOZAS AL ESTILO KION (4und) TP.....\$1.000

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

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

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

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\$2.400

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\$3.200

WANTANES (6 und) ØP\$1.200

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

“Bombitas” de quinoa rellenas de Sipandelfia con ají amarillo y bañadas con alioli Hoisin.

NIGIRI

CLÁSICOS (2 und) ØP

de Atún	\$1.200
de Pesca blanca	\$600
de Salmón	\$600
de Trucha	\$600

ESPECIALES

A LO POBRE (4 und) TP \$1.200

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 \$1.400

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

SIPAN (4 und) ØP \$950

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

PLANT BASED

CHILLTU (4 und) TP \$900

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.

MIDORI (4 und) ØP \$800

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

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

KINOKO (4 und) TP \$850

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

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

CLÁSICOS (2 und) ØP

de Atún.....	\$850
de Langostinos.....	\$650
de Pesca blanca	\$500
de Pulpo.....	\$1.500
de Salmón	\$650
de Trucha	\$550

ESPECIALES

SAKEYAKI (12 und)  TP **\$3.600**

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 **\$2.100**

CEVICHE

CLÁSICO TP con opción ØP **\$1.200**

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**

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**

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

SIPAN TP con opción ØP **\$2.500**

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**

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

AUSANGATE TP.....\$1.600

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\$2.400

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

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.

Versión salmón\$1.900

Versión Toro\$2.400

TIRACUYÁ con opción  ØP\$1.600

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**

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**

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.

ROLLS

AMANO (10 piezas) ØP\$1.400

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\$1.700

CHALACO (10 piezas) TP\$1.100

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

COSTA VERDE (10 piezas) con opción  ØP\$1.600

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)\$2.300

IKATORI (10 piezas) OP\$950

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\$2.300

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

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\$1.200

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

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\$1.800

Nuestra versión de un roll relleno de palta y queso. Cubierto con salmón, leche

SCALLOPS (8 piezas) ØP\$2.100

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

ROLLS

SIPAN (10 piezas) ØP.....\$1.600

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

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

UMAMI (10 piezas) TP.....\$1.600

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

Relleno de trucha, 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**

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**

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**

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**

100% funghi. Shitakes, girgolas y champignones en tartare marinado con mantequilla de mani y polvo de ají amarillo con un toque verde crocante y fresco. Cubierto por girgolas reinas asadas y falso caviar de hongos.

LOS ROMPEBOCAS

Para compartir!!

AEROPUERTO PARRILLERO TP\$2.700

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

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

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

Fresquísima y liviana opción de cocina caliente, filet de trucha 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

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 TRUCHA 🌿 TP\$2.900

Filet de trucha marinada 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

de langostinos.....\$1.900

de pollo\$1.500

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

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

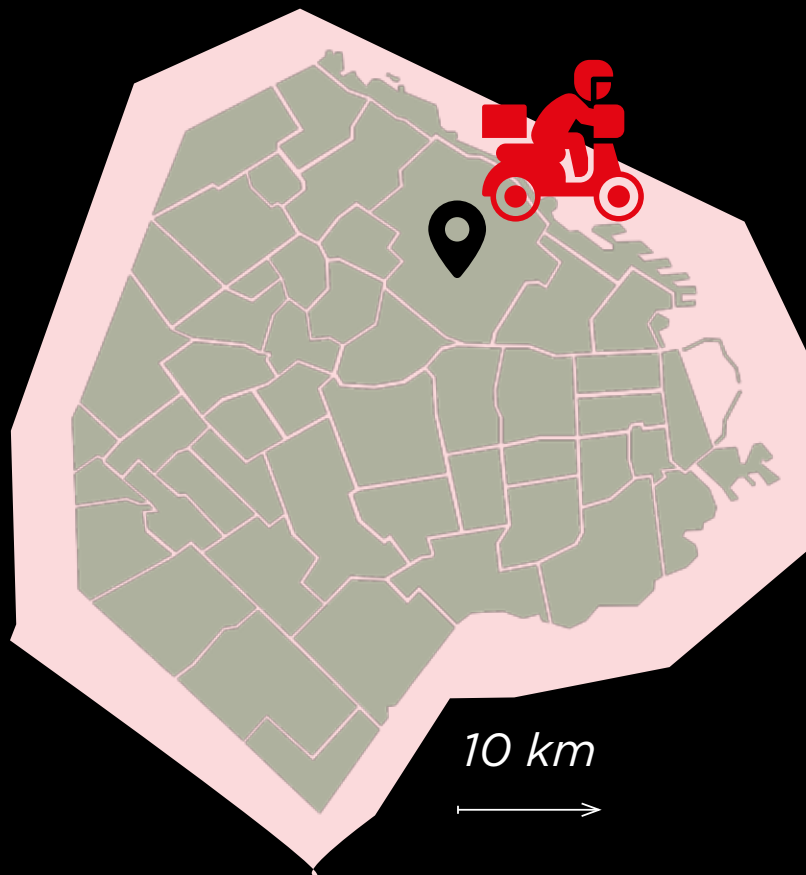
Plato de culto del norte peruano y de la cocina criolla limeña. Gigot de cordero cocido por 24hs a 60 grados en salsa seco de cordero y sus especias. Podés disfrutarlo en su versión original, seco de cordero norteño con frijoles. Para acompañarlo, podés elegir entre un risotto clásico Sipan o un exquisito pastel tacu tacu.

YAKINIKU DE MAR 🌿 ØP\$4.300

Tradicional cocción japonesa a la parrilla. En esta nuestra versión a las brasas, asamos pesca del día, trucha, langostinos, vieiras, calamar y mejillones. Acompañan vegetales asados, le podés agregar pestito y chimichurri parrillero. Corona una salsa acevichada que balancea el plato.

DELIVERY

SIPAN©



- 0 - 2 km **\$200**
- 2 - 4 km **\$250**
- 4 - 6 km **\$300**
- 6 - 8 km **\$350**
- 8 - 10 km **\$400**

MARTES A DOMINGO 12 A 23 HS

LUNES 18 A 23 HS

Pedidos al whatsapp 11 2577 6000