

# SIPANO

PERUANO JAPONES

SIPANO<sup>MR</sup>

## Palermo

Hotel Palermitano  
Uriarte 1648. Buenos Aires.  
(5411) 4831 7669

SIPANO<sup>MR</sup>

## Punta del Este

Ruta 10, Km 163,5, Playa Bikini.  
Manantiales. Uruguay.  
(00598) 4277 6917

SIPANO<sup>MR</sup>

## Nordelta

Hotel Wyndham Nordelta  
Tigre. Buenos Aires.  
(5411) 5236 9018

SIPANO<sup>MR</sup>

## Asunción

Av. Sousa Casi Cruz del  
Chaco. Recoleta. Asunción.  
(00595) 981 55 0379



**Galicia** ÉMINENT  
25% DE AHORRO

## Menu Mediodía

**MENU CUZCO** ..... **\$450**

Izakaya o Maki + 1 Plato de Fondo

**MENU AREQUIPA** ..... **\$520**

Izakaya o Maki + Plato de Fondo + Postre

Los platos incorporados al menu estan pensados en porciones individuales.

Si desea compartir alguna opción, tendra un recargo de \$150.

Válido dias hábiles de Lunes a Viernes, al mediodía.

Todas las opciones incluyen una bebida sin alcohol y un Nespresso.

Incluye el valor del cubierto.

**SIPAN**



## Menu Solo chicas

Galicia ÉMINENT + club LA NACION  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION

Ají de langostinos  
Pulpo al olivo  
Papas a la huancaína  
Tiracuya

(Sin descuento) \$650,00  
(Domingo, Lunes y Martes con CLM) \$455,00  
(Miércoles con CLM) \$528,00

+ Ceviche clásico  
Pesca del día con guarnición  
Ensalada Sipan  
Ají de Gallina  
Ebi Raymi x 9

Ó Roll Sipan  
Roll Umami  
Roll Cala  
Roll Piura  
Roll Valle Sagrado  
Roll Amano

+ Suspiro a la limeña

Ó Suspiro helado

Ó Nespresso



**\*EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION.**

\*Válido para mesa de solo mujeres.

Almuerzo de Martes a Sábados.

Cena de Domingo y Lunes.

Cena Martes y Miércoles de 19:15 a 20:30hs y a partir de las 23:00hs

\*Una opción por paso (pueden ser combinables).

(INCLUYE 1 COCKTAIL A ELECCIÓN Ó 2 STELLA ARTOIS + BEBIDA SIN ALCOHOL)

SIPAN



## Menu Happy Hour

(De 19:15hs a 20:30hs)

(Pago en efectivo) \$650,00

(Pago con tarjeta) \$700,00

Ají de langostinos  
Pulpo al olivo  
Papas a la huancaína  
Tiracuya

+

Ceviche clásico  
Pesca del día con guarnición  
Ensalada Sipán  
Ají de Gallina  
Ebi Raymi x 9

ó

Roll Sipán  
Roll Umami  
Roll Cala  
Roll Piura  
Roll Valle Sagrado  
Roll Amano

+

Suspiro a la limeña

ó

Suspiro helado

ó

Nespresso

\*

\*Una opción por paso.

\*Válido todos los días.

**\*Solo con reserva previa.**

Galicia ÉMINENT + club LA NACIÓN  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES  
ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACIÓN

(INCLUYE 1 COCKTAIL A ELECCIÓN Ó 2 STELLA ARTOIS + BEBIDA SIN ALCOHOL)

SIPÁN<sup>MR</sup>



## Menu 23:15

(De 23:15 hs al cierre)

.....  
Aji de langostinos  
Pulpo al olivo  
Papas a la huancaína  
Tiracuya

(Pago en efectivo) \$650,00

(Pago con tarjeta) \$700,00

+

Ceviche clásico  
Pesca del día con guarnición  
Ensalada Sipan  
Aji de Gallina  
Ebi Raymi x 9

\*

\*Una opción por paso

\*Válido de Domingo a Jueves. No válido en visperas de feriado.

\*25% de ahorro con Galicia Eminent.

**\*Solo con reserva previa.**

ó

Roll Sipan  
Roll Umami  
Roll Cala  
Roll Piura  
Roll Valle Sagrado  
Roll Amano

+

Suspiro a la limeña

ó

Suspiro helado

ó

Nespresso

Galicia ÉMINENT + club LA NACIÓN  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES  
ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACIÓN

(INCLUYE 1 2 COPAS DE VINO (TINO O BLANCO) Ó 2 STELLA ARTOIS Ó COCKTAIL A ELECCIÓN + BEBIDA SIN ALCOHOL

SIPAN<sup>MR</sup>



# Cocteles

## SIPAN COCTAIL



Clásico y emblemático de nuestra propuesta de coctelería. **\$190**  
Es fresco y sedoso, puedes elegir que lo preparemos con vodka o pisco. Con un toque de licor de naranja, jugo de pomelo rosado y almíbar de mango y maracuyá.

## BARRANCO



Nos lleva al pasado con su esencial y especial magia **\$190**  
barranquina, con sabores bohemios. Picantón con el sabor del tequila, pasta de ají amarillo y el toque cítrico de la lima.

## CAPON TOWN



En honor al barrio chino peruano tenemos un coctel de **\$210**  
sabor único y aroma extraordinario preparado con pasta de wasabi, ginger beer, zumo de lima y 7up.

## ASU MARE



De nombre popular, espontáneamente bien de barrio, **\$190**  
acriollado, con asombrosos aromas, la frescura de la albahaca, el amargo del fernet, nuestra soda casera de lemon grass y ron blanco.

## ¡CARACHO!



De nombre divertido, reconstituyente, de carácter re- **\$190**  
frescante con el aroma de nuestro ginger beer, zumo de zanahoria, ron blanco y bitter Campari.

## CHAN-CHAN



En homenaje a nuestra ciudad de barro, creamos este **\$180**  
coctel con el sabor único de la algarrobina peruana, ron añejo, zumo de naranja, gotas de angostura y agua tónica.

## CHILCANO



Este coctel preparado con pisco es tradición en Peru. **\$210**  
Se elabora con jugo de lima, nuestra imperdible ginger beer casera y un toque de soda.

## MANCORA



En virtud a esta hermosa playa, situada al norte de nues- **\$190**  
tra Peru, tenemos un coctel que nos hace recordar a las brisas del mar. Delicado en sus aromas con el perfume del gin, la dulzura del mango, vino blanco y agua tónica.

## SANTA ROSA



Homenajeamos a nuestra patrona limeña con una vuelta de **\$210**  
tuerca a uno de los clásicos de clásicos, el famoso "Margarita", con el toque característico del Malamado malbec.

## CHORRITO



No podíamos dejar afuera este clásico de Italia. Es ideal para **\$190**  
comenzar como aperitivo, super fresco y tentador. Tiene Aperol, vino **La Poderosa** Espumante y aceite de lima que le da ese toque que hace aumentar la sensación de frescura.

## JEIGRONI



Reversionamos un clásico con el sabor del jagermeister, **\$240**  
la dulzura del jerez, el amargo del Campari y el aroma rústico de las hojas de eucalipto.

## JULEPE



Una vuelta de rosca a un clásico con el aroma de la **\$180**  
menta y nuestro ginger beer casero, el amargo del cynar y zumo de pomelo, un toque diferente.

Galicia ÉMINENT + Club LA NACIÓN  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACIÓN



# Piscos Macerados

# Cervezas

## MACERACIÓN

Es la técnica que utilizamos para realizar nuestros exclusivos piscos. Algunas civilizaciones Andinas la realizaban con fines medicinales.

Durante este proceso, se produce la "saborización del pisco", mediante la inmersión de frutas y hojas en la bebida. En el caso de la Fruta, ya sean frescas o secas como también raíces o tallos, se maceran por un tiempo mínimo de 45 días.

En cambio, la maceración de hojas, despiden más rápido sus propiedades, por lo que permite un tiempo menor de maceración, aproximadamente 30 días.

Existen piscos aromáticos y otros más neutros en este caso solo utilizamos pisco neutro y de aspecto brillante, para que de esta forma no influyan en la maceración aromas externos y así lograr un producto único y de excelente calidad y sabor.

## TEMPORADA 2017 DE PISCOS MACERADOS CON SANTIAGO QUEIROLO

- |            |                 |                           |
|------------|-----------------|---------------------------|
| » Jengibre | » Pomelo        | » Naranja                 |
| » Anís     | » Canela        | » Lemongrass              |
| » Menta    | » Hojas de Coca | » Vainilla                |
| » Huacatay | » Hierbabuena   | » Frutilla y piel de lima |
| » Albahaca | » Pepper Fusión |                           |

## PRECIOS

Sour Clásico Viñas de Oro **\$290,00** Sour Clásico o Macerado **\$240,00**  
(Pisco premium acholado)

Medida individual de Piscos Macerados (2 oz) \$160,00 

Degustación de Piscos Macerados (6 oz) \$310,00 

## STELLA ARTOIS NOIRE 355CC • \$120,00

De color negro y espuma cremosa. Esta cerveza negra aporta sus aromas a lúpulo característico de una stella artois, con el agregado de sus notas caramelo.

## STELLA ARTOIS 355CC • \$120,00

Cerveza premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.

## PATAGONIA AMBER LAGER 355CC • \$120,00

Cerveza destacada por sus maltas caramelo, que le otorgan el característico color rojizo y aroma complejo.

## PATAGONIA KÚNÉ 355CC • \$120,00

Cerveza de aroma intenso, leve amargor y notas herbales. De color dorado bronce brillante y cuerpo con mucha personalidad.

## PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER 355CC • \$120,00

Cerveza de color dorado intenso, que debe su aroma y sabor maltoso a la variedad de maltas especiales. Con fino toque herbal.

## PATAGONIA WEISSE 355CC • \$120,00

Cerveza premium con trigo. Sus notas de naranja y coriandro le dan un aroma inconfundible.

## CORONA 355 cc • \$160,00

Inconfundible color dorado brillante. cuenta con placenteras notas amalta y lúpulo. con un elegante final seco y de cuerpo liviano.

Galicia ÉMINENT + club LA NACIÓN

EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACIÓN



## Jarras

Galicia ÉMINENT + club LA NACION  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION

Con alcohol

### GRASS MADNESS

Pisco macerado de lemongrass, jugo de pomelo rosado, lima, almíbar y amaretto. **\$700**

### FRUTILLA DELISH

Pisco macerado de frutillas y piel de limas, té saborizado de cítricos y almíbar. **\$690**

### FUSION 69

Pisco macerado con una fusión blend de 3 ajíes, té de vainilla, lima, almíbar y miel de maracuyá. **\$680**

### PICO ALTO

Blend de macerados de huacatay y naranjas, jugo de naranjas, almíbar y 7up. **\$750**

Sin alcohol

### TE SIPAN

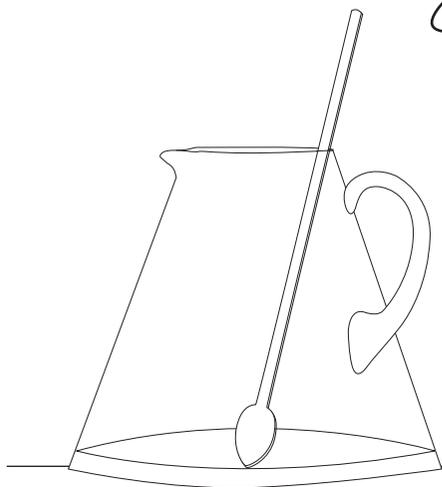
Té especiado, jugo de pomelo rosado, jengibre y almíbar. **\$540**

### SOLEADO

Miel de maracuyá, jugo de frutillas, menta, lima y almíbar. **\$580**

### PEACH & SILK

Miel de durazno, jugo de naranjas y té de vainilla. **\$570**



(800 cc)

SIPAN<sup>MR</sup>



# Izakaya Sipan

*Nuevo!*

## MARISCOS AL FUEGO II

Langostinos, pulpo y vieiras saltados en mantequilla Hanzo y flambeados en pisco al aji amarillo. Tan buenos como los del Matsuei de Lima!!! **\$550**

*Nuevo!*

## EBI RAYMI \* \*\* II

Colas de langostinos doraditas y crocantitas, empanizadas al panko con degustación de nuestras seis mejores salsas. Una experiencia recomendable!!! **\$410**

\*OPCIONAL POR 9 COLAS **\$470,00**

\*\*OPCIONAL POR 12 COLAS **\$520,00**

*Nuevo!*

## TOBAN II

Esta es nuestra versión de la clásica cocción japonesa en olla de hierro, viene con langostinos y pulpo en mantequilla Hanzo con jugo de chupe de camarones. **\$350**

## EBI BOMB II

Deliciosos langostinos rellenos con queso. Se bañan con salsa Passion. **\$340**

## AJI DE LANGOSTINOS II

Langostinos sellados y flambeados al pisco, bañados con una suave salsa al aji amarillo y coronados con masa philo. **\$330**

## WANTANES II

Chiferos por excelencia. Raviolitos chinos rellenos de salmon y cebolla china. Se sirven con salsa tamarindo de maracuya y guacamole al rocoto. **\$350**

## CONCHITAS A LA PARMESANA II

Un plato de bandera en nuestra cevicheria. Vieiras marinadas al aji amarillo, lima y pisco semi cubiertas y gratinadas con queso parmesano. **\$420**

## PULPO AL OLIVO II

Plato de culto de la cocina nikkei. Trozos de pulpo marinados sobre cama de paltas y bañados por suave y liviana mayonesa de olivas negras. Se coronan con hilos de masa philo crocante. **\$420**

## PAPAS A LA HUANCAÍNA II

Papas doradas bañadas con salsa huancaína a base de queso andino, aji amarillo y toques de chalaquita y chimichurri casero. **\$290**

*Nuevo!*

## EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA II

Empanadas rellenas de nuestro increíble Aji de gallina gratinadas con queso y coronadas por una jugosa cola de langostino saltado. **\$270**

Galicia ÉMINENT + club LA NACION  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION



# Izakaya Sipan

# Ceviches

Nuevo!

## KUSHIYAKI SIPAN II

Anticuchitos a la parrilla. Kobe, langostinos, molleja, pollo y palmitos sobre espejo de salsa Mi Peru y bañado con chimichurri casero.

\$550

Nuevo!

## SIPAN II

Versión contemporánea del ceviche clásico al ají amarillo. Acompañado de crujiente chicharrón de calamar.

\$600

Nuevo!

## CAUSA SIPAN II

Imperdibles en nuestras tres versiones, tori salad, exquisito tartare de salmón y tartare de atun rojo.

\$370

Nuevo!

## TEBASAKI II

Crocantes alitas con miel de maracuyá y salsa Passion. Piqueo ideal para degustar con tu manos!!!

\$250

## JALEA DE MARISCOS II

Este clásico piqueo cevichero por excelencia de crujientes y sabrosos mariscos y pescados empanizados los traemos acompañados de nuestras tres salsas, acevichada, criolla y tartara.

\$500

Nuevo!

## GEISHAS PALERMITANAS II

Clasico bocadito japonés hecho a base de salmon rosado y relleno de langostinos queso y palta. A pedido de nuestro publico no podía faltar.

\$400

Nuevo!

## NAYLAMP II

Este ceviche de pesca del dia y langostinos montado sobre una causa crocante al panko rodeado de nuestro jugo de chupe de camarones y bañado con leche de tigre, es un perfecto ejemplo de un juego de temperaturas y texturas de nuestra fusión peruano japonesa.

\$600

## CLASICO II

Nuestro ceviche clásico en versión carretillera. Abundante en sensaciones y sabores, donde la frescura de la pesca del dia es nuestro orgullo. Se sirve con camotes caramelizados y canchita.

\$590

## MIXTO II

Criollisimo ceviche de pulpo, langostinos, salmon rosado y pesca del dia al ají amarillo.

\$660

Galicia ÉMINENT + club LA NACIÓN

EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACIÓN



## Tiraditos

## Ensaladas

*Nuevo!*

### NOBU II

Finas laminas de pulpo y atun rojo sobre espejo de alioli de palta bañado en nuestro delicioso y cremoso aliño nikkei con crujientes tiritas de chicharron de calamar.

\$630

*Nuevo!*

### KON PASION II

Una vez mas nos atrevemos a jugar con las temperaturas y texturas en este imperdible tiradito de salmon al maracuyá, esta vez acompañado de langostinos sellados y flambeados al pisco bañados en salsa de maracuyá caliente con mani.

\$630

### WALTER ALBA II

En honor al descubridor de las ruinas del Sr. De Sipan, hacemos este tiradito de pulpo bañado en chimichurri casero, con suave salsa de culantro y bits de tocino crocante.

\$510

*Nuevo!*

### NIKKEI II

En esta opción te ofrecemos la posibilidad de elegir un tiradito de atun rojo, salmón rosado o pesca del día bañado en nuestra salsa nikkei a base de ostión, soja y aceite de ajonjolí.

\$480

### TIRACUYA II

Clásico de nuestra barra nikkei. Los mejores cortes de salmón rosado con miel de maracuyá y masa philo crocante.

\$490

### SIPAN (D.I.Y.)

Crea tu ensalada en cuatro pasos

\$460

Mix de verdes DEL DÍA

1 Elegí una proteína

2 Suma un vegetal

ATUN ROJO  
SALMON ROSADO  
PULPO  
LANGOSTINOS  
SALMON AHUMADO  
POLLO

PALTA  
PALMITOS  
ALBAHACA  
CEBOLLA MORADA  
TOMATE CHERRI  
PEPINO

(Pedí la cocción que mas te guste)

3 Elegí un topping

4 Coronala con una salsa

ALMENDRAS  
QUESO FETA  
TOFU  
HUEVO POCHE  
ACEITUNAS NEGRAS  
UVAS VERDES

PASSION  
ROSITA  
ALIOLI DE PALTA  
NIKKEI  
ACEVICHADA  
ALIÑO LIMEÑO

Proteina extra \$170,00 / Topping extra \$120,00

Galicia ÉMINENT + club LA NACION

EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENTES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION



Incluido en el Menu Mediodia

II Para Compartir

Nivel de Picante (🔥 Bajo 🔥 Medio 🔥 Alto)



Apto Celiacos

SIPAN™



# Makis

Galicia ÉMINENT + club LA NACIÓN  
 EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENTES  
 ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACIÓN

*Nuevo!*

## JOSE ANTONIO II

En honor al primer restaurante criollo en Lima creamos un roll a base de todos los componentes de un lomo saltado contemporáneo. Relleno de tomate confitado, crocante papafrita y queso, envuelto en palta y láminas de Kobe sellado. Coronado con cebolla caramelizada y acompañado de demi-glaze del mismo lomo saltado.

Roll  
**\$520**

*Nuevo!*

## TORO II

Relleno de tartare de atún rojo, palta y kiuri envuelto en fetas de atún y acompañado de nuestra cremosa mayo nikkei.

**\$520**

*Nuevo!*

## SWEET SAKE II

Relleno de langostinos furai, palta y queso envuelto en salmón ahumado y coronado por sweet chili a base de nuestros tres ajies.

**\$440**

*Nuevo!*

## EL NACIONAL II

Relleno de pulpo español sellado y flambeado en pisco, marinado con nuestra crema de Aji de mesa, crujiente salsa criolla y queso, envuelto en fetas de pesca del día, coronado con crocantes hojuelas de camaron y bañado por nuestra deliciosa crema Nacional a base de salsa anticuchera y cevichera.

**\$540**

▼  
 Temaki

**\$370**

## VALLE SAGRADO II

100% vegetariano y liviano, roll relleno de tomate confitado, champignones y cebolla caramelizada envuelto en palta y acompañado de alioli de palta.

Roll  
**\$400**

▼  
 Temaki  
**\$260**

*Nuevo!*

## CALA II

Un maki super cevichero de inspiración limeña relleno de tori salad, langostinos saltados y palta, envuelto en fetas de pesca del día y bañado en salsa acevichada. Una opción mas sin shari ni queso.

**\$440**

**\$310**

*Nuevo!*

## PIURA II

Esta emblemática región del noreste de Peru nos hizo crear esta versión de un maki con sus principales frutos. Relleno de langostinos, mango y palta, coronado por uvas verdes flambeadas. Bañado en salsa acevichada y acompañado de alioli de palta.

**\$440**

**\$310**

## ROSITA II

En homenaje a esta gran cocinera nikkei, hacemos este roll relleno de salmon ahumado, queso y palta coronado con pulpo al olivo gratinado.

**\$590**

**\$400**



# Makis

Galicia ÉMINENT + club LA NACION  
 EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION

## SCALLOPS II

Nuestras clásicas y exquisitas vieiras gratinadas coronan un roll relleno de langostinos furai, palta marinada y queso, acompañado con salsa nikkei.

## COSTA VERDE II

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

## SIPAN II

Sin dudas este roll es el orgullo de nuestra barra nikkei. Relleno de tartare de langostinos y salmón, langostinos furai y queso, cubierto de palta y bañado con salsa tare.

## AMANO II

Calentito, crocante y único, este roll relleno de palta, queso y salmón, se acompaña con salsa tare y salsa Passion.

## UMAMI II

Delicioso en japonés. Roll relleno de langostinos, queso y verdeo al wok, con ajo, kion y togarashi. Esta cubierto de ciboulette y lima rallada. Se acompaña con salsa acevichada.

Roll

\$530

▼  
 Tenaki

\$380

*Nuevo!*

## CAUSA CRISPY II

Esta es una versión distinta de un maki crocante hecha a base de causa empanizada al panko rellena de salmón ahumado, langostinos y palta. Coronada por nuestra salsa sweet chili... delicioso!!!

Roll

\$520

▼  
 Tenaki

\$370

# Nigiris

## SAKE FURAI II

Crocantes nigiris, rellenos de queso, cubiertos con salmón rosado, coronado con guacamole al rocoto, una opción apenas picante. **\$510**

## SIPAN II

Imperdible opción de nigiris de salmón rosado bañados con miel de maracuyá y coronados con masa philo. **\$510**

*Nuevo!*

## KIOTO II

Clasico nigiri a base de lomo Kobe, sellado sobre fetas de palta, envuelto en alga nori y toques de salsa acevichada. **\$530**

.....  Includido en el Menu Mediodia **II** Para Compartir

Nivel de Picante (  Bajo  Medio  Alto )  Apto Celiacos .....

# SIPAN<sup>™</sup>



## Nigiris

*Nuevo!*

**TORO**  **II**

Una alternativa de nigiris que no nos podía faltar, a base de lomo de atun rojo sobre fetas de kiuri envuelto en alga nori y con toques de alioli de palta. **\$530**

## Sashimi

**SAKEYAKI**   **II**

Deliciosos doce cortes de lomo de salmon rosado sellado a la plancha con salsa de rocoto asado, acompañado por la misma salsa y shoyu japonés. **\$740**

**PARACAS**  **II**

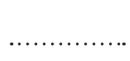
Perfecta combinación de sashimis de atun rojo, salmon rosado, pesca blanca, pulpo y langostinos. **\$750**

*Nuevo!*

**TAKO CARPACCIO**   **II**

Singular presentación de un pulpo entero convertido en carpaccio para preparar nuestra versión sobre espejo de salsa Mi Peru, gotas de aceite de ajonjolí, coronado con chalaquita y crujiente yakishimo. **\$660**

Galicia ÉMINENT +   
**EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION**



Incluido en el Menu Mediodía

**II** Para Compartir

Nivel de Picante (



Alto)



Apto Celiacos .....

**SIPAN**<sup>®</sup>



# Platos de Fondo

*Nuevo!*

## TACU TAKO PANKA MISO 🔥 II

Este clásico pastel de arroz y frijoles en esta versión mucho mas nikkei viene sobre dos espejos. Al aji amarillo y al aji panka miso, montado con pulpo trozado, pulpo tentáculo y finalmente por un pulpo bebe bañados todos en miel panka miso al maracuyá.

\$950

*Nuevo!*

## LOMO SALTADO II

Jugosas tiras de lomo saltadas al wok, saltadas con champignones, cebolla morada y tomates. Flambeado al pisco y terminado con toques de culantro y juliana de aji amarillo. Acompañado de crocantiitas papas fritas, arroz al ajo y una demi-glace del mismo saltado. Coronado con huevo frito.

\$1.050

*Nuevo!*

## COLOMBO II

Receta de alta fusión peruano jenovés de un spaghetti DELVERDE con salsa de albahaca, espinaca y huacatay, bañada con una salsa huancaína, coronado con milanesa de carne, chimichurri casero y huevo frito. Una receta super casera y limeña de culto.

\$740

*Nuevo!*

## AEROPUERTO 🔥 II

Esta es una versión particular de un arroz chaufa peruano-cantones donde existen diversas texturas. Hecho a base de pollo, pulpo, chorizo chino, fideos ramen, brotes y montado por un omelette de langostinos.

\$1.050

*Nuevo!*

## PAPILLOTE DE SALMON CON MARISCOS 🔥 II

Exquisito filet de salmon rosado cocido dentro de un papillote a la plancha en mantequilla Hanzo y finas hierbas coronando con un mix de mariscos al aji amarillo... delicioso!!!. Se sirve con arroz y pure al ajo.

\$1.050

*Nuevo!*

## KAM LU WANTAN II

Abundante saltado chifero. Lomo, langostinos y pollo, piña y duraznos con huevo de codorniz y al tamarindo de maracuyá. Acompañado por deliciosos wantanes de salmón.

\$1.050

*Nuevo!*

## WRAP DE AJI DE GALLINA 🥘 🔥 II

Exquisito plato de bandera peruana por excelencia. Hecho a base de pollo deshilachado a la crema de aji amarillo sobre papas doradas. Acompañado de lechuga capuchina, arroz al ajo, nueces y criolla. Lo necesario para que te prepares un wrap único.

\$680

*Nuevo!*

## BATAYAKI ANTICUCHERO 🥘 🔥 🔥 III

Del anticucho criollo a los mariscos de la costa, misturamos estas dos cocinas. Calamares, vieiras, pulpo y langostinos pincelados con exquisita salsa anticuchera acompañado con pure de papas y arroz peruano al ajo.

\$1.450

Galicia ÉMINENT + club LA NACION  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION



# Platos de Fondo

## DUO DE PESCA II

Una opción fresca y liviana, filet de salmon rosado y pesca del día a la plancha, acompañada por ensalada de mix de verdes, palta y tomates cherry con aliño nikkei.

\$790

*Nuevo!*

## PESCA A LA CHORRILLANA II

Exquisito sudado de filet de pesca del día, pasta de aji amarillo, cebolla morada, gajos de tomate y culantro, acompañado de arroz y pure al ajo. Una receta criolla y nikkei por excelencia.

\$680

*Nuevo!*

## ARROZ CON MARISCOS II

Esta es una versión mucho mas refrescada y nikkei de nuestro arroz cevichero con langostinos y pulpo. Acompañada por conchitas a la parmesana. Con toques finales criollos y agridulces.

\$900

*Nuevo!*

## N.Y. STEAK 12 Oz. ROBATA SIPAN II

350gms de bife de chorizo pintado con nuestra salsa anticuchera. Grillado lentamente y acompañado de un toban de champignones a la mantequilla Hanzo. Incluye 2 acompañamientos adicionales a elección: entre arroz al ajo, pure de papas al ajo confitado o ensalada de mix de verdes, palta y tomates cherry.

\$900

*Nuevo!*

## RAINBOW MASU TEMPURA II

Crocante, exquisita y fresca trucha arco iris marinada con sabores nikkei y cevicheros, hecha tempura y montada por un mix de crujientes verduras chinas en salsa de anguila y naranja.

\$1.050

*Nuevo!*

## KABAYAKI II

Fresco filet de pesca del día sellado al grill en salsa tare y mantequilla japonesa, bañado por una dulce y sabrosa salsa kabayaki al anticucho. Fondo de chupe de camarón y leche de coco con champignones saltados sobre un cremoso pure de papa peruano al ajonjolí.

\$840

Galicia ÉMINENT + club LA NACION

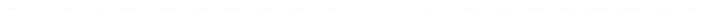
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION



Valor del cubierto \$70



Valor del menu infantil \$450



Los platos tienen el nivel justo de picante. Si usted desea modificar este nivel, por favor, indíquese lo previamente al camarero.



Si desea algún plato de fondo para compartir, sugerimos no evitar un primer paso.



Si desea solicitar factura A es condición presentar el formulario 8.001 al ingresar. Disposición vigente desde el 1ero de Noviembre del 2014.

Galicia ÉMINENT + club LA NACION  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACION





Galicia ÉMINENT + club LA NACIÓN  
EL AHORRO DEL 25 % DE EMINENT ES ACUMULATIVO A LOS DEL CLUB LA NACIÓN

**A LO MACHO:** Expresión que se utiliza para las preparaciones que llevan mariscos y la salsa del mismo nombre, a base de ajíes, comino, caldo de pescado y crema.

**ACHIOTE:** Pimenton dulce en granitos. Se utiliza para dar color a las preparaciones.

**AJÍ AMARILLO:** Ají típico del Perú de forma alargada y color amarillo anaranjado intenso, utilizado como base, en la mayoría de las preparaciones y salsas. También se lo puede utilizar fresco.

**AJI LIMO:** Ají típico del Perú, de colores que van desde el verde al rojo intenso, de tamaño pequeño y picante pronunciado. Se utiliza principalmente en la preparación de ceviches en el norte del Perú.

**AJÍ MIRASOL:** Versión secada al sol del ají amarillo, de sabor dulzón y apenas picante. Usado como base para diferentes salsas y preparaciones.

**AJI NO MOTO:** Su nombre es glutamato monosódico y es un estimulante de las papilas gustativas. Se utiliza mezclado con sal para evitar el exceso de esta.

**AJÍ PANKA:** Típico ají peruano de color bordo intenso, sabor terroso y picante moderado. Comercializado seco y utilizado en la cocina criolla y afroperuana para sus bases y salsas.

**AJONJOLÍ:** Significa aceite de sésamo

**ANTICUCHERO:** De anticucho (preparado con corazón marinado en pasta de ají panka, comino, vinagre, sal, pimienta y ajos molidos empalillados tipo brochete y asado a la parrilla).

**CAMOTE:** Denominación de la batata en el Perú

**CANCHITAS:** Maíz de la sierra peruana, frito y salado. Se usa para acompañar del ceviche y como aperitivo para tragos.

**CHICHARINDO:** Salsa agrídulce a base de chicha morada, bebida hecha a partir de maíz morado peruano, canela, manzana, lima y agua.

**CHIFERO:** Gentilicio de Chifa (cocina fusión peruano-japonesa)

**FURAI:** Frito en idioma japonés.

**GRAVLAX:** Técnica de curado de salmón en frío.

**HAKUZAY:** Especie de col china.

**IKURA:** Huevas de salmón

**LECHE GLORIA:** Leche evaporada de primera marca de origen peruano. Su textura es un punto intermedio entre la leche entera y la condensada.

**MISORANGE:** Salsa con tonos dulces, a base de miso claro, vino blanco dulce, jugo de naranjas y azúcar.

**NIKKEI:** En nuestro caso, es el estilo de cocina resultante de la fusión peruano – japonesa.



**OSTION:** Salsa espesa de color negro a base de ostras.

**ROCOTO:** Ají de la sierra peruana de forma cilíndrica irregular, de picante pronunciado muy utilizado en la cocina arequipeña y el ceviche.

**SALSA MI PERÚ:** Salsa hecha con pasta de ají amarillo, jugo de lima, sal, pimienta y ají no moto.

**SALSA SOL DE MAYO:** Salsa levemente picante con toques dulces a base de cebollas, pimientos y rocoto saltados al wok y licuados

**SHITAKE:** Hongo muy carnoso y de sabor agradable que se utiliza en saltados, para asar o en otras preparaciones.

**SHOYU:** Salsa de soja, de origen japonés. También se utiliza para nombrar la salsa hecha a base de mirín, salsa de soja japonesa y hongos shitake, ideal para acompañar el sushi.

**SILLAO:** Salsa de soja de origen chino.

**TAMARINDO:** Salsa dulce de la cocina Chifa

**TOFU:** Especie de queso de leche de soja, existe cremoso, blando y duro.

**YAKY:** Significa asado, en idioma japonés.

**KENTOU:** Preparación agridulce normalmente se realiza con frutos secos o cítrico.

**KION:** Raíz de jengibre.

**HANZO:** Chef Haime, inventor de la mantequilla.

**RAYMI:** Fiesta o celebración de Quechua.

**TOBAN:** Cocción rápida en olla de hierro o cerámica.

**KUSHIYAKI:** Broschettas en Japones.

**TORI:** Pollo en Japones.

**NAYLAMP:** Dios creador del todo en Quechua.

**KON:** Hijo del dios Naylamp.

**NOBU:** Cocinero Nikkei mas exitoso del mundo que ser for- mo en Japon y se especializo en Peru.

**JOSE ANTONIO:** Primer restaurante en incluir en su carta el lomo saltado como plato de alta cocina.

**PUIRA:** Ciudad mas representativa de Peru.

**SWEET CHILI:** Chutney de ajies.

**ISHIYAKI:** Cocción en piedra caliente.

**TAKO:** Pulpo en Japones.

**BATAYAKI:** Cocción en plancha de hierro.

**CHUPE:** Caldo concentrado de pescado o mariscos con hier- bas aromáticas, principalmente el huacatay.

**YAKISHIMO:** Crocante piel de salmón.