

*SIPAN* ©  
AMOR POR LO NIKKEI

**MENÚ  
DELIVERY &  
TAKEAWAY**

## LOS ABREBOCAS

**AJÍ DE LANGOSTINOS (4und)  TP.....\$1.600**

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 .....\$2.700**

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 .....\$3.200**

**EBI BOMB (4und) TP .....\$1.200**

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

**EBI RAYMI (8 und) ØP .....\$2.100**

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

**Opcional (12 und) ØP.....\$2.800**

**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 .....\$1.300**

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.

**Opcional (6 und) ØP .....\$1.800**

**MARISCOS AL FUEGO  TP.....\$2.500**

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.....\$2.500**

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 .....\$2.500**

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 .....\$1.400**

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 .....       | \$700   |
| de Trucha .....       | \$600   |

### ESPECIALES

#### A LO POBRE (4 und) TP .....\$1.600

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 .....\$1.200

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



#### MASU KULANTRU (4 und) con opción ØP .....\$800

Nikkei por donde lo veas, nigiris de Trucha sellada con manteca japonesa, coronados por una cremosa espumita de cilantro, salsa mipa, polvo de Aji amarillo y crocantes chips de papitas moradas andinas.

### 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 .....\$900

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 clásico peruano: la salsa anticuchera. Increíbles nigiri coronados por laminas de hongos orgánicos, asados.



#### AKI (4 und) ØP .....\$850

Un imperdible de otoño. Girgolas reinas orgánicas de estación 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.....          | \$950   |
| de Langostinos.....   | \$650   |
| de Pesca blanca ..... | \$500   |
| de Pulpo.....         | \$1.800 |
| de Salmón .....       | \$650   |
| de Trucha .....       | \$650   |

### ESPECIALES

**SAKEYAKI (12 und)  TP .....** **\$3.900**

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 .....** **\$2.600**

**SAKEYAKI ANDINO (12 und)  TP .....** **\$2.800**

12 cortes de lomo de trucha. Sellados a la plancha con salsa de rocotos asados sobre un espejo de salsa huancaína

**Opcional (6 und)  TP .....** **\$1.800**

## CEVICHES

**CLÁSICO TP con opción ØP .....** **\$1.500**

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 .....** **\$2.200**

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.

**TRIO DE CEVICHES SIPAN TP .....** **\$3.000**

Una increíble opción para degustar nuestras 3 pescas insignias en diferentes leches de tigre. cevichito clasico de Pesca Blanca del dia, otro cevichito de salmon Rosado en leche de tigre al ají amarillo y por ultimo el infaltable nikkei de trucha y langostinos.

### 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 .....\$1.800**

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 .....\$2.700**

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.....\$1.100**

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 .....\$2.100**

**Versión Toro .....\$2.700**

**TIRACUYÁ con opción  ØP .....\$1.900**

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.

** MASU CHIFA con opción  TP.....\$1.400**

Un tiradito que mezcla lo mejor de los productos andinos y los sabores chifas.

Finos cortes de trucha marinados con Lima y bañados en nuestra picantita salsa chifa hoisin coronado de Hilos de Batata crocantes, quinoa crispy y unos ligeros toques de cilantro.

** SERRANO TP .....\$1.600**

Un pescado noble de la sierra que quiso ser ceviche, Fresquísimo tiradito de Trucha y pesca blanca del día, bañado con una cremosa leche de tigre al ají amarillo y espumita de cilantro coronado de Paltas asadas y chalaquita con un toque crocante de Maíz canchita.

### PLANT BASED

** NINJIN SMOKED  ØP .....\$1.700**

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 .....\$1.600**

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 .....\$1.900**

**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 .....\$1.750**

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) .....\$2.500**

**IKATORI (10 piezas) OP .....\$1.100**

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 .....\$2.400**

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 .....\$1.300**

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 .....\$3.100**

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 .....\$2.100**

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

**SCALLOPS (8 piezas) ØP .....\$2.300**

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

**NEW**

**SOL ANDINO (10 piezas)  TP .....\$1.400**

Sabores andinos en un roll, Relleno de Queso, Palta y Papines andinos, cubierto por Trucha sellada en Salsa anticuchera, coronado por una deliciosa chalaquita y un toque fresco de salsa mipa.

## ROLLS

**SIPAN (10 piezas) ØP.....\$1.800**

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.

### PLANT BASED

 **KAM LU ROLL (10 piezas) TP .....\$1.100**

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 .....\$1.100**

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.....\$1.200**

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 .....\$3.100**

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 .....\$11.000**

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 .....\$1.800**

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 .....\$4.200**

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 .....\$3.200**

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 .....\$2.200**

**de langostinos.....\$2.100**

**de pollo .....\$1.700**

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 .....\$1.400**

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.

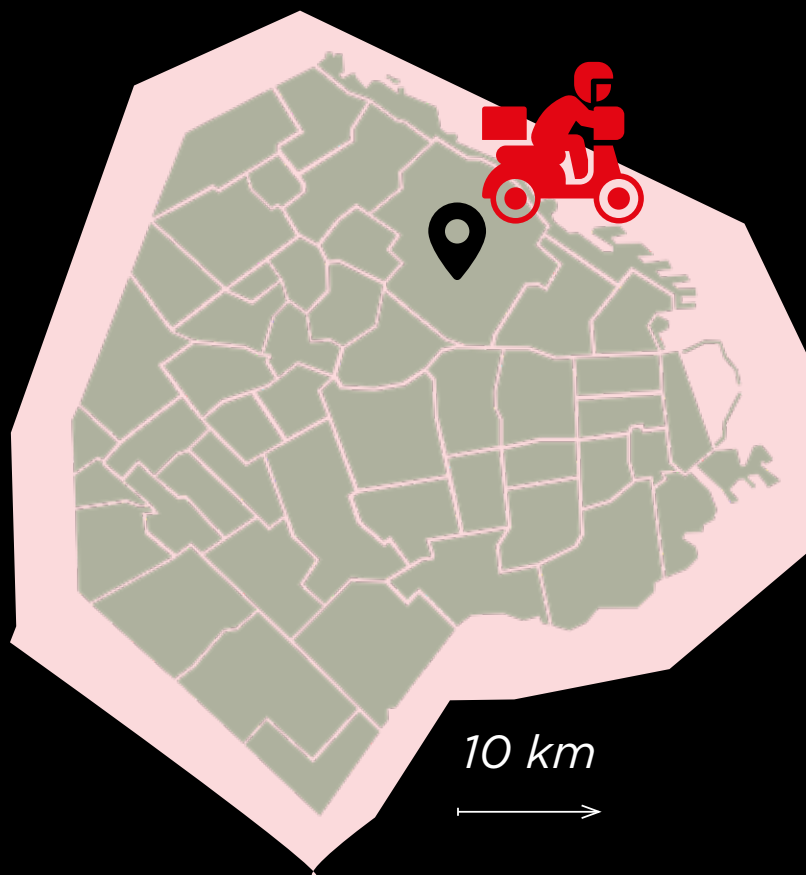
### **YAKINIKU DE MAR ØP .....\$4.800**

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 VIERNES DE 19 A 23 HS.**  
**SABADOS Y DOMINGOS**  
**DE 12 A 16 Y DE 19 A 23**  
Pedidos al whatsapp 11 2577 6000