

MENÚ^{de} COMIDAS

フードメニュー



フードメニュー

nokiate

ESPECIALES

特別

Crispy rice

[4 PIEZAS]

Atún – 78^Q

Aguacate ^{VG} – 50^Q

Salmón – 96^Q

Piqueo limeño

Porkbelly – 130^Q

Panceta crocante, causa de papa, cebollita criolla, salsa nikkei

Baos [2 PIEZAS]

Pollo frito – 75^Q

Pollo empanizado, vegetales, mayonesa japonesa

Pork belly – 105^Q

Panceta glaseada, vegetales, spicy mayo

Crocantes

Coliflor ^{VG} – 83^Q

Coliflor tempura, salsas sweet chilli, mayonesa japonesa y hierbas frescas

Rock shrimp – 126^Q

Camarón tempura panko, salsa poporopo, togarashi

Tostones [6 PIEZAS]

Loco crab – 95^Q

crab picatta, mousse de aguacate, cebollín

Croquetas – 73^Q

Croqueta de cangrejo rellenas de mozzarella, spicy mayo, togarashi

Tostadas

Salmón – 73^Q

Antipasto asiático, mayonesa de algas y jengibre frito

Atun – 63^Q

Aguacate, pepino, spicy mayo, cebolla crispy

Pulpo – 59^Q

Pulpo parrillado, rabano, mayonesa de algas

Edamames

Spicy ^{VG} – 63^Q

Cocidos al vapor y glaseados con salsa picante, soya y miel

Trufado ^{VG} – 65^Q

aceite de trufa

Dumplings (5 PIEZAS)

Cerdo – 76^Q

Chili oil agridulce con sésamo, pepitoria y cebollin

Camarón – 120^Q

Salsa de naranja, arugula, cilantro y hojas de apio

Calabaza – 73^Q

Pure de setas, shitake caramelizado, aceite de chile, pepitoria

SOPAS スープ

Ramen – 115^Q

Porkbelly, huevo marinado, fideos, vegetales

Wonton miso soup ^{VG} – 85^Q

Cebollin, wonton de pollo, noddles

GUARNICIONES

Arroz blanco 22^Q

Arroz de sushi 25^Q

Vegetales parrillados 27^Q

Papas fritas 27^Q

Ejotes con salsa de sésamo 22^Q

Chips de yuca y malanga 22^Q

Ensalada de la casa 22^Q

BARRA FRÍA

特別

Bowl de atún

curado – 120^Q

Arroz, aguacate, salsa ponzu, edamames, quinoa y nori crocante

Ensalada thai – 105^Q

Pollo, aguacate, lechuga, crocante de wantán, aderezo de ajonjolí y jengibre

Ceviche de pulpo – 145^Q

Pepino a la parilla, aguacate, aceite cortado, tomate cherry, tostón

Ceviche miyako – 147^Q

Pescado, leche de tigre, soya, cebolla morada, pepitoria y plátano maduro

Opción Camarón

Tataki de atún – 142^Q

Atún, aguacate tatemado, nori crocante, ponzu, aceite de chiles

Tiradito nikkei – 150^Q

Pescado variado, aguacate, salsa Nikkei, alcaparras y crispy de zanahoria

COCINA CALIENTE

ホットキッチン

Lomito – 260^Q

Mantequilla de ajo negro con una opción de guarnición*

Opción camaron 224^Q

VG Pad thai – 129^Q

Pollo, salsa de tamarindo, fideos de arroz, maní, cebollín, retoño de soya

Camarón 157^Q

Pesca del día – 120^Q

Pescado blanco, ejotes rebosados en ajonjolí y jengibre

Vietnamese shrimp – 220^Q

Camarón a la parrilla, salsa agridulce semi picante, arroz blanco, coliflor a la parilla y hierbas frescas

Sesame chicken – 136^Q

Pollo tempura, salsa de sésamo arroz y vegetales

VG Yakimeshi – 223^Q

Pollo 125^Q

Lomito 165^Q

Pancetta 165^Q

Camarón 145^Q

NIGUIRIS スープ

Salmón (Sake)	61 ^Q
Atún (Maguro)	68 ^Q
Ebi (Camarón)	53 ^Q
Pesca (Salsa nikkei)	50 ^Q
Aguacate	30 ^Q

SASHIMI ニギリス

Salmón (Sake)	97 ^Q
Maguro (Atún)	89 ^Q
Maguro curado	99 ^Q

La Gran tuna – 146^Q

Atún, flambleado, queso crema, aguacate, camarón panko, tartare de atun y jalapeno

Sumo roll – 133^Q

Papel de soya, spicy tuna, aguacate, camarón tempura, cangrejo dinamita

Red dragón – 115^Q

Camarón tempura por dentro, cubierto de spicy tuna, aguacate y wasabi mayo

Hot truffle – 119^Q

Aguacate, salmón con queso crema y alga tempurizada

Shibuya roll – 166^Q

Cobertura de atún, cangrejo, camarón tempura, queso crema y aguacate. (ROLLO SIN ARROZ)

Banana Kong – 100^Q

Rollo tempura relleno de camarón, cangrejo, aguacate, queso crema, plátano y pepino (ROLLO SIN ARROZ)

Volcano roll – 140^Q

Rollo California acompañado de scallops, kanikama, camarón y masago gratinado

Nokiate it roll – 135^Q

Kanikama picatta enrollado con papel de soya, acompañado de salsa butter ponzu

Acevichado roll – 100^Q

Camarón tempura, aguacate, leche de tigre y pesca del dia

Salmon King – 133^Q

Alga por fuera, salmón, masago, kanikama y aguacate

Masaki roll – 121^Q

Camarón crujiente, aguacate, cobertura de atún, salsa acevichada, crocantes de zanahoria

Nikkei roll – 107^Q

Cangrejo en panko, aguacate, cubierto de sashimi de salmón, con salsa acevichada cebolla criolla

Krispy roll – 110^Q

Arroz crocante, relleno de queso crema con tartar de atún, salmón y aguacate.

Tiger roll – 115^Q

Cobertura de camarón y aguacate, relleno de cangrejo, pepino y aguacate con salsa Saigón

Rainbow roll – 136^Q

Relleno de cangrejo y aguacate cubierto de salmón, camarón, kanikama, masago y aguacate

Banana strip – 90^Q

Camarón, aguacate, tempura, plátano y salsa de anguila

**Spicy Crunchy
tuna – 130^Q**

Atún picante, aguacate cubierto, tartar de atún y crocante de arroz

Shrimp tempura – 95^Q

camarón panko, queso crema, aguacate, ajonjolí y salsa de anguila

Japi roll – 99^Q

Rollo panko, atún ,camaron, aguacate, salsa poporopo y anguila

POSTRES

デザート

**Deconstruido de
maracuyá – 76^Q**

Crema de maracuyá, galleta, merengue, ralladura de limón

Cheesecake vasco – 74^Q

Cheesecake de queso Vasco

Suspiro limeño – 55^Q

Suspiro clásico, merengue, canela en polvo

**Menú de
BEBIDAS**

飲み物

DRINKS

デザート

Flor de Mar -74^Q

Pisco, vermouth , cranberry , limón y yuzu

Daquiri de Limón -55^Q

Jarabe de romero, limón, ron blanco y agua con gas

Black Samurai -59^Q

Mora, jugo de limón, sake , ron blanco

Yuzu Carajillo -65^Q

Cranberry, vermouth rosso, ginebra, yuzu y espresso

Honey Pineapple -68^Q

Premium mezcal, jugo de piña, jugo de lima, escarchado de pepitora

Black Margarita -63^Q

Tequila, triple sec, puré de moras, jugo de lima, escarchado de sal volcánica

Nokiate it -70^Q

Tequila, jugo de toronja, fresco cilantro macerado, orange bitters

Smoked Watermelon -85^Q

Premium mezcal, pure de sandía, pimienta rosa, limón, escarchado de sal volcánica

Greyhound Lychee -66^Q

Premium Vodka, puré de lychee, jugo de toronja, top de agua tónica

VINOS (POR COPA)

ワイン

Vino Tinto

Alamos - 68^Q

(Malbec, Argentina)

Montes Classic - 68^Q

(Cabernet Sauvignon)

Vino Blanco

Principato - 66^Q

(Pinot Grigio, Italia)

Luna Beberide - 73^Q

(Godello, España)

Vino Rose

Fortant - 63^Q

(Rose littoral Francia)

VINO BLANCO

白ワイン

**Kendall Jackson
Vinters Reserve** – 440^Q
(Chardonnay)

Principato – 255^Q
(Pinot Grigio, Italia)

Flor de Vetus – 331^Q
(España Verdejo)

**Errazuriz Estate
Reserva** – 295^Q
(Sauvignon Blanc, Chile)

Mar de Frades – 404^Q
(Albariño, España)

Luna Beberide – 320^Q
(Godello, España)

VINO TINTO

赤ワイン

El Enemigo – 409^Q
(Malbec, Argentina)

Ramón Bilbao – 346^Q
(Crianza, España)

**Navarro Correas
Dolores** – 287^Q
(Cabernet Sauvignon,
Argentina)

Veramonte – 331^Q
(Carmenere, Chile)

Montes Classic – 295^Q
(Cabernet Sauvignon,
Chile)

Cune Crianza – 304^Q
(España, Tempranillo)

Alamos – 285^Q
(Malbec, Chile)

Muga Reserva – 583^Q
(Rioja, España)

Duckhorn – 1,265^Q
(Napa V. USA Cabernet
Sauvignon)

Alma Negra – 572^Q
(Blend Argentina)

Misty Cove Wines – 336^Q
(Pinot Noir, Nueva Zelanda)

Six Eight Nine – 391^Q
(Blend, Napa Valley)

Flaco – 290^Q
(pranillo, Madrir España)

DIGESTIVOS

モクテル

Patxaran 45^Q

Oporto 55^Q

Frangelico 58^Q

Sambuca 55^Q

Menta Leroux 50^Q

Limoncello 55^Q