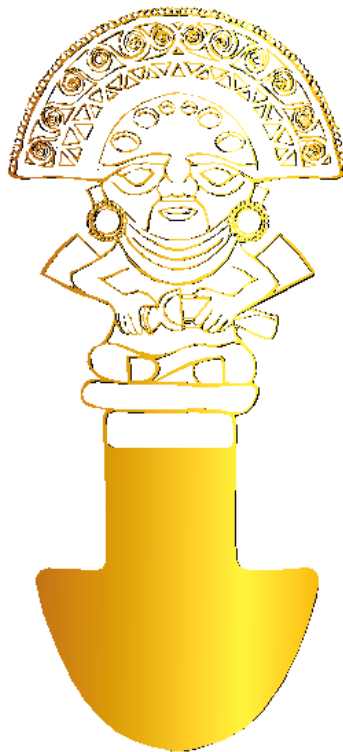


# K' T S U

NIKKON BY JCM



## DIOS NAYLAMP

**Naylamp, Deidad mitológica peruana que llega desde el norte del Pacífico peruano a través de Los Andes, aterriza en la Amazonia venezolana y desembarca en Valencia con sus 4 elementos y toda su magia para cocinar y deleitarnos de la mano de nuestro Chef JCM y su cocina Nikkon.**



# A B R E B O C A S

## INTIRAYMI

Lomo, pulpo y camarones al anticucho, acompañados de una crocante bola de yuca rellena de queso fundido. Todo esto sobre un espejo de salsa huancaína, anticucho y chalaca de mango.



## MOULES

Mejillones al vapor, cocinados en fondo marino, ají amarillo, ajo confitado, cilantro, perejil y limón, acompañado de arepitas asadas.



## YUKITA

Croqueta de yuca al estilo “Carimañola”, rellena de queso de mano fundido y camarones saltados en mantequilla Hanzo, flambeados en pisco sobre espejo de salsa huancaína.



## NORTEÑA

Crocante empanada estilo hindu, rellena de ceviche de pato norteño peruano sobre hoja de lechuga, acompañada de Sweet Chilly y leche de tigre A.A.A.



## KAUSA

Clásica causa limeña rellena de “tori salad” y palta, acompañada de un jugoso chicharrón de pollo chifero limeño.



## EBY RAYMI

Colas de langostino furai, coronadas por una fresca ensalada de cangrejo y mayo rocoto, acompañada de salsas tare, passion y acevichada.

## EL CHINITO

Clásico sanguchito limeño de “pork belly” nikkon en min-pao cantones al vapor con mayo kon picantita y ahumada, criolla y nabo encurtido con chips de camote crocante.



## KTSU SANDO

Nuestro sanguche, emblema al más puro estilo callejero de Tokio, jugosa milanesa de lomo de res sabor nikkon pan brioche casero, kimchi, palta y mayo kon-wasabi, con salsa “tonktsu” de guayaba.



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO



LIBRE DE GLUTEN



## UÑA DE CANGREJO

Croqueta de cangrejo y camarón con mucho sabor nikkon, rellena de queso fundido acompañado de una salsa chalaca de mango y canela china.



## BURGER K

Nuestras 2 opciones de Burger K.

1. Hamburguesa de lomo de res

2. Hamburguesa de filete de pechuga al carbon.

Todas en pan brioche casero, con queso cheddar, guayanes, cebolla caramelizada y champiñones saltados, salsa "tonkatsu", ketchup al Bloody Mary y mayo rocoto.

## M.A.F

Pulpo, langostino y calamar salteados en mantequillas Hanzo y rocoto. Flambeado en pisco, terminados con fondo marino y pasta de ají amarillo, acompañado de arepitas fritas.



## PATY K

Empanada abierta de lomo saltado nikkon con champiñones, tomate cherries y queso mozzarella. Acompañada de demiglasse.

## TORI

Un clásico de nuestro chef, esta empanada crocante rellena de ají de gallina súper limeño, cola de langostino al anticucho y queso fundido.



## 'PIZAK'

Pizzeta de pulpo confitado, plátano maduro, pomodoro k'tsu y queso mozzarella. Acompañada de sweet chilly.

## MENÚ KIDS

### NUGGETS

Crocantes Nuggets de pollo con papas fritas.

### LOMITO

Lomito a la plancha con papas fritas.

### FISH BALLS

Croquetas de pescado rellenas de queso con papas fritas.



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO



LIBRE DE GLUTEN

A  
B  
R  
E  
B  
O  
C  
A  
S

# C E V I C H E

## CEVICHE SILENCIO

Ceviche clásico limeño de pesca del día, con leche de tigre tradicional en dos temperaturas, con toques picantitos, pure de camotillo canchita y mucho sabor.



### KM 86,5

Ceviche único en su estilo hecho a partir de trozos jugosos y crocantes de chicharron de cerdo con leche de tigre al rocoto, pure de camotillo, toques picantitos.



### NIKKON

Ceviche emblema de nuestro chef, hecho con pesca del día y camarones, en tres tiempos en frío, al wok y a las brasas. Leche de tigre A.A.A, mango y leche de coco.



### KON AMOR

Tiradito a base de salmón rosado, camarones al panko, cubos de palta e hilos crocantes de masa filo, con salsa passion en dos temperaturas.

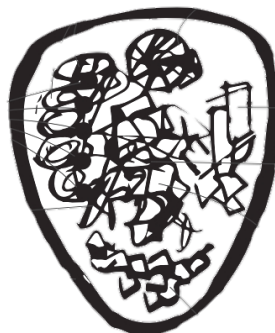
### CARRETILLERO

Hoy por hoy el ceviche más popular del Perú, hecho con pesca del día, crocante chicharrón de calamar, cubos de palta con leche de tigre al ají amarillo.



### NIKKEI

Tiradito de sandía ahumada, realizado con la pesca del día, finas lonjas de palta, pulpo al anticucho, base de salsa nikkei, acompañado de camote frito.



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO



LIBRE DE GLUTEN

## ROLL NIKU

Uramaki relleno de queso Filadelfia, cebolla caramelizada, bacon ahumado, palta envuelto en finas laminas de lomito, bañado con mantequilla de rocoto y aceite de trufa negra, acompañado de salsa nikkei

## PACÍFICO

Maki relleno de un ceviche clásico con pesca del día, camote caramelizado, cebolla morada y canchita, envuelto en pesca, bañado en salsa acevichada, coronado por crocante chicharrón de mariscos.



## SAKE MAKI

Este maki hecho tempura, relleno de salmón gravlax, palta y queso, envuelto en salmón ahumado, coronado por un tartare de salmón, con salsa passion y tare.



## AMAZON

Nuestro maki ahumado relleno de camarones saltados al rocoto, mango al anticucho y mix de crocantes, envuelto en pesca del día. Bañado en leche de tigre A.A.A de guayaba.



## TACACHO

Nuestro maki crocante envuelto en plátano maduro, relleno de ebi furai, mango, queso guayanes coronado con kani salad al rocoto, bacon ahumado con salsas nikkei y tare.



## NIKKON

Maki relleno de tomate confitado, queso crema y crocante papa frita, coronado por un lomito saltado nikkon, bañado por salsa "passion" - guayaba.



# R O M P E B O C A S

## MULLU

Pesca del día sellada estilo "Meuniere", con pulpo, camarón, leche de coco, mantequilla Hanzo y ají amarillo, envuelto en hoja de plátano y acompañado de arroz con coco k'tsu.



## CHUPE

Clásico de la cocina Arequipeña, esta sopa cremosa con mucho sabor andino y del pacifico, a base de camarones al rocoto, queso andino, pasta de huacatay y ají amarillo.



## PAPILLOTE

Salmon sellado, montado por langostinos, calamar saltado en mantequilla rocoto, flambeados en pisco, terminado en mantequilla Hanzo, cilantro, ají y limón. Acompañado de un cayeye con chancaca y queso.



## LIBERDADE

En honor al barrio nikkei más grande de Latinoamérica en Sao Paulo, esta super brocheta al anticucho con pork belly, lomito, langostino y pollo. Acompañada de plátano maduro con queso fundido, yuca, papa, choclo a las brasas.



## ASADO DE TIRA

Corte de carne Argentino, en cocción lenta por 40 horas, con salsa de papelón nikkei, acompañado de risotto a la huancaína



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO



LIBRE DE GLUTEN

# ROMPEBOCCAS

## TOMAHAWK

Corte de carne importado con hueso de 1.200gr en mantequilla al rocoto acompañado de papa criolla, salsa huancaína, yucas fritas, chalaquita y chimichurry



## CAPON

Un super chaufa limeño con toques picantitos, ahumados y agridulce, montado por un omelette de pork belly, ch'arki ahumado, chorizo parrillero, línea de salsas passion- guayaba y mayo rocoto.



## JUANE

Clásico y Amazónico a nuestro estilo. Yakimeshi, con pollo a las brasas ,camarón y pork belly, mix de vegetales orientales sabores agridulce y ahumado. Todo esto envuelto en hoja de banano y cocido lentamente, acompañado de una salsa chalaca de mango.

## NIKU

Jugoso medallón de lomo a las brasas de nuestra Robata, en salsa de pimientas y jugo de lomo saltado, con champiñones saltados y acompañado de pure de camotillo a la Huancaína

## RIB-EYE

350 grs de BIFE ancho argentino al anticucho con champiñones saltados y pure de papa gratinado.



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO



LIBRE DE GLUTEN

### VOLADOR

Postre relleno de helado de mantecado y mermelada de rocoto, manjar blanco peruano y finas masas crocantes de gyoza cantonesa, sobre mermelada de guayaba.

### MERENGADO

Copa relleno, de merengues crocantes, crema de guanabana suspiro limeño, fugde de chocolate, manjar blanco, arándanos. Reducción de oporto y finalizado con helado de fruta del dia.

### SUSPIRO HELADO DE LA PASSION

El postre más tradicional del Perú, esta suave crema ,reducción de dos leches, maracuyá y yemas con merengues italiano y suizo, cobertura de chocolate y helado de maracuyá.



### NAYLAMP

Nuestra pavlova llena de emociones y texturas. Frutas de estación saltadas en mantequilla Kon, flambeados en pisco, crocante merengue suizo, coulis de frutos rojos y salsa de algarrobina sobre base de encanelado limeño.

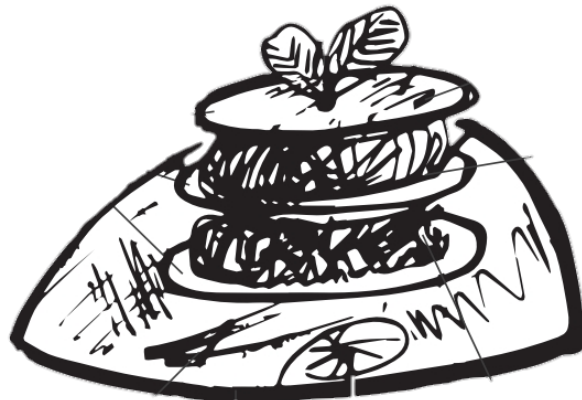
### TORTA K

Torta de chocolate densa (sin gluten) super húmeda, rellena de fugde de chocolate casero, mermelada de frutos rojos, mousse de chocolate francés y coronado por un algodón de azúcar.



### BOLA DE ORO

Nuestro brigadeiro de 4 chocolates en texturas diferentes con relleno de frutos rojos y rocoto acompañado de helado de maracuyá.



PICANTE BAJO



PICANTE MEDIO



PICANTE ALTO



LIBRE DE GLUTEN

### **PAPAS A LA HUANCAINA**

Emblemático plato peruano de papas doradas bañadas en una clásica salsa muy cremosa de ají amarillo, leche evaporada y queso andino.

### **MAKI HUANCAINO**

Maki súper fresco relleno de crocantes yucas, lechuga y queso, envuelto en tajadas de plátano maduro y bañado en nuestra deliciosa salsa huancaína.

### **CHAUFA VEGGIE**

Exquisito Chaufa al más puro estilo chifero limeño con plátano maduro, champiñones, zuchini y calabazín salteados, sabores agridulces y ahumados.

**V e g e**  
**3 3**  
**i e**





