

*SIPAN* ©  
AMOR POR LO NIKKEI

# MENÚ

## NORDELTA

# SIPAN NIKKEI

## 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

**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**

**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.

**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.

**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.



+ Galicia ÉMINENT

## ROLLS

**AMANO (10 piezas) ØP .....\$1.400**

Calentito, crocante y único es este maki relleno de salmón, queso y palta. Bañado en una suave mayonesa de wasabi. Acompaña salsa tare y pasión.

**CHALACO (10 piezas) TP .....\$1.100**

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 .....\$1.600**

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

**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.

**SAKE (10 piezas) TP .....\$1.800**

Roll relleno de queso, palta y salmon, cubierto de laminas de salmon acevichado con salsa passion y salsa acevichada, coronado con masa philo crocante.

**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.

**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 salmón ahumado 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.

### 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.



## NIGIRI

**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.

## SASHIMI

**CLÁSICOS (2 und) ØP  
de Salmón .....\$650**

### 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.

**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

 **AKI  ØP .....\$950**

100% Plant based, cortes de melon, tomate cherry y pepino en una leche de tigre a base de tomates y ají amarillo, bañado con un toque de gel de jengibre aportando frescura a este imperdible ceviche.

## TIRADITOS

**KONPASION 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 o salmón rosado para este tiradito bañado en nuestra deliciosa salsa nikkei a base de ostión, lima, soja y ajonjolí.

**Versión salmón** ..... **\$1.900**

**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.

## LOS ROMPEBOCAS

*Para compartir!!*

**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.

**DÚO DE PESCA**  **ØP**..... **\$1.500**

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**

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**

Filet de salmón 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 DE POLLO**  **ØP**..... **\$1.500**

Mix de verdes y quinoa con champignones, palmitos y tomates cherry con pollo a las brasas.



+ Galicia ÉMINENT

# SIPAN ANDINO

## LOS ABREBOCAS

**EMPANADA DE LOMO .....\$660**

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

**CHICHARRON DE CALAMAR.....\$700**

Crocantísimos aros de calamar acompañados de salsa acevichada

**WANTANES DE POLLO.....\$650**

Nuestra version chifera. Crocantes y rellenos de pollo y verdeo con salsa tamarindo de maracuya

## GRILLADOS

**MEDALLON DE LOMO .....\$1.100**

**SALMON ROSADO .....\$950**

**PESCA DEL DIA .....\$900**

**PECHUGA DE POLLO .....\$650**

**OJO DE BIFE .....\$1.600**

## ACOMPAÑAMIENTOS

**MIX DE VEGETALES .....\$400**

**MIX DE VERDES .....\$350**

**PURE DE PAPAS AL AJO .....\$400**

**ARROZ AL AJO .....\$350**

**PAPAS FRITAS .....\$300**

**RISOTTO DE TRIGO .....\$400**

## ENSALADAS

**CAPRESSE ANDINA .....\$750**

Fresquísima ensalada de quinoa, queso mozzarella polpetta, tomates cherry y albahaca, con una emulsion de aceite de oliva

**CAESAR ESTILO SIPAN .....\$750**

Clásica ensalada Caesar al estilo Sipan con pollo asado saborizado con hierbas aromáticas y aderezo casero.

**VEGGIE POKE .....\$700**

Atrevete!! Fresquísimo poke veggie con base de arroz shari, cubierto de cortes dulces de melon y pepino, palta y tomatitos cherry marinados, un toque verde de espinacas con mani crocante y el sutil picante de los rabanitos, bañados con un gel de jengibre.

# SIPAN EXPRESS

de 11hs a 20hs

## SANDWICHES

**TOSTADO CLÁSICO ..... \$600**

Clasico de jamon y queso en pan de miga

**CHIVIPEZ ..... \$750**

Lomo de salmon grille, espinaca, palta, brotes, queso crema y bañado con salsa acevichada, acompañamos con aros de cebolla crocantes

**CHEESESTEAK..... \$750**

Sabroso sandwich de lomo con vegetales y queso cremoso fundido

**SIPAN BURGER ..... \$950**

Tradicional hamburguesa de ojo de bife y bondiola de cerdo a la parrilla con aros de cebolla, queso cheddar, panceta crujiente y tomate

## PIQUEO

**TABLA MARE ..... \$2.500**

Chicharron de calamar, ebi raymi, ebi bomb + copa de vino o cerveza

**Opción sin bebida ..... \$1.800**

**TABLA PACHA ..... \$1.500**

Sbrinz, Wantanes de pollo, jamon crudo, olivas y frutos secos + copa de vino o cerveza

**Opción sin bebida ..... \$1.000**

**PAPAS BRAVAS A LA HUANCAINA ..... \$500**

Crocantes papas con salsa huancaína + copa de vino o cerveza

**Opción sin bebida ..... \$450**

**CUBIERTO MEDIODÍA : \$ 200**

**CUBIERTO NOCHE : \$ 250**

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

 **SIN GLUTEN**



**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

@hotelwyndhamnordelta