



El origami es el hilo conductor de nuestra carta de primavera.

*Como el papel que, doblez por doblez, narra la historia
de su transformación, así fue concebida esta carta.*

*Cada pliegue es el eco de un gesto en la cocina: el proceso
creativo de nuestro equipo, la precisión de un corte,
la paciencia de una cocción, la intención detrás
de un ingrediente, de sus sabores, texturas y aromas.*



Omakase

お任せ

*Confiar. Dejarse llevar. Ponerse en manos del chef.
Un recorrido personal por lo más destacado de la carta.
La conexión entre la esencia de quien lo prepara
y el disfrute de quien lo recibe.
Una experiencia memorable, diferente en cada ocasión.*

De la barra

\$ 98.000

De la barra y la cocina

Chico \$ 70.000 | Grande \$ 98.000

Incluyen

agua | gohan | sopa miso | postre | té verde

ニカ
NIKA
CLUB OMAKASE

Cocina libre de gluten

Sugerencias del itamae

Osusume

おすすめ

Sashimi Omakase \$ 49.500

Sashimi especial (12u)

Nigiri Omakase \$ 45.000

Nigiri especial (6u)

Chirashi \$ 38.000



Sashimi 5 cortes

刺身

Salmón / Trucha \$ 17.800

Salmón Pepper \$ 19.500

Pesca Blanca \$ 14.800

Calamar \$ 15.200

Langostino \$ 15.200

Pulpo \$ 25.500

Nigiri 2 unidades

握る

Salmón / Trucha \$ 13.500

Salmón Pepper \$ 14.000

Pesca Blanca \$ 12.900

Calamar \$ 12.500

Langostino \$ 14.500

Pulpo \$ 21.500

MORIAWASE Selección de sashimis

12u \$ 40.000

MORIAWASE Selección de nigiris

6u \$ 38.000

Handrolls 2 unidades

Temaki

手巻き

Clásicos

Pesca blanca | palta | fideos de arroz \$ 10.500

Trucha / Salmón / Langostino | palta | fideos de arroz \$ 12.500

Haru \$ 13.800

Langostino | coco | mango | mix de hojas frescas | papel de arroz

Wasabidon para armar \$ 19.500

Tartar de pesca blanca | huevas de trucha | pepino | eneldo | cebolla morada | wasabi | crackers de arroz

Ceviches

セビッヂエ

Pesca blanca | cebolla morada | cilantro | rocoto \$ 28.000

Trucha | cebolla morada | cilantro | ají amarillo \$ 39.500

Tiraditos

Usuzukuri

薄造り



Pulpo \$ 52.800

Salsa anticucho de ají panka

Huacatay \$ 36.000

Pesca blanca | eneldo | semillas de sésamo

Langostinos \$ 38.500

Salsa ponzu | jengibre | semillas de sésamo | ciboulette

Shisó \$ 39.800

Salmón | shisó morado | salsa de ostras naturales

Rolls

Uramaki 10u

裏巻き

Karashi \$ 34.000

Tartar de salmón | palta | mix de hojas frescas
con aliño de mostaza | hilos de papa

Crispy \$ 36.000

Langostino | mango | almendras | cream cheese | salmón |
maracuyá | hilos de batata

Nika \$ 35.500

Tartar de langostino | palta | cream cheese |
salmón pepper tataki | lima | salsa de ostras naturales

Yaki Miso \$ 33.500

Pesca blanca macerada | palta | pepino | sweet miso

Acevichado \$ 32.900

Pesca blanca | palta | ají amarillo | cilantro | cebolla morada | togarashi

Yuzu \$ 33.500

Langostino furai | cream cheese | pescado blanco tataki |
salsa ponzu | verdeo | lima

Entradas

Ippin

一品

Tempura (5u) \$ 12.000

Langostinos | cebolla | zanahoria | apio | alga nori |
sweet chili de arándanos lactofermentados

Gyozas *Dumplings al vapor, sellados a la plancha* (6u) \$ 20.000

De conejo con dashi de conejo | la-yu
De langostino con salsa ponzu | negi

Snack de Trucha (4u) \$ 10.900

Lomo ahumado | crocante de piel | creme fraiche |
demi-glace | brotes frescos

Principales

Shusai

主菜

Gyu Ramen \$ 29.000

Caldo de carne | asado braseado | huevo ajitama | negi |
alga nori | fideos caseros | verduras asadas

Tsukemen Ramen \$ 29.000

Salsa de choclo y miso de estación | chashu | huevo ajitama |
negi | fideos caseros | tofu braseado | hongos shiitake

Midori \$ 37.500

Pesca blanca curada y grillada con crema de palta |
vegetales de estación grillados | aceite verde

Orenji \$ 34.000

Milanesa de cerdo apanada crocante |
huevo | hakusai salteado | demi-glase | arroz blanco

Postres

Dezāto

デザート

Sakura \$ 12.500

Cheesecake japonés de frutilla | agua de rosas |
pétales cristalizados | namelaka de lima

Ki \$ 13.800

Torta de chocolate | crema mascarpone | bananas ahumadas

Mizu \$ 11.000

Helado y sorbete de arándanos | crocante de almendras y brownie



Menú Almuerzo

Teishoku

定食

De la Cocina

Misoshiru

Sopa miso

Tsukemono

Vegetales encurtidos

Yakizakana Pesca del día

o **Yakimeshi** Arroz saltado con camarones / hongos

\$ 38.000

Incluye: agua | gohan | postre | té verde



De la Barra

Sashimi Moriawase

o **Tiradito** Shisó / Tropical / Huacatay / Rocoto

Nigiris Moriawase

o **Tartar** de pesca blanca o **Ceviche** clásico

Roll New York / California / Spicy / Nika / Acevichado

\$ 58.000

Incluye: agua | gohan | postre | té verde

ニカ
NIKA
CLUB OMAKASE

Cocina libre de gluten