

## 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

## MAKIS & TEMAKIS

### CLASICOS

#### ACEVICHADO

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

40

#### MATSUEI MAKI

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

40

#### INKAMAKI

langostino, trucha ahumada, palta, por fuera ajonjolí.

40

#### EBI FURAI + KANI KARAMI MAKI

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

40

#### PHILADELPHIA

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

40

#### FURAI

salmón, queso crema y palta al panko.

40

#### DRAGÓN

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

40

#### CALIFORNIA

salmón, queso crema y palta, ajonjolí por fuera

40

### PREMIUM

#### HIMITSU

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

46

#### SUMISO

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

42

#### RAION

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

46

#### VEGGIE SPICY MAKI

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

42

#### MAKI SHIN TAMAGO

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

48

### EXTRA PREMIUM

#### ALASKA

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

70

#### 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.

80

#### BATAYAKI

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

70

#### TARTAR MAKI

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

60

#### KANIMITSU MAKI

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

65

松栄



## 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

## SUSHI & SASHIMI

### 2 PIEZAS/CORTES

#### PESCADO

bonito, bury, fortuna, pejerrey, viuda, robalo.

### SUSHI

16

### SASHIMI

16

#### PESCADO PREMIUM

atún, salmón, lenguado, chita, mero.

20

20

#### MARISCOS

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

18

18

#### TNT (GUNKAN\*)

pulpo karami.

30

calamar batayaki.

25

pulpa de cangrejo o concha.

25

tobiko

35

ikura

45

erizo

30

erizo/uzura

27

#### MORIAWASE (SELECCIÓN DEL ITAMAE)

68

85

surtido de pescado o mariscos 12 piezas.

## ESPECIALES

### PESCADO Y SALMON

#### SEIZO DE PESCADO FLAMBEADO

aceite de ajonjolí, ajo y jengibre.

22

#### YAKUZA

gunkan de salmón, 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



## 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 agridulce 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

## 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

#### TATAKI ANGUS

filete de angus sellada, en salsa ponzu.

68



## PROMOCIONES BARCOS

OPC A

PARA 2

-  **10** cortes de sashimi variado
-  **6** unidades de sushi.
-  **1 1/2** 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

• MÁXIMO 40% DE SALMON.  
• NO INCLUYE ESPECIALES, NI EXTRA PREMIUM.  
• VÁLIDO SOLO PARA SALÓN.

## ESPECIALIDADES

### EXPERIENCIA NIPPON

#### OIROMUSHI

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

Pescado del día 65  
Premium 80

#### TAKO TARE

*láminas de pulpo es salsa taré.*

35

#### GESONUTA

*cabezas de calamar en salsa agrídulce con cebolla china.*

35

#### SPAGUETTI DE CALAMAR

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

55

#### NASU GYOZA

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

30

#### SHIN TAMAGO MAKI

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

48

#### UZUZUKURI DE HOTATE Y KINOKO

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

48

#### ONSEN TAMAGO

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

35

### EXPERIENCIA NIKKEI

#### ANGUS TARTAR

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

60

#### SUSHI HOTATE TRUFADO

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

26

#### TIRADITO OKINAWA

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

45

#### SUSHI CROCANTE DE ERIZO

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

25

#### UDON AL ESTILO JAPONES CARBONARA

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

42

#### VEGGIE SPICY MAKI

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

42

#### BATAYAKI DE HONGOS Y SETAS

*mantequilla, sake y pimienta japonesa.*

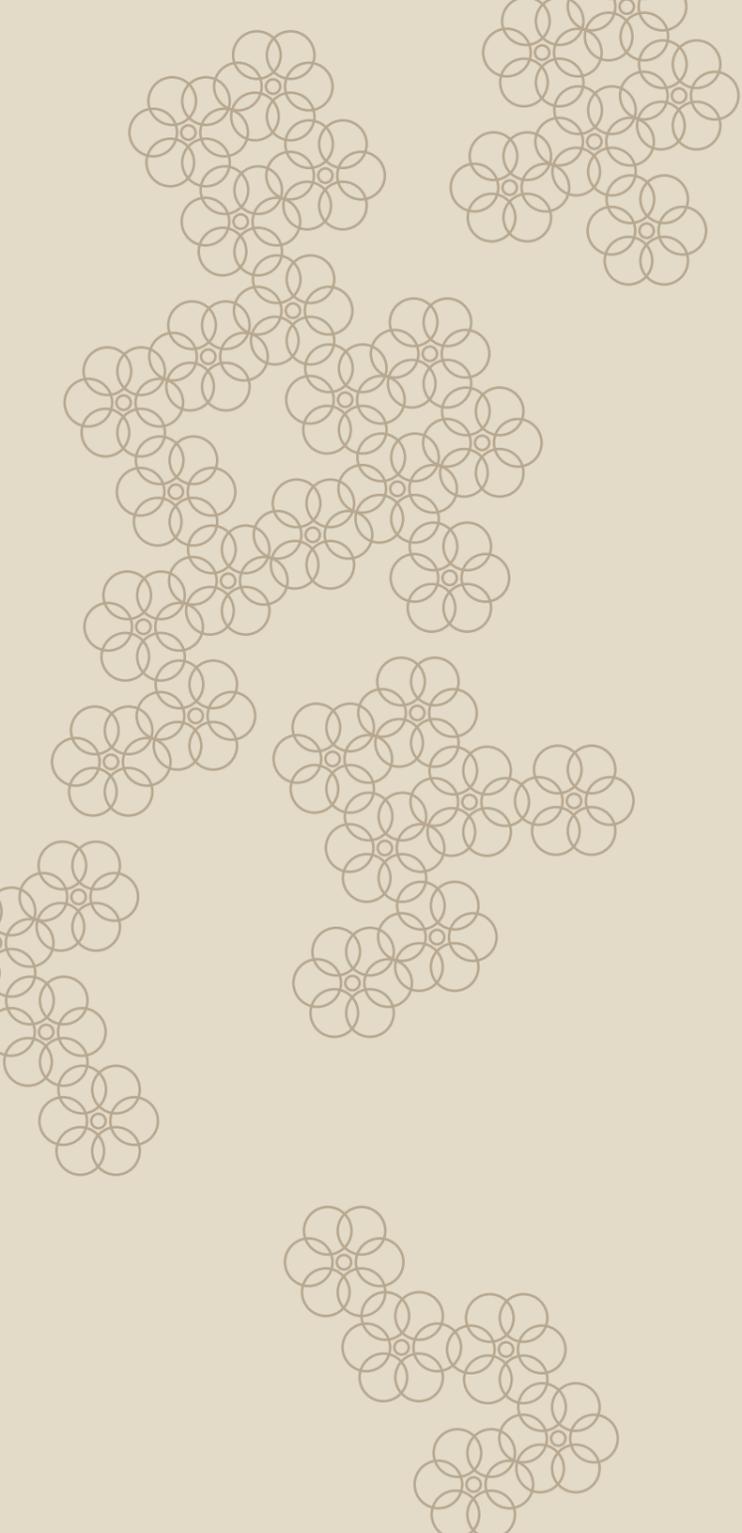
40

#### SUSHI ANGUILA Y FOIE GRAS

*nigiri de anguila de mar (anago) con tare, foie gras, coronado con naranjita china en almíbar.*

35





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

\*LA MAYORÍA DE LOS PLATOS SON PREPARADOS  
CON PESCADOS Y MARISCOS. TENER EN CUENTA  
SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA.

寿司  
＝  
刺身





MATSUEI  
5 0 A Ñ O S



MATSUEI  
5 0 A Ñ O S