



*Ma cuisine est un hommage à la précision,
la couleur et l'émotion.*

Melio Oriundio Chavez



UN VOYAGE DE SAVEURS NÉ DE LA RICHESSE DES ANDES, DE LA MER ET DE L'AMAZONIE. UNE CUISINE MÉTISSÉE, COLORÉE ET CRÉATIVE. ELLE PUISE SA FORCE DANS LA RENCONTRE DE TRADITIONS ANCESTRALES ANDINES ET D'INFLUENCES VENUES D'EUROPE, D'ASIE ET D'AFRIQUE OÙ CHAQUE PLAT RACONTE L'ÂME DU PÉROU. LA CUISINE NIKKEI EST NÉE DE LA RENCONTRE ENTRE LA TRADITION JAPONAISE ET L'ÂME PÉRUVIENNE. ELLE ALLIE LA PRÉCISION, LA FINESSE ET LE RESPECT DU PRODUIT HÉRITÉS DU JAPON AVEC LA RICHESSE DES SAVEURS, LA FRAÎCHEUR ET L'INTENSITÉ DES INGRÉDIENTS DU PÉROU.

A JOURNEY OF FLAVORS BORN FROM THE RICHNESS OF THE ANDES, THE SEA, AND THE AMAZON. A MIXED, COLORFUL, AND CREATIVE CUISINE. IT DRAWS ITS STRENGTH FROM THE ENCOUNTER BETWEEN ANCESTRAL ANDEAN TRADITIONS AND INFLUENCES FROM EUROPE, ASIA, AND AFRICA, WHERE EACH DISH TELLS THE SOUL OF PERU. NIKKEI CUISINE WAS BORN FROM THE MEETING OF JAPANESE TRADITION AND THE PERUVIAN SPIRIT. IT COMBINES THE PRECISION, FINESSE, AND RESPECT FOR THE PRODUCT INHERITED FROM JAPAN WITH THE RICHNESS, FRESHNESS, AND INTENSITY OF PERUVIAN INGREDIENTS.



*Chips de amazonico & cacahuete grillée, sauce ajíamarillo.
Amazonian chips & grilled peanuts ajíamarillo sauce*

NIKKEI



NIGIRI *par deux*

NIGIRI THON

Thon cru, sauce ají amarillo, citron caviar, maïs cancha, chalaquita.

Raw tuna, ají amarillo sauce, finger lime, cancha corn, chalaquita.

15€

NIGIRI WAGYU

Wagyu, sauce anticuchera, ají schuler, civette.

Wagyu, anticuchera sauce, ají schuler, chive civet.

19€

NIGIRI SAUMON

Saumon cru, sauce rocoto, chalaquita.

Raw salmon, rocoto sauce, chalaquita.

13€

NIGIRI CREVETTE

Crevette cuite, sauce chupe cebichero, chalaquita, feta, citron caviar.

Cooked shrimp, chupe cebichero sauce, chalaquita, feta, finger lime.

16€

NIGIRI MANKO

Thon rouge, caviar Impérial de Sologne.

Bluefin tuna, imperial Sologne caviar.

23€

GUNKAN DE THON

Tartare de thon, mayonnaise rocoto, algue nori, riz.

Tuna tartare with rocoto mayonnaise, nori seaweed, rice.

15€

MAKI *par huit*

MAKIS ACEBICHADO

Gambas croustillantes, maigre, concombre kiuri, avocat, riz, algue nori, sauce acebichado.

Crispy prawns, maigre fish, kyuri cucumber, avocado, rice, nori seaweed, acebichado sauce.

26€

MAKIS NIKKEI

Thon rouge cru, foie gras, gambas croustillantes, concombre kiuri, avocat, sauce ponzu, mayonnaise rocoto.

Bluefin raw tuna, foie gras, crispy prawns, kyuri cucumber, avocado, ponzu sauce, rocoto mayonnaise.

31€

MAKIS FURAI

Saumon cru, avocat, fromage frais, sauce teriyaki.

Raw salmon, avocado, cream cheese, teriyaki sauce.

26€

MAKIS VEGGIE

Mangue grillée, asperge verte, concombre kiuri, sauce miso douce.

Grilled mango, green asparagus, kyuri cucumber, sweet miso sauce.

19€

MAKIS SPICY

Tartare de thon rouge, avocat, concombre kiuri, sashimi togarashi, sauce citron et ponzu fumé.

Bluefin tuna tartare, avocado, kyuri cucumber, sashimi togarashi, lemon and smoked ponzu sauce.

26€

CRUDO



EL BARCO DE MANKO

Sélection d'exception par le chef Melio

Maigre, thon rouge, saumon, poulpe,
oeufs de truite, coquilles Saint-Jacques, nigiri gambas, nigiri saumon.

*Maigre fish, bluefin tuna, salmon, octopus, trout roe,
scallops, shrimp nigiri, salmon nigiri.*

95€

CEBICHES

CLÁSSICO

Poisson blanc (*selon arrivage*), patate douce,
maïs choclo et cancha, leche de tigre.

*White fish (depending on the arrivals), sweet potato,
choclo corn and cancha, classic leche de tigre.*

25€

NIKKEI

Thon rouge, navet daïkon, concombre kiuri, avocat, oignon rouge,
sésame blanc, laitue de mer croustillante, leche de tigre nikkei.

*Bluefin tuna, daïkon radish, kyuri cucumber, avocado,
red onion, white sesame, crispy seaweed,
nikkei leche de tigre.*

28€

BACHICHE

Saint-Jacques, maigre, cancha,
chalaquita, avocat, leche de tigre au parmesan.

*Scallops, maigre fish, cancha corn,
chalaquita, avocado, parmesan leche de tigre.*

29€

TIRADITO

CHIFA

Thon rouge, kumquat mariné, tuile de riz,
ciboulette Thaï, sésame noir, leche de tigre de maracuya.

*Bluefin tuna, pickled kumquat, rice crisp, Thai chive,
black sesame, passion fruit leche de tigre.*

26€

• — • — • CALIENTES • — • — •

MELCOCHITO MARINO

Gambas au panko, concombre kiuri, civette,
pousse de shiso rouge, vermicelle soufflé.

*Panko prawns, kyuri cucumber, chive civet,
red shiso sprouts, puffed vermicelli.*

19€

CRISPY RICE SAUMON

Tartare de saumon, riz sushi croustillant, feuille de shiso,
crème d'avocat, oeufs de truite.

*Salmon tartare, crispy sushi rice, shiso leaf,
avocado cream, trout roe.*

13€

BAO CHALACO

Bao vapeur, poulet croustillant, sauce barbecue,
concombre, coriandre, mayonnaise épicée.

*Steam bread, crispy chicken, barbecue sauce, cucumber,
coriander, spicy mayonnaise.*

17€

QUINOA BURGER

Buns, galette de quinoa, laitue romaine, tomate cerise,
aïoli de rocoto, chutney de poire.

*Buns, quinoa patty, romaine lettuce, cherry tomato,
rocoto aioli, pear chutney.*

16€

BERENJENAS OTOÑAL

Aubergine fondante, wonton farçis, sauce otoñal, ciboulette thaï,
huile de sésame, jalapeño mariné.

*Tender eggplant, stuffed wontons, autumn sauce,
Thai chive, sesame oil, pickled jalapeño.*

21€

CONCHAS NORTEÑAS

Saint-Jacques au grill, sauce norteña, chalaquita,
oeufs de truite, cancha frit.

*Grilled scallops, norteña sauce, chalaquita,
trout roe, fried cancha corn.*

24€

• — • — • PARRILLA • — • — •

*L'art de la cuisson au feu, venu d'Amérique du Sud.
Une cuisson ancestrale, qui met en avant les arômes et saveurs naturelles.*

*The art of fire cooking, brought from South America.
An ancestral technique that highlights natural aromas and flavors.*

ANTICUCHO POULET

Brochettes de poulet, pommes de terre grenaille, sauce anticuchera, crème d'ají amarillo, chalaquita.
Chicken skewers, baby potatoes, anticuchera sauce, ají amarillo cream, chalaquita.

19€

ANTICUCHO MARINO

Brochettes de maigre, sauce anticuchera, pommes de terre grenaille, crème de rocoto, chalaquita.
Maigre fish skewers, anticuchera sauce, baby potatoes, rocoto cream, chalaquita.

24€

PULPO PARRILLERO

Poulpe grillé, crème de pommes de terre, sauce anticuchera, chimichurri.
Grilled octopus, potato cream, anticuchera sauce, chimichurri.

31€

MAIGRE BATAYAKI

Maigre grillé au batayaki, épinards, crème de pommes de terre au miso.
Grilled maigre fish batayaki style, spinach, miso potato cream.

40€

PICANHA BLACK ANGUS

Picanha Black Angus, sauce soja miel, choux de Bruxelles, champignons bruns, sauce poivre criollo, crème de potiron, civette.
Black Angus picanha, honey soy sauce, Brussels sprouts, brown mushrooms, criollo pepper sauce, pumpkin cream, chive civet.

58€

GAMBAS AMAZONICO

Gambas grillées, purée de potiron, sauce charapa, shiitakés sautés, quinoa soufflé, pico de gallo, pousses de coriandre.
Grilled prawns, pumpkin purée, charapa sauce, sautéed shiitake mushrooms, puffed quinoa, pico de gallo, coriander shoots.

40€

PATO ANDINO

Magret de canard, quinoa sauté au wok, edamame, sauce acebichado, sauce andino.
Duck breast, wok-fried quinoa, edamame, acebichado sauce, Andean sauce.

43€

CÔTE DE BOEUF 1,2 KG

Côte de boeuf charolaise, chimichurri, pommes de terre, aioli.
Charolais ribeye, chimichurri, potato, aioli.

180€

WOK

LOMO SALTADO

Filet de bœuf sauté au wok, sauce lomo, ají amarillo, oignon rouge, pommes de terre grenaille, coriandre & riz au choclo.

Wok-fried beef fillet, lomo sauce, ají amarillo, red onion, coriander, baby potatoes & choclo rice.

51€

POISSON NIKKEI 1,2 KG

Poisson du jour, poivron rouge, pakchoï, broccolini, sauce nikkei.

Fish of the day, red pepper, pak choi, broccolini, nikkei sauce.

160€

Signatures du chef



AEROPUERTO

Riz au wok, porc sauté, tortilla aux crevettes sauce nikkei.

Wok-fried rice, sautéed pork, shrimp tortilla with nikkei sauce.

38€

AEROPUERTO VIRU

Riz au wok, crevettes sautées, tortilla aux crevettes, sauce nikkei.

Wok-fried rice, sautéed shrimp, shrimp tortilla, nikkei sauce.

39€

GUARNICIONES

ENSALADA 12€

Laitue, avocat, jalapeño mariné, sésame blanc, vinaigrette ponzu.

Lettuce, avocado, pickled jalapeño, white sesame, ponzu dressing.

RIZ AU CHOCLO 8€

Riz au beurre, choclo.

Butter rice, choclo.

EDAMAME & CHOCLO 11€

Edamame, choclo, sauce ail épicé.

Edamame, choclo, spicy garlic sauce.

MANKO POTATOES 10€

Sauce tari, aioli de rocoto.

Tari sauce, rocoto aioli.

DULCES



CHOCOLAT INTENSE

Biscuit au chocolat, glace café, confit de fruits rouges, manjar lucuma, mousse de chocolat, dulce de leche et crumble de chocolat.

Chocolate biscuit, coffee ice cream, red fruit compote, lucuma caramel, chocolate mousse, dulce de leche, and chocolate crumble.

18€

TONKA TROPICAL

Crèmeux chocolat tonka, sorbet passion, compotée de mangue, crumble spéculoos, meringue, chantilly vanille, grué cacao.

Tonka chocolate cream, passion fruit sorbet, mango compote, speculoos crumble, meringue, vanilla whipped cream, cacao nibs.

16€

TRES LECHES MANKO

Biscuit moelleux aux épices, crèmeux d'orange, ganache montée à la vanille, caramel fondant, kumquat confit, tuile d'épices, glace vanille.

Vanilla ice cream, spiced sponge cake, orange cream, vanilla whipped ganache, caramel sauce, orange sauce, candied kumquat, spice tuile.

17€

CACHANGA

Cachanga croustillante, ganache montée à la vanille, sorbet yuzu, crème passion-mangue, espuma de fruits rouges, ananas grillé.

Crispy cachanga, vanilla whipped ganache, yuzu sorbet, passion fruit-mango cream, red fruit espuma, grilled pineapple.

21€

SORBETS MAISON

Assortiment de trois sorbets : yuzu, chicha morada, maracuya.

Assortment of three sorbets : yuzu, chicha morada, and passion fruit.

16€