

SIPAN   
AMOR POR LO NIKKEI

# MENÚ

AHORA TODOS LOS DIAS!!

**40% DE DESCUENTO**

En todas las opciones indicadas en nuestras cartas con  
el beneficio EARLY CALL y LAST CALL

Solo aplicable a ordenes y cuentas cerradas dentro  
de los horarios indicados

-EARLY CALL de 19 a 20.45 (horario limite de ingreso 19.30)

-LAST CALL de 23.15 al cierre

*No combinable ni acumulable con otras promociones ni beneficios vigentes.*

## LOS ABREBOCAS

FULL PRICE

EC O LC

<b>AJÍ DE LANGOSTINOS (4und)</b>  <b>TP</b> .....	<b>\$1.600</b>	<b>\$960</b>
Langostinos sellados y flambeados al pisco, bañados con suave salsa de ají amarillo y coronados con crocante de batatas		
<b>CONCHITAS A LA PARMESANA (4und)</b> <b>ØP</b> .....	<b>\$2.700</b>	<b>\$1.620</b>
Un plato de bandera en nuestras cevicherías. Vieiras marinadas al ají amarillo, lima y pisco. Semicubiertas y gratinadas con queso parmesano.		
<b>Opcional (6 und)</b> <b>ØP</b> .....	<b>\$3.200</b>	<b>\$1.920</b>
<b>EBI BOMB (4und)</b> <b>TP</b> .....	<b>\$1.200</b>	<b>\$720</b>
Deliciosos langostinos rellenos con queso y ají amarillo. Se bañan con salsa pasión y se acompañan con salsa acevichada		
<b>EBI RAYMI (8 und)</b> <b>ØP</b> .....	<b>\$2.100</b>	<b>\$1.260</b>
Cola de langostinos furai, doraditas y crocantitas con la degustación de nuestras 3 mejores salsas.		
<b>Opcional (12 und)</b> <b>ØP</b> .....	<b>\$2.800</b>	<b>\$1.680</b>
<b>EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA (1und)</b> <b>TP</b> .....	<b>\$900</b>	<b>\$540</b>
Empanada rellena de nuestro increíble ají de gallina gratinada con queso parmesano.		
<b>GYOZAS AL ESTILO KION (4und)</b> <b>TP</b> .....	<b>\$1.300</b>	<b>\$780</b>
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.		
<b>Opcional (6 und)</b> <b>ØP</b> .....	<b>\$1.800</b>	<b>\$1.080</b>
<b>MARISCOS AL FUEGO</b>  <b>TP</b> .....	<b>\$2.500</b>	<b>\$1.500</b>
Langostinos, vieiras, pulpo y calamar saltados en mantequilla hanzo, ají amarillo y flambeados en pisco. Acompañados de arroz al ajo.		
<b>PAPAS A LA HUANCAINA</b> <b>TP</b> .....	<b>\$1.200</b>	<b>\$720</b>
Papas crocantes con queso andino, bañadas en nuestra deliciosa salsa huancaina y coronadas con chalaquita caliente.		
<b>PULPO AL OLIVO (4 und)</b> con opción  <b>TP</b> .....	<b>\$2.500</b>	<b>\$1.500</b>
Nikkei por excelencia. Delicioso pulpo español trozado con palta marinada y bañado por salsas Rosita y acevichada. Coronado con crocantes de masa philo.		
<b>TARTARE</b> <b>OP</b> .....	<b>\$2.500</b>	<b>\$1.500</b>
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.		
<b>Versión atún</b> .....	<b>\$3.200</b>	<b>\$1.440</b>
<b>WANTANES (6 und)</b> <b>ØP</b> .....	<b>\$1.400</b>	<b>\$840</b>
Chiferos por excelencia. Raviolitos de masa wantan rellenos de salmón y cebolla china. Se sirven con salsa tamarindo de maracuyá y guacamole al rocoto.		
<b>CAUSITA ANDINA</b> <b>TP</b> .....	<b>\$1.500</b>	<b>\$900</b>
Deliciosa causita de papas moradas nativas, rellena de palta, cubierta por un calentito escabeche de langostinos, acompañado con su huevito de codorniz, chips de papas nativas y salsa mipa.		
<b>PLANT BASED</b>		
 <b>QUINOA BOMB (4und)</b> <b>TP</b> .....	<b>\$1.200</b>	<b>\$720</b>
"Bombitas" de quinoa rellenas de Sipandelfia con ají amarillo y bañadas con alioli Hoisin.		

new

## NIGIRI

FULL PRICE

EC O LC

### CLÁSICOS (2 und) ØP

de Atún .....	\$1.200	\$720
de Pesca blanca.....	\$600	\$360
de Salmón.....	\$700	\$420
de Trucha .....	\$600	\$360

### ESPECIALES

<b>A LO POBRE (4 und) TP</b> .....	<b>\$1.600</b>	<b>\$960</b>
------------------------------------	----------------	--------------

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.

<b>SAKE FURAI (4 und) TP</b> .....	<b>\$1.400</b>	<b>\$840</b>
------------------------------------	----------------	--------------

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

<b>SIPAN (4 und) ØP</b> .....	<b>\$1.200</b>	<b>\$720</b>
-------------------------------	----------------	--------------

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

 <b>MASU KULANTRU (4 und)  ØP</b> .....	<b>\$800</b>	<b>\$480</b>
---	--------------	--------------

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

 <b>CHILLTU (4 und)  TP</b> .....	<b>\$900</b>	<b>\$540</b>
---	--------------	--------------

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.

 <b>MIDORI (4 und)  ØP</b> .....	<b>\$800</b>	<b>\$480</b>
--	--------------	--------------

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.

 <b>PACHA (4 und)  ØP</b> .....	<b>\$900</b>	<b>\$540</b>
---	--------------	--------------

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

 <b>KINOKO (4 und) TP</b> .....	<b>\$850</b>	<b>\$510</b>
--	--------------	--------------

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

 <b>AKI (4 und)  ØP</b> .....	<b>\$850</b>	<b>\$510</b>
---	--------------	--------------

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 O LC

### CLÁSICOS (2 und) ØP

de Atún.....	\$950	\$570
de Langostinos.....	\$650	\$390
de Pesca blanca .....	\$500	\$300
de Pulpo.....	\$1.800	\$1.080
de Salmón .....	\$650	\$390
de Trucha .....	\$650	\$390

### ESPECIALES

<b>SAKEYAKI (12 und)  TP .....</b>	<b>\$3.900</b>	<b>\$2.340</b>
---	----------------	----------------

12 cortes de lomo de salmón rosado. Sellados a la plancha con salsa de rocotos asados y acompañados de shoyu japones.

<b>Opcional (6 und)  TP .....</b>	<b>\$2.600</b>	<b>\$1.560</b>
--	----------------	----------------

new

<b>SAKEYAKI ANDINO (12 und)  TP .....</b>	<b>\$2.800</b>	<b>\$1.680</b>
--	----------------	----------------

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

<b>Opcional (6 und)  TP .....</b>	<b>\$1.800</b>	<b>\$1.080</b>
--	----------------	----------------

FULL PRICE

EC

## CEVICHE

<b>CLÁSICO TP con opción ØP .....</b>	<b>\$1.500</b>	<b>\$900</b>
---------------------------------------	----------------	--------------

Nuestro ceviche clásico en versión carretillera. Abundante en sensaciones y sabores, donde la frescura de nuestra pesca del día es nuestro orgullo.

<b>MAIDO MP .....</b>	<b>\$3.500</b>	<b>\$2.100</b>
-----------------------	----------------	----------------

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.

<b>MIXTO TP con opción ØP .....</b>	<b>\$2.200</b>	<b>\$1.320</b>
-------------------------------------	----------------	----------------

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

<b>SIPAN TP con opción ØP .....</b>	<b>\$2.500</b>	<b>\$1.500</b>
-------------------------------------	----------------	----------------

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

new

<b>TRIO DE CECVICHE SIPAN TP .....</b>	<b>\$3.000</b>	<b>\$1.800</b>
--	----------------	----------------

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 aji amarillo y por ultimo el infaltable nikkei de trucha y langostinos.

### PLANT BASED



<b>UMI PACHA  ØP .....</b>	<b>\$950</b>	<b>\$570</b>
---	--------------	--------------

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 O LC

**AUSANGATE TP** ..... \$1.800 \$1.080

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 \$1.620

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 \$660

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 \$1.260

**Versión Toro** ..... \$2.700 \$1.620

**TIRACUYÁ con opción**  **ØP**..... \$1.900 \$1.140

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 \$840

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 \$960

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 \$1.020

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.

AHORA TODOS LOS DIAS!!

## 40% DE DESCUENTO


En todas las opciones indicadas en nuestras cartas con el beneficio EARLY CALL y LAST CALL

*Solo aplicable a ordenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados  
EARLY CALL de 19 a 21 (horario limite de ingreso 19.45) / LAST CALL de 23.15 al cierre  
No combinable ni acumulable con otras promociones ni beneficios vigentes.*

## ROLLS

FULL PRICE

EC O LC

<b>AMANO (10 piezas) ØP</b> .....	<b>\$1.600</b>	<b>\$960</b>
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!		
<b>Versión Toro</b> .....	<b>\$1.900</b>	<b>\$1.140</b>
<b>CHALACO (10 piezas) TP</b> .....	<b>\$1.100</b>	<b>\$660</b>
Fresco y tropical, relleno de trucha ahumada, palta y verdeo. Cubierto con finas láminas de mango bañadas de una miel de jengibre.		
<b>COSTA VERDE (10 piezas) con opción  ØP</b> .....	<b>\$1.750</b>	<b>\$1.050</b>
Relleno de tartare de salmón con aceite de ajonjolí, kiuri y palta. Envuelto en cortes de salmón y bañado con salsa nikkei.		
<b>Versión Toro (atún rojo)</b> .....	<b>\$2.500</b>	<b>\$1.500</b>
<b>IKATORI (10 piezas) OP</b> .....	<b>\$1.100</b>	<b>\$660</b>
Del japonés, un maravilloso matrimonio del mar y la tierra. Calamar, tori salad y palta. Bañado en nuestra cremosa salsa mayonikkei.		
<b>MÁNCORA (10 piezas) OP</b> .....	<b>\$2.400</b>	<b>\$1.440</b>
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.		
<b>MAKINKA (10 piezas) TP</b> .....	<b>\$1.300</b>	<b>\$780</b>
Maki relleno de trucha gravlax, langostinos y palta, con un ligero crocante de quinoa y bañada en nuestra salsa acevichada al ají amarillo.		
<b>MASU (10 piezas) OP</b> .....	<b>\$1.200</b>	<b>\$720</b>
Relleno de trucha, langostinos y queso crema. Cubierto con láminas de palta y bañado de salsa tare con crocante de quinoa.		
<b>ROSITA (8 piezas) ØP</b> .....	<b>\$3.100</b>	<b>\$1.860</b>
Relleno de salmón, queso y palta. Coronado por un pulpo al olivo gratinado. Bañado en suave salsa rosita de aceitunas negras.		
<b>SAKE (10 piezas) TP</b> .....	<b>\$2.100</b>	<b>\$1.260</b>
Nuestra versión de un roll relleno de palta y queso. Cubierto con salmón, leche		
<b>SCALLOPS (8 piezas) ØP</b> .....	<b>\$2.300</b>	<b>\$1.380</b>
Nuestras clásicas y exquisitas conchitas a la parmesana coronan este roll relleno de langostinos furai, palta y queso acompañado por salsa nikkei.		

AHORA TODOS LOS DIAS!!

### 40% DE DESCUENTO

En todas las opciones indicadas en nuestras cartas con el beneficio EARLY CALL y LAST CALL

*Solo aplicable a ordenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados  
EARLY CALL de 19 a 21 (horario limite de ingreso 19.45) / LAST CALL de 23.15 al cierre  
No combinable ni acumulable con otras promociones ni beneficios vigentes.*

## ROLLS

FULL PRICE

EC O LC

**SIPAN (10 piezas) ØP**.....\$1.800 **\$1.080**  
 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 trucha ahumada 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.

**SOL ANDINO (10 piezas) TP** .....\$1.400 **\$840**  
 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.

### PLANT BASED

**KAM LU ROLL (10 piezas) TP** .....\$1.100 **\$660**  
 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** .....\$1.100 **\$660**  
 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 **\$660**  
 Cremoso y crocante roll relleno de calabaza red hokkaido cocida bajo sal y mango, bañado con salsa kokonattsu y furikake de mani, coco y sal del himalaya.

**PAKU (10 piezas) MP**.....\$1.200 **\$720**  
 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.

AHORA TODOS LOS DIAS!!

## 40% DE DESCUENTO

En todas las opciones indicadas en nuestras cartas con el beneficio EARLY CALL y LAST CALL

*Solo aplicable a ordenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados  
 EARLY CALL de 19 a 21 (horario limite de ingreso 19.45) / LAST CALL de 23.15 al cierre  
 No combinable ni acumulable con otras promociones ni beneficios vigentes.*

## LOS ROMPEBOCAS

*Para compartir!!*

FULL PRICE

EC O LC

<b>AEROPUERTO PARRILLERO TP</b> .....	<b>\$3.100</b>	<b>\$1.860</b>
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.		
<b>AJÍ DE GALLINA TP</b> .....	<b>\$2.900</b>	<b>\$1.740</b>
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.		
<b>BATAYAKI TP</b> .....	<b>\$11.000</b>	<b>\$6.600</b>
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.		
<b>DÚO DE PESCA</b>  <b>ØP</b> .....	<b>\$1.800</b>	<b>\$1.080</b>
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.		
<b>LOMO SALTADO con opción</b>  <b>ØP</b> .....	<b>\$4.200</b>	<b>\$2.520</b>
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.		
<b>PAPILLOTE DE TRUCHA</b>  <b>TP</b> .....	<b>\$3.200</b>	<b>\$1.920</b>
Filet de trucha 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.		
<b>PASTORURI</b>  <b>ØP</b>		
<b>de lomo</b> .....	<b>\$2.200</b>	<b>\$1.320</b>
<b>de langostinos</b> .....	<b>\$2.100</b>	<b>\$1.260</b>
<b>de pollo</b> .....	<b>\$1.700</b>	<b>\$1.020</b>
Mix de verdes y quinoa con champignones, palmitos y tomates cherry a la parrilla. Acompañado de la proteína de tu elección a las brasas.		
<b>PESCA DEL DÍA</b>  <b>ØP</b> .....	<b>\$1.400</b>	<b>\$840</b>
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.		
<b>SECO DE CORDERO TP</b> .....	<b>\$2.500</b>	<b>\$1.500</b>
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.		
<b>YAKINIKU DE MAR</b>  <b>ØP</b> .....	<b>\$4.800</b>	<b>\$2.880</b>
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.		



**PRECIO CUBIERTO : \$ 200**

**PRECIO MENÚ KIDS : \$ 800**

**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

