



PARA EMPEZAR

Choritos a la chalaca Frescos con su salsa chalaquita	S/ .24.90	Tartar de salmón Palta, salmón, ajonjolí, arúgula, espuma de leche de tigre amarilla.	S/ .36.90
Alitas acevichadas Alitas fritas bañadas en salsa acevichadas, togarashi y cebolla china	S/ .26.90	Conchitas a la parmesana Gratinadas y crocantes, en salsa blanca, con su toque de limón.	S/ .37.90
Wantan relleno de langostinos Wantanes rellenos de langostinos aderezados al estilo nikkei acompañados de salsa tamarindo	S/ .29.90	Langostino dinamita spicy Al panko con salsa dinamita, sobre cama crocante de col blanca y morada, decorados con cebolla china, togarashi y semillas de ajonjolí.	S/ .38.90
Tequeños (Ají de gallina / lomo saltado ó pídelo mixto)	S/ .29.90	Dúo kompasion Mariscos en salsa melosa nikkei, acompañado de un tiradito de trucha, leche de tigre de maracuyá, togarashi y ajonjolí.	S/ .42.90
Leche poseidón Acompañado con chicharrón del día	S/ .29.90	Pulpo a la parrilla anticuchero Delicioso pulpo cocinado a baja temperatura, a la parrilla en aderezo anticuchero, guarnición de papas doradas, choclo y espárragos salteados, chimichurri oriental	Consultar precio
Tartar de atún Palta, atún, ajonjolí, arúgula, espuma de leche de tigre amarilla.	S/ .36.90		



EMBARCADERO41

CAUSAS

Causa crocante escabechada Causa al panko, bañada con langostinos escabechados, guarnición de aceituna negra, hilos de camote y huevo de codorniz	S/ .36.90	Causa acevichada Causa de pescado, coronada con ceviche en salsa de rocoto	S/ .32.90	Causa de pulpa de cangrejo Rellena de pulpa de cangrejo con mayonesa, acompañada de aioli de palta, huevo, aceituna y perejil en chifonade.	S/ .33.90
---	------------------	--	------------------	---	------------------



EMBARCADERO41



EMBARCADERO41

FONDOS

Spaguetti de langostinos al ají amarillo Langostinos flameados al vino blanco, ají limo y aceite de oliva, con crocante de ajo.	S/ .36.50	Chaufa amazonico Arroz frito oriental al estilo amazónico con cecina, chorizo de la selva y verduras asiáticas.	S/ .45.90
Pescado a la chorrillana Un clásico, con nuestra receta madre.	S/ .37.90	Arroz carretillero Arroz con mariscos montado de anillas de calamar gigante crocante y shot de leche de tigre al ají amarillo	S/ .49.90
Udon saltado especial Delicioso fideo oriental con verduras, pollo y mixtura de mariscos	S/ .37.90	Shiromi batayaki Pesca del día en mantequilla batayaqui, espinacas salteadas, salsa de pescado, chaufa blanco y praliné.	S/ .49.00
Filete de pescado 2 guarniciones a escoger (Arroz /yuca /papas fritas /ensalada fresca)	S/ .37.90	Lomo saltado tradicional Dados de lomo fino flameados y aderezados a nuestro estilo, acompañados de papa amarilla y arroz con choclo.	S/ .46.00
Atún en salsa teriyaki Acompañado de arroz saltado al estilo nikkei y tempura de cebolla china	S/ .39.90	Chanchito nikkei Acompañado de una emulsión de papa, trozos de platanito rostizado en costra de tocino y verduras orientales	S/ .55.00
Spaguetti al pesto con milanesa de pollo A la napolitana	S/ .39.90	Humi meshi al ají amarillo con salmón Ají amarillo, arveja y hierbabuena, acompañado de un tierno salmón crocante y espuma de fumet	S/ .59.00
Jalea nikkei Mariscos crocantes, cubiertos en salsa melosa nikkei, leche de tigre ahumada, palta y chalaquita	S/ .41.90	Gran jaleón mixto Jalea especial de mariscos, camote en hilos, yuyo crocante y chifles de plátano.	S/ .63.90
Arroz con mariscos Clásico arroz con mariscos con langostino a la parrilla	S/ .44.90		

CEVICHE Y TIRADITOS

Bao de Pejerrey Pan al vapor artesanal relleno de pejerrey arrebozado bañado en salsa tártara de la casa, lechuga y sarza criolla.	S/ .17.50	Bao chicken spicy Pan al vapor artesanal relleno de pollo al panko bañado en salsa spicy, ensalada de col y pepino encurtido.	S/ .17.50	Bao de hamburguesa de langostino Pan al vapor artesanal relleno de hamburguesa de langostino bañado en salsa tártara de la casa, beterraga, pepino encurtido, lechuga y mayonesa nikkei.	S/ .19.90
--	------------------	---	------------------	--	------------------

Tiradito ahumado Pescado en corte sashimi servido sobre leche de tigre ahumada.	S/ .34.90	Ceviche carretillero Ceviche de pescado con chicharrón de calamar gigante	S/ .43.90
Ceviche de pescado Tradicional	S/ .39.90	Ceviche nikkei Atún o salmón, quinua crocante, kyuri y con salsa yuzu.	S/ .44.90
Tiradito de pulpo al olivo Olivos seleccionados, emulsionados con aceite de oliva extra virgen, acompañados con hilos de camote, palta y choclo.	S/ .43.90	Ceviche mixto Ceviche de pescado, calamar, conchas de abanico, langostinos y pulpo	S/ .45.90

⚠️ **Aviso de alergia a los alimentos:** si tiene una alergia a los alimentos o un requisito dietético especial, informe a un miembro del personal o solicite información

Rompechaufa a lo pobre de mariscos

S/37.90

Clásico chaufa de mariscos con huevo montado, plátano bizcocho e hilos de wantan frito

Tacu tacu en salsa de mariscos

S/42.90

Frejol canario y arroz aderezados al estilo criollo, salteados, en nuestra clásica y deliciosa salsa de mariscos

Tacu tacu tres quesos de mariscos

S/49.90

Fusión de dos culturas, arroz y frijoles bañada en salsa mariscos y gratinada a los tres quesos

Udon a la huancaína con lomo saltado

S/55.90

Delicioso fideo oriental a la huancaína acompañado de lomo fino saltado



SOPAS

Parihuela del Puerto

S/49.90

Sudado de mi infancia

S/39.90



ALMUERZOS

MENÚ DEL DÍA*

3 yuquitas a la huancaína
+ pollo saltado
+ chicha morada

S/29.90

MENÚ NIÑOS

Chicharrón de pescado kids con papas fritas ó Spaghetti al pesto con chicharrón de pescado kids + Vaso de chicha

S/24.90

MENÚ PAM**

2 Tequeños de queso
Chaufa de pescado ó saltado de pollo + Vaso de limonada ó chicha

S/24.90

(*Válido de lunes a viernes hasta las 2:30pm.

(**)Solo para socios mayores de 60 años y mostrando su carnet de socio PAM



*Fotos referenciales

10 CORTES

S/29.00

5 CORTES

S/16.00

NIGURIS ESPECIALES

2 UNIDADES

S/17.90

HOTATE TRUFFLE

Bola de arroz, cubierta de concha de abanico, mantequilla de trufa blanca y limón.

SALMÓN E4I

Bola de arroz, cubierta de salmón, mantequilla de trufa blanca y sal Maldon.

LOMO ANTICUCHERO

Bola de arroz, cubierta de lámina de lomo fino, coronado con salsa anticuchera, chimichurri nikkei y flambeado

TNT ACEVICHADO

Bola de arroz, cubierta de concha de abanico, salsa acevichada, togarashi y quinua crocante

ATÚN HAPO

Bola de arroz, cubierta de Atún, aji amarillo ahumado, quinua crocante y chalaquita.

JALAPEÑO MAKI
Relleno de palta, langostinos crocantes, coronado con pulpa de cangrejo spicy y salsa de jalapeño.

MAKI FURAI DINAMITA
Coronado con langostinos crocantes en salsa dinamita, relleno de palta y queso crema.

PARRILLERO MAKI
Langostino empanizado, palta, láminas de lomo fino flambeado con salsa chimichurri.

AVOCADO TORI
Pollo empanizado, cebolla china, queso crema, palta, salsa tare y salsa batayaki.

ACEVICHADO ROLL
Langostino empanizado, palta con láminas de pescado bañado en salsa acevichada, coronado con cebolla china y togadashi

SPICY CRAB
Chicharrón de pescado, queso crema, palta, salsa spicy crab (cangrejo picante)

INKA MAKI
Langostino empanizado, queso crema, palta, cubierto de trucha andina y bañado en salsa de maracuyá.

CRISPY CALAMAR ROLL
Maki tempurizado, relleno de queso crema, palta, salsa spicy unagui (dulce y picante), chicharrón de calamar, cebolla china, hilos de camote y nori.

TUNA TARTAR
Langostino empanizado, queso crema, palta, tartare de atún con mayonesa nikkei picante.

LEMON TERIYAKI ROLL
Langostino empanizado, palta, queso crema, láminas de atún, limón en rodajas y salsa teriyaki.

PACKS

BAMBOO

10 makis (1 sabor)
+ leche de tigre (tradicional)

S/39.90

NORI

20 makis (2 sabores)

S/55.00

SAPPORO

30 makis (3 sabores)

S/82.00

NIKKEI

40 makis (4 sabores)

S/106.00

S
M
A
K
I

EMBARCADERO41

EMBARCADERO41

EMBARCADERO41