



*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.



CALIENTES

MELCOCHITO MARINO

Crevettes au panko, concombre kiuri, civette,
pousse de shiso rouge, vermicelle soufflé.
*Panko shrimps, kyuri cucumber, chive civet,
red shiso sprouts, puffed vermicelli.*

19€

CRUDO

CEBICHES

CLÁSICO

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.*

27€

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.*

26€

TIRADITO

CHIFA

Saumon, kumquat mariné, tuile de riz,
ciboulette Thaï, sésame noir,
leche de tigre de maracuya.
*Salmon, pickled kumquat, rice crisp,
Thai chive, black sesame,
passion fruit leche de tigre.*

25€

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, aioli de rocoto,
chutney de poire.

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

15€

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€

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

NIKKEI



NIGIRI *par deux* MAKI *par huit*

NIGIRIS THON

Thon cru, sauce ají amarillo, citron caviar, maïs cancha, chalaquita.
Raw tuna, ají amarillo sauce, finger lime, cancha corn, chalaquita.

15€

NIGIRIS WAGYU

Wagyu, sauce anticuchera, ají schuler, civette.
Wagyu, anticuchera sauce, ají schuler, chive civet.

22€

NIGIRIS SAUMON

Saumon cru, sauce rocoto, chalaquita.
Raw salmon, rocoto sauce, chalaquita.

13€

GUNKAN DE THON

Tartare de thon, mayonnaise rocoto, algue nori, riz.
Tuna tartare with rocoto mayonnaise, nori seaweed, rice.

14€

MAKIS ACEBICHADO

Crevettes croustillantes, thon rouge, concombre kiuri, avocat,
riz, algue nori, sauce acebichado.
*Crispy shrimps, red tuna fish, kyuri cucumber, avocado,
rice, nori seaweed, acebichado sauce.*

25€

MAKIS NIKKEI

Thon rouge cru, foie gras, crevettes croustillantes, concombre kiuri,
avocat, sauce ponzu, mayonnaise rocoto.
*Bluefin raw tuna, foie gras, crispy shrimps, , kyuri cucumber,
avocado, ponzu sauce, rocoto mayonnaise.*

27€

MAKIS FURAI

Saumon cru, avocat, fromage frais, sauce teriyaki.
Raw salmon, avocado, cream cheese, teriyaki sauce.

25€

MAKIS VEGGIE

Mangue grillée, asperge verte, concombre kiuri, sauce miso dulce.
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€

• — • — • 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€

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.

59€

PULPO PARRILLERO

Poulpe grillé, crème de pommes de terre, sauce anticuchera, chimichurri.

Grilled octopus, potato cream, anticuchera sauce, chimichurri.

31€

CREVETTES AMAZONICO

Crevettes grillées, purée de potiron, sauce charapa, shiitakés sautés, quinoa soufflé, pico de gallo, épinards, fleurs.

Grilled prawns, pumpkin purée, charapa sauce, sautéed shiitake mushrooms, puffed quinoa, pico de gallo, spinach, flowers..

40€

MAIGRE BATAYAKI

Maigre grillé au batayaki, épinards, crème de pommes de terre au miso.

Grilled maigre fish batayaki style, spinach, miso potato cream.

40€

CÔTE DE BOEUF ^{1,2 KG}

Côte de boeuf grillée, chimichurri, sel de Maldon et sa garniture : papas manko, sauce aïoli de rocoto, sauce tari

Grilled ribeye steak, chimichurri, Maldon salt, served with: papas manko, rocoto aioli sauce, tari sauce.

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€

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.

PAPAS MANKO 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€