

ENTRADAS

Ceviche Peruvian \$10.100

Pesca del día cortada en cubos perfectos, marinada en leche de tigre clásica con cebolla morada, choclo cocido y puré de camote dulce.

Ceviche Nikkei \$11.300

Cubos de atún fresco con palta cremosa y mango tropical, bañados en una leche de tigre de t amarindo con notas agridulces, sésamo tostado y masa filo crocante.

Tiradito Sake \$11.100

Cortes finos y precisos de salmón fresco al estilo japonés, dispuestos sobre un espejo de leche de tigre de ají amarillo. La chalaca de palta, el aceite de rocoto y la masa filo aportan frescura, picante y crocancia en cada bocado.

Tiradito Trufado \$11.200

Pesca del día laminada sobre espejo de salsa acevichada con aceite de trufa. Acompañada de palta, edamame, choclo peruano y aceite de rocoto.

Crispy Rice \$11.500

Cuatro rectángulos de arroz frito crocante. Cada uno coronado con un tartar de salmón fresco mezclado con salsa spicy, zumo de limón y cebollin. Se termina con salsa unagui.

Pulpo al Olivo \$11.200

Láminas de pulpo cocido a la perfección, aliñadas con aceite de oliva y limón marinado, dispuestas sobre un espejo de nuestra salsa de olivo morado. Acompañada de palta, chalaca y choclo.

Tartare de Salmón \$12.500

Cubos de salmón fresco y palta aliñados con aceite de oliva y limón marinado, montados en timbal sobre un espejo de salsa acevichada trufada. Se termina con masa filo crocante y aceite de cilantro.

Edamame \$7.800

Porotos de soya frescos salteados al wok con aceite de sésamo, sal marina y togarashi japonés.

Gyozas de Cerdo \$8.500

5 unidades. Gyozas rellenas de panceta de cerdo y verduras. Bañadas con salsa spicy.

Sashimi Sake \$5.900

Cortes de salmón, 3 láminas.

NIGIRIS

Nigiri Inka \$6.200

Nuestra versión nikkei del nigiri peruano. Arroz shari con pesca del día, bañado en leche de tigre amarilla y decorado con chalaca fresca de rocoto, cebolla y cilantro.

Nigiri Sake \$5.900

Arroz shari con salmón slice. Terminado con togarashi japonés, aceite de trufa y salsa unagui.

Nigiri Beef \$6.200

Arroz shari con filete slice, togarashi, chimichurri nikkei y salsa spicy.

Queso Parrillero	\$9.800
<i>Uramaki relleno de ebi furai crocante y palta cremosa, cubierto de queso crema flambeado con chimichurri nikkei. Se baña en salsa unagui dulce.</i>	
Trufado Maki	\$10.900
<i>Elegante uramaki relleno de queso crema y ebi furai, cubierto de láminas de salmón flambeado con aceite de trufa. La salsa de piquillo agridulce y las hojuelas de tempura negra aportan contraste y sofisticación.</i>	
Dragon Ebi Furai	\$10.900
<i>Uramaki de ebi furai y palta cubierto de salmón flambeado con salsa karai picante y chimichurri nikkei. Bañado en salsa unagui.</i>	
Crispy Tentación	\$10.900
<i>Uramaki relleno de ebi furai y queso crema, cubierto de salmón flambeado e hilos de primavera crocante. Se baña en salsa tropical de maracuyá.</i>	
Acevichado Roll	\$10.200
<i>Uramaki de palta y ebi furai cubierto de pesca del día, bañado en nuestra salsa acevichada con furikake japonés. Se decora con cebollín fresco.</i>	
Kawa Avocado (sin arroz)	\$11.200
<i>Maki sin arroz: alga nori envolviendo salmón, palta, queso crema y camarón furai. Cubierto de palta laminada en escamas, quinoa frita crocante y salsa unagui.</i>	
Tartar Sake	\$8.600
<i>5 cortes. Uramaki de camarón furai y palta, cubierto de quinoa frita crocante. Tartar de salmón en cubos mezclado con salsa spicy y zumo de limón, montado con salsa de maracuyá.</i>	
Tempura OKA	\$7.600
<i>5 cortes. Maki relleno de queso crema y palta, sumergido en masa tempura y frito hasta quedar dorado y crujiente. Coronado con tartar de salmón spicy y salsa unagui.</i>	
Peruvian Maki	\$10.900
<i>Uramaki de palta y ebi furai cubierto de pesca del día, salsa de ají amarillo y crocante de tempura negra.</i>	
Maki Beef OKA	\$10.700
<i>Uramaki relleno de pollo furai crocante y palta, cubierto de filete slice de res, flambeado con salsa chimichurri nikkei y salsa spicy.</i>	
Sake Furai	\$9.100
<i>Uramaki relleno de queso crema, salmón y palta, rebozado en panko, frito hasta quedar dorado y crocante. Bañado en salsa unagui.</i>	
Furai Kids	\$8.200
<i>Uramaki frito en panko pensado para los más pequeños: relleno de queso crema, pollo apanado y palta, bañado en salsa unagui dulce.</i>	
California Roll	\$8.200
<i>El roll más icónico en su versión OKA. Uramaki de queso crema, salmón y palta, cubierto de sésamo blanco tostado y bañado en salsa unagui.</i>	
Tori Maki	\$8.200
<i>Roll cubierto de palta, bañado en salsa acevichada y furikake. Relleno de palta y pollo furai.</i>	