

MENÚ

TAKE NIKKEI

"Una experiencia donde
la tradición se fusiona"



ENTRANTES

TEVICHES

CLÁSICO

18.00 €

Pescado blanco cortado en dados con leche de tigre clásica, acompañado de boniato, choclo y maíz tostado. (5,10)

DE CORVINA

23.00 €

Corvina salvaje cortada en dados con leche de tigre clásica, acompañado de boniato, choclo y maíz tostado. (5,10)

NIKKEI

19.00 €

Atún cortado en dados con leche de tigre a base de soja, acompañado de aguacate, pepino japonés y sésamo. (7,9,10)

TIRADITOS

CLÁSICO

16.00 €

Cortes de pescado estilo sashimi con leche de tigre clásica, acompañado de boniato, choclo y maíz tostado. (5,10)

AJÍ AMARILLO

16.50 €

Cortes de pescado estilo sashimi con leche de tigre de ají amarillo, acompañado de boniato, choclo y maíz tostado. (5,10)

PULPO AL OLIVO

17.50 €

Cortes de pulpo estilo sashimi con salsa de olivo de aceituna botija, acompañado de pure de patata, cubos de aguacate glaseado y cebollín. (1,7,12)

NIQIRIS

OMAKASE

16.00€

Porción de arroz cubierta con salmón, coronado con mantequilla de rocoto flambeado, quinua crocante y yukari. 4 PIEZAS (8,10)

SALMÓN

15.00€

Porción de arroz coronada con salmón. 4 PIEZAS (8,10)

ATÚN

15.00€

Porción de arroz coronada con atún. 4 PIEZAS (8,10)

NIGIRIS MIX

16.00€

Porción de arroz coronada con salmón y atún. 4 PIEZAS (8,10)

ENTRANTES

EXPERIENCIA LIMEÑA

29.00 €

La combinación más icónica del Perú: Ceviche Clásico y 2 Pisco Sour Clásicos.

EXPERIENCIA NIKKEI

28.00 €

Nuestra fusión más representativa: Tiradito de Ají Amarillo y 2 Pisco Sour de Maracuyá.

BAOS

ORIENTAL

11.00 €

Pan bao, cerdo horneado en salsa tonkatsu y col morada con vinagreta. **2 PIEZAS** (2,7,9,10)

CHICHARRÓN

10.00 €

Pan bao, chicharrón de cerdo con salsa criolla y boniato. **2 PIEZAS** (2)

POLLO ACEVICHADO

10.00 €

Pan bao, pollo deshilachado con salsa acevichada, aguacate y lechuga. **2 PIEZAS** (2,6,9,10)

GYOZAS

POLLO

8.00 €

Gyozas de pollo y verduras bañadas en salsa ponzu, con cebollín. **5 PIEZAS** (2,7,9,10)

VEGGIE

8.00 €

Gyozas de verduras bañadas en salsa ponzu, con cebollín. **5 PIEZAS** (2,7,9,10)

TEMAKIS

ARMA TU TEMAKI

7.00 €

Puedes escoger 1 proteína, 1 guarnición, 1 topping y 1 salsa.

(1) PROTEÍNA: Salmón fresco, Salmón ahumado, Langostino empanizado, Atún fresco, surimi.

(1) GUARNICIÓN: Aguacate, Pepino, Maduro frito.

(1) TOPPING: Cebollín, Sésamo, Togarashi, Quinoa crocante, Cebolla crocante.

(1) SALSA: Acevichada, Acevichada 2.0., Huancaína, Anguila (dulce), Maracuyá (dulce), Ponzu.

MAKIS

CLÁSICOS

5 UNIDADES 8€ / 10 UNIDADES 14€

ACEVICHADO

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto de pescado blanco, togarashi, cebollín y bañado con salsa acevichada de la casa. (2,6,7,9,10,11)

ACEVICHADO 2.0.

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto de pescado blanco, togarashi, cebollín y bañado con una deliciosa salsa acevichada picante. (2,6,7,9,10,11)

TAKE

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto con salmón fresco flambeado, mantequilla de rocoto y quinua crocante. (2,6,10,11)

PARRILLERO

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto de salmón ahumado, y chimichurri de finas hierbas. (2,10,11)

ANTICUCHERO

8€ / 14€

Langostino empanizado y surimi, bañado con trozos de surimi frito, salsa anticuchera y patatas paja. (2,10,11)

HUANCAÍNA

8€ / 14€

Atún fresco y aguacate, por fuera cubierto de queso crema, sésamo, togarashi y la riquísima salsa huancaína. (1,2,9,10)

YASAI

8€ / 14€

Langostino empanizado y queso crema, por fuera cubierto con salmón fresco flambeado, chimichurri de rocoto y cebollín. (1,2,6,10,11)

CHAMITO

8€ / 14€

Langostino empanizado y surimi, por fuera cubierto con plátano maduro, sésamo y una deliciosa salsa de maracuyá. (2,9,10,11)

TIRADITO

8€ / 14€

Langostino empanizado, aguacate, por fuera cubierto con pescado blanco, hilos de boniato crocante y salsa de tiradito. (2,10,11)

AVOCADO

8€ / 14€

Langostino empanizado y queso crema, coronado con finas láminas de aguacate y sésamo. (1,2,9,11)

CALIFORNIA

8€ / 14€

Salmón fresco, queso crema y aguacate, por fuera cubierto de sésamo. (1,9,10)

MAKIS

SPICY TUNA 🌶️

Atún picante, aguacate, pepino japonés y sésamo, por fuera coronado con masago negro. (7,9,10)

8 € / 14 €

MIRA MAKI 🌶️

Salmón cocido con salsa de dijon y aguacate, cubierto de furikaki, cebolla crocante y spicymayo. (8,9,10)

8 € / 14 €

VEGGIE

Aguacate, pepino japonés y crocante de cebolla, por fuera cubierto de sésamo. (9)

8 € / 14 €

MAKIS ESPECIALES

5 UNIDADES 9 € / 10 UNIDADES 16 €

LOMO

Langostino empanizado, aguacate, coronado con lomo braseado, bañado con una reducción de lomo saltado y patatas paja. (2,6,11)

9 € / 16 €

FURAI 🍱

Salmón ahumado, queso crema, aguacate y empanizado crocante por fuera. (1,2,6,10)

9 € / 16 €

MIX'S DE MAKIS

MINI MIX 2 SABORES (10 PIEZAS)

16.00 €

Puedes mezclar 2 sabores en tu MIX. Excepto los makis especiales.

INKA MIX 4 SABORES (20 PIEZAS) 🍱

30.00 €

Puedes mezclar 4 sabores en tu MIX. Excepto los makis especiales.

TAKE MIX 6 SABORES (30 PIEZAS)

44.00 €

Puedes mezclar 6 sabores en tu MIX. Excepto los makis especiales.

SALSAS EXTRAS

1.00 €

Acevichada, Acevichada 2.0., Huancaína, Anguila (dulce), Maracuyá (dulce).

MENÚ INFANTIL

12.50 €

Nuggets de pollo, acompañado de patatas fritas y un refresco a elección.

MAKIS

MAKIS TARTAR

5 UNIDADES 10€

SALMÓN TARTAR

10€

Langostino empanizado y aguacate, coronado con un tartar de salmón fresco y crocante, cebollín, sésamo y una deliciosa salsa anguila. (2,7,10,11)

ATÚN TARTAR

10€

Langostino empanizado y aguacate, coronado con un tartar de atún fresco y crocante, cebollín, sésamo y una deliciosa salsa anguila. (2,7,10,11)

OLIVO TARTAR

10€

Langostino empanizado y aguacate, coronado con un tartar de pulpo y salsa de aceituna peruana botija. (2,11,12)

POSTRES

TARTA DE MARACUYÁ

6.50€

Sabor tropical refrescante con toque cítrico. (1,2,6)

CROCANTE DE MANZANA

6.50€

Dulce y crujiente crocante de manzana. (2)

ALFAJORES DE MAICENA

6.00€

Delicadas galletas de maicena rellenas con dulce de leche. (1,2)

TARTA DE QUESO

6.00€

Tarta cremosa, fresca y sutilmente dulce. (1,2,6)

ALÉRGENOS

1 Lácteo, 2 Gluten, 3 Frutos Secos, 4 Cacahuete, 5 Apio, 6 Huevo, 7 Soja, 8 Mostaza, 9 Sésamo, 10 Pescado, 11 Crustáceo, 12 Molusco, 13 Altramuces, 14 Sulfitos, 15 Setas, 16 Frutos Rojos



LOS FAVORITOS

BEBIDAS

COCTELES

PISCO SOUR ----- 10.50 €

Pisco, jaraba de goma, amargo de angostura y clara.
CLÁSICO (LIMA), MARACUYÁ Y FRUTOS ROJOS

CHILCANO ----- 11.00 €

Pisco, Ginger ale.
CLÁSICO (LIMA), MARACUYÁ Y FRUTOS ROJOS

PISCO PUNCH ----- 11.00 €

Pisco, zumo de piña, zumo de limón, jarabe de goma y amargo de angostura.

PIÑA COLADA ----- 10.50 €

Ron blanco, pure de piña, crema de coco y jarabe de goma.

MOJITO ----- 10.00 €

Ron blanco, jarabe de goma y soda.
CLÁSICO (LIMA) Y MARACUYÁ

VINOS TINTOS

BOYANTE ----- 10.70 €

(Roble) - Ribera del Duero

БОТЛЛЯ 24.00 €

BARBARIDAD ----- 24.00 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot - Madrid

БОТЛЛЯ 24.00 €

VINOS BLANCOS

GARCI GRANDE ----- 10.80 €

Verdejo (Orgánico) - Rueda

БОТЛЛЯ 24.00 €

VIÑA ABAD SUMMUN ----- 25.00 €

Valdeorras - Godello

БОТЛЛЯ 25.00 €

CASTEL DE BOUZA ----- 26.00 €

Albariño - Rías Baixas

БОТЛЛЯ 26.00 €

*** ----- 22.00 €

Proximamente

БОТЛЛЯ **00 €

*** ----- 22.00 €

Proximamente

БОТЛЛЯ **00 €

BEBIDAS

CERVEZAS PERUANAS

CUSQUEÑA	4.00 €
Dorada*, Negra* y Trigo*. (Stock variable*)	
PILSEN CALLAO	4.00 €

CERVEZAS

CAÑA ÁGUILA D.	2.00 €
DOBLE ÁGUILA D.	3.50 €
T/ RADLER	4.00 €
T/ TOSTADA 0.0	4.00 €
T/ SIN GLUTÉN	4.00 €

REFRESCOS PERUANOS

INCA KOLA PERSONAL	4.00 €
VASO DE CHICHA MORADA	4.00 €
1L DE CHICHA MORADA	12.00 €
VASO DE MARACUYÁ	4.00 €
1L DE MARACUYÁ	12.00 €

REFRESCOS

COCA COLA	3.50 €
COCA COLA ZERO	3.50 €
FANTA NARANJA	3.50 €
AQUARIUS LIMÓN	3.50 €
AGUA	3.50 €
AGUA CON GAS	3.50 €
T/ TINTO DE VERANO	4.00 €