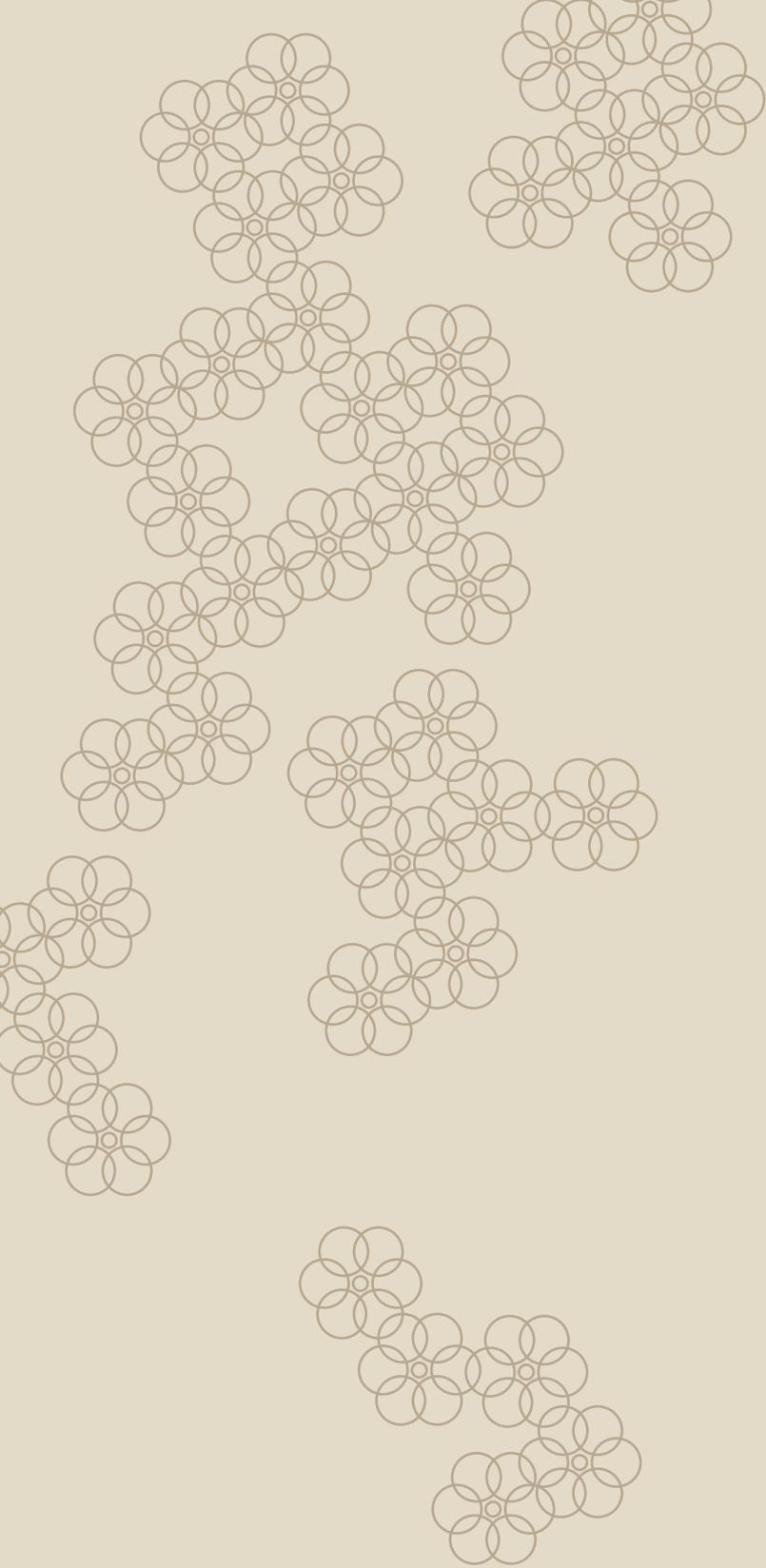




MATSUEI
5 0 A Ñ O S



ESPECIALIDADES

EXPERIENCIA NIPPON

O I R O M U S H I

pescado a las brasas con aceite de ajonjolí, sillao, ajo y jengibre.

Pescado del día 6 5
Premium 8 0

T A K O T A R E

láminas de pulpo es salsa taré.

3 5

G E S O N U T A

cabezas de calamar en salsa agri dulce con cebolla china.

3 5

S P A G U E T T I D E C A L A M A R

tiras de calamar, ovas de salmón en salsa sumiso, huevo de codorniz y limón.

5 5

N A S U G Y O Z A

láminas de berenjena crocantes, rellenas de pollo y cerdo en salsa ligera al dashi.

3 0

S H I N T A M A G O M A K I

salmón, atún, kyuri y palta, envuelto en tortilla de huevo al estilo japonés.

4 8

U Z U Z U K U R I D E H O T A T E Y K I N O K O

láminas de hongos frescos y conchas de abanico en salsa cítrica.

4 8

O N S E N T A M A G O

huevo en cocción perfecta, con caldo dashi, erizo y tobiko.

3 5

EXPERIENCIA NIKKEI

A N G U S T A R T A R

bife de angus, tobiko, especias japonesas y yema curada.

6 0

S U S H I H O T A T E T R U F A D O

concha de abanico, mantequilla, aceite de trufa y limón.

2 6

T I R A D I T O O K I N A W A

láminas de pescado blanco, salsa a base de cítricos, aceite de albahaca y nori crocante.

4 5

S U S H I C R O C A N T E D E E R I Z O

erizo con una base de arroz crocante acompañado de rabanitos y rayadura de limón.

2 5

U D O N A L E S T I L O J A P O N E S C A R B O N A R A

pasta japonesa al estilo carbonara al miso con cabeza de calamar frita, yema de huevo, trucha ahumada y conchas de abanico.

4 2

V E G G I E S P I C Y M A K I

Tempura de berenjena con shitake y kyuri, por fuera nori, palta quemada, papel de arroz. con salsa de sumiso y spicy.

4 2

B A T A Y A K I D E H O N G O S Y S E T A S

mantequilla, sake y pimienta japonesa.

4 0

S U S H I F O I E G R A S

nigiri de foie gras con salsa taré flambeada.

4 5



PIQUEOS & ENSALADAS

PIQUEOS

EDAMAME

vainitas de soya cocida al vapor servida con sal de maras.

26

GYOZA

empanaditas fritas rellenas de chancho, langostinos y verduras.

28

TAKO GYOZA

empanaditas fritas rellenas de pulpo & verduras con hoisin y salsa especial.

35

CARACOLES SHOYU

(5 UNI)

caracoles de mar guisados en salsa de sillao japonés y sake dulce.

37

EBI FURAI

langostinos al panko con salsa tonkatsu y tártara.

55

EBITEN

tempura de langostinos y salsa tensuyo

50

ROCK SHRIMP

tempura de langostinos crocantes, servida con salsa picante al ajo cremosa.

47

ISOYAKI DE CONCHAS

conchas de abanico a la brasa con mantequilla y sake, presentados en sus conchas sobre fuego.

70

TEMPURA MORIAWASE

pescado, langostinos, verduras y salsa tensuyo.

60

TORI LIMONAGE

pollo crujiente al limón y salsa de cítricas con pecanas.

32

MAGURO TARTAR

tartar de atún, chips de ajo, palta, ajonjolí, salsa de maracuyá y chips de pasta fritas.

44

ENSALADAS

WAKAME SALAD

algas marinas japonesas, con salsa agrídulce y ajonjolí.

37

KYURI SALAD

bastones de pepino japonés, aderezo de aceite de ajonjolí, pimienta picante japonesa, kion y ajo.

29

SEAFOOD SALAD

cortes finos de pescados, mariscos, palta, kiuri y salsa de la casa.

66

SASHIMI SALAD

vegetales y lechugas orgánicas con láminas de atún tataki a la pimienta y aliño especial.

40





2 PIEZAS / CORTES

PESCADO
bonito, bury, fortune, pejerrey, viuda, robalo.

PESCADO PREMIUM
atún, salmón, lenguado, chita, mero.

MARISCOS
cangrejo, calamar, langostinos, kanikama, pulpo, conchas.

TNT (GUNKAN*)

pulpo karami.

calamar batayaki.

pulpa de cangrejo o concha.

tobiko

ikura

erizo

erizo/uzura

MORIAWASE (SELECCIÓN DEL ITAMAE)

surtido de pescado o mariscos 12 piezas.

SUSHI

16

20

18

30

25

25

35

45

30

27

68

SASHIMI

16

20

18

30

25

25

35

45

30

27

85

ESPECIALES

PESCADO Y SALMON

SEIZO DE PESCADO FLAMBEADO

aceite de ajonjolí, ajo y jengibre.

22

YAKUZA

gunkan de salmon, trucha ahumada, tobiko, kawa karage en salsa acevichada y un toque de taré.

24

ALESIO

base de arroz con salmón, kawa karage y tartar de atún.

22

MATSUTAKE

gunkan de salmón con huevo de codorniz y salsa sumiso flambeado.

22

IKURA BOMB

gunkan de ikura y palta con salsa taré.

27

SUSHI SALMON FENIX

salmón, pulpa de cangrejo, concha, queso crema con salsa tare y un toque picante.

26

SUSHI CARNAVAL

salmón con mix de ajíes, confit de ajo, taré y furikake nikkei.

20

PANZA DE SALMON FLAMBEADA

flambeado con salsa vinagreta agridulce.

22

MARISCOS

CALAMAR PICKUP

calamar empanizado con tartar de salmón, langostino y shari con salsa agridulce.

20

HOTATE CORAL

nigiri de conchas abanico con salsa de soya, cítricos y coral deshidratado.

20

SUSHI EBI SOZU

nigiri de langostino con queso crema, chimichurri, hilos de camote crocante y salsa taré.

17

SUSHI CROCANTE

mix de mariscos y pescados con una base de arroz crocante frito con salsa de maracuyá.

20

HOTATE LIMON

conchas, ralladura de limón, ikura y ajonjolí.

22

ATUN

NINNIKU

calamar empanizado con tartar de atún, palta y queso crema al chimichurri flambeado.

25

SUSHI ATUN ESPECIAL

atún con palta, nabo, chutney de ají amarillo en salsa tiradito.

18

SUSHI MAGURO-FOIE

nigiri de atún con foie gras, naranjita china, flambeado.

32

CARNE

SUSHI BEEF

nigiri de bife angosto angus con salsa de ají, ajo e hilos de papa crocante.

30

SUSHI ANGUS UZURA

nigiri de bife angosto angus, coronado con huevo de codorniz y chalaquita.

30



CEVICHE & TIRADITOS

CEVICHE DE PESCADO

cortes de pescado, cebolla, limón, ají limo, culantro y tempura de camote.

pescado del día 55 premium 65

CEVICHE MIXTO

cortes de pescado y mariscos, cebolla, limón, ají limo, culantro y camote tempura.

70

CEVICHE DE ERIZO

lenguas de erizo, cebolla, limón y ají limo.

55

TIRADITO

cortes finos de pescado en salsa de tiradito, rocoto molido y hojas de culantro.

pescado del día 40 premium 65

TIRADITO OKINAWA

láminas de pescado blanco, salsa a base de cítricos, aceite de albahaca y nori crocante.

45

TIRADITO MATSUEI

Cortes finos de pescado, mariscos y tobiko en salsa de soya agridulce y ajonjolí.

80

TIRADITO MAGURO

Cortes finos de atún con salsa a base de ostión, limón y un toque de aceite de ajonjolí caliente.

55

UZUZUKURI

cortes muy finos de lenguado en salsa ponzu.

60

TATAKI DE ATÚN

filete de atún sellado, en salsa ponzu.

52

松栄



MAKIS & TEMAKIS

CLASICOS

ACEVICHADO

langostino al panko y palta, por fuera atún y salsa acevichada.

4 0

MATSUEI MAKI

langostino tempura, queso crema, por fuera palta, ajonjolí y salsa taré.

4 0

INKAMAKI

langostino, trucha ahumada, palta, por fuera ajonjolí.

4 0

EBIFURAI + KANI KARAMI MAKI

langostino al panko, palta, pulpa de cangrejo, mayonesa picante y nori por fuera.

4 0

PHILADELPHIA

salmón, cebolla china, queso crema, por fuera ajonjolí.

4 0

FURAI

salmón, queso crema y palta al panko.

4 0

DRAGÓN

langostino al panko y palta, por fuera atún flambeado en salsa de anticucho al miso.

4 0

CALIFORNIA

salmón, queso crema y palta, ajonjolí por fuera

4 0

PREMIUM

HIMITSU

palta, kyuri, langostinos tempura, por fuera salmón y pescado blanco flambeado en salsa de ajonjolí, ajo y jengibre

4 6

SUMISO

langostino al panko, langostino en mayonesa picante y palta. Por fuera, fideo frito y salsa de miso y vinagre.

4 2

RAION

langostino tempura, trucha ahumada frita, kyuri, hilos de camote, y salsa especial picante.

4 6

VEGGIE SPICY MAKI

tempura de berenjena con shitake y kyuri, por fuera nori, palta quemada, papel de arroz, con salsa de sumiso y spicy

4 2

MAKI SHIN TAMAGO

salmón, atún, kyuri y palta, envuelto en tortilla de huevo al estilo japonés, wakame e ikura.

4 8

EXTRA PREMIUM

ALASKA

queso crema, salmón batayaki, harusame por fuera con harusame crocante.

7 0

MAKI EBI TRUFA

tempura rellena de salmón, palta y queso crema, salsa especial de ostión, por fuera langostinos batayaki y edamame, con un toque de trufa y spicy.

8 0

BATAYAKI

salmón, calamar y langostino en salsa de mantequilla con lechuga, kyuri y queso crema. Por fuera nori, sobre fideos de arroz frito.

7 0

TARTAR MAKI

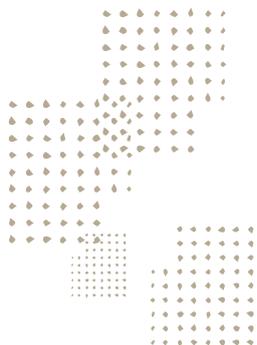
langostino al panko y palta, con tartar de cangrejo, langostinos, salmón y conchas en salsa de maracuyá.

6 0

KANIMITSU MAKI

Lechuga, pulpa de cangrejo, palta, langostino al Panko, salmón, por fuera kanikama frito y salsa dulce.

6 5



SOPAS

MISOSHIRU

clásica sopa japonesa a base de caldo de pescado, pasta miso, tofu y wakame.

18

MATSUEI RAMEN

caldo de cerdo y pollo, fideos ramen, cerdo glaseado, huevo, vegetales japoneses, miso y nori.

55

ARROCES

YAKIMESHI

arroz salteado con pollo, pecanas y vegetales.

21

CHAHAN MATSUEI

arroz salteado con langostinos, tortilla, vegetales y salsa de ostión.

28

GOHAN

arroz blanco cocido.

9

SHARI

arroz de sushi.

12

VEGETARIANO

GOMANASU

berenjenas a la plancha servidas con salsa dulce de ajonjolí y manzana.

25

NASU MORONI

berenjenas cocidas en sake dulce, shoyu y ajonjolí.

25

AGE DASHI TOFU

tofu frito en salsa tensuyo.

22

YASAI MAKI

berenjena tempura, pimiento tempura, pepino japonés, por fuera palta y salsa sumiso.

35

BATAYAKI DE HONGOS Y SETAS

hongos, setas y shitake, en salsa de mantequilla, sake y pimienta japonesa.

40

YASAI TEMPURA

de verduras y salsa tensuyo.

30



PESCADOS & MARISCOS

SHIITAKEMUSHI

*filete al vapor servido con salsa de hongos
shitake, sillao, ajo y jengibre.*

pescado del día 75 pescado premium 90

BATAYAKI

en mantequilla, sake, ajo, jengibre y pimienta japonesa.

langostinos 75 salmón 85 mixto 85

YASAITAME

vegetales salteados al wok en salsa de ostión.

langostinos 60 mixto 65

SALMÓN TERIYAKI

a la plancha en salsa teriyaki.

75

SAKANA AL AJO

*filete de pescado frito en salsa de ajo, vino blanco,
mantequilla y chips de ajo.*

65

OIROMUSHI

*filete de pescado blanco a la brasa con aceite de
ajonjolí, sillao, cebolla china, jengibre y ajo.*

Pescado del día 65

Premium 80

PASTAS

YAKIUDON

*udón (fideo grueso de trigo) salteado con vegetales y
salsa de ostión.*

pollo 40 pescado 67 langostino 60

carne 55 verduras 34 tofu 34

mixto 75

SAUTEÉ RAMEN

*salteado matsuei con vegetales y langostinos en
salsa de soya dulce, y ramen a la mantequilla.*

52

UDON CARBONARA AL ESTILO JAPONÉS

*udon, yema de huevo, dashi al miso, trucha crocante,
calamar y conchas de abanico.*

42

CARNES & AVES

TERIYAKI DE POLLO

a la plancha en salsa teriyaki.

40

YASAITAME

vegetales salteados al wok en salsa de ostión.

pollo 40 carne 55

KAMOKYO MAGRET DE PATO

en salsa de miso y vinagre dulce con vegetales al wok.

70

GYUNIKU

*lomo fino en salsa de ajonjolí y mantequilla con
verduras salteadas*

65



PROMOCIONES BARCOS

OPC A

PARA 2

 **10** cortes de sashimi variado

 **6** unidades de sushi

 **1½** makis clásicos (18 piezas) / Premium

PARA 4

 **16** cortes de sashimi variado

 **12** unidades de sushi

 **2** makis clásicos (20 piezas) / Premium

CLÁSICO: 200 / 320
PREMIUM: 215 / 345

OPC B

PARA 2

 **4** makis clásicos (40 piezas) / Premium

PARA 4

 **8** makis clásicos (80 piezas) / Premium

CLÁSICO: 155 / 295
PREMIUM: 185 / 360

- MAXIMO 40% DE SALMON.
- NO INCLUYE ESPECIALES, NI EXTRA PREMIUM.
- VALIDO SOLO PARA SALON.

ACEPTAMOS COMO
MEDIO DE PAGO

VISA
MASTERCARD
AMERICAN EXPRESS
DINERS

TRANSFERENCIA INTERBANCARIA
CUENTA CORRIENTE SOLES - BCP
194-2323627-0-78
IC: 002-194-002323627078-93

寿司
＝
刺身





MATSUEI

50 AÑOS