

COCINA FRESCA

Ensaladilla Niqquei ●●●● 10.00

Batata, gambas y ají amarillo

Ensalada de Quinoa ● 10.00

Vegetales y encurtidos con vinagreta de naranja amarga

Tataki de atún ●●● 18.00

Con chutney de papaya y encurtidos

Ceviche Peruano ●●● 16.00

Pescados de nuestras aguas, marinado en cítricos, vegetales y ajíes

Leche de tigre apaltada ●●● 16.00

Langostinos marinados en jugo de ceviche, sorbete de fruta y aguacate

COCINA CON CALOR

Gyozas tostadas ●●●● 10.00

Empanadillas orientales en salsa de soja dulce

Zamburiñas batayaki ●●●● 15.00

A la plancha con mantequilla oriental, ajo, ají panca y lima

Lomo saltado de pluma ibérica ●●●● 19.00

China, Japón y Perú en un mismo wok

Bife a baja temperatura ●●● 16.00

Corte de angus americano a baja temperatura en infusión de soja y mirin

Sanguche criollo (2 unids) ●●●● 13.00

Famosos bocadillos peruanos de carne salteada y salsa criolla

SUSHI NIQQUEI

Uramaki Gastón ●●●● 16.00

Roll de langostinos en panko, aguacate y queso crema, con pez mantequilla ahumado, salsa anticuchera y chips de camote

Nigiri de atún con chorizo perro glaseado (2 unids) ●●●● 6.00

Bolita de arroz japonés

Nigiri de huevito con trufa (2 unids) ●●●● 5.00

Bolita de arroz japonés

Nigiri de sobrasada de algas (2 unids) ●●●● 5.00

Bolita de arroz japonés

COCINA DULCE

Suspiro de Limeña ●●● 6.00

Cheese cake ●●● 6.00

Mousse de Chocolate

Ahumado ●●● 6.00

PARA LOS PEQUEÑOS

Macarrones Boloñesa ● 7.00

Pechuga de Pollo a la Plancha con

Puré de Papa ● 8.00

Alérgenos

Todos los precios incluyen I.G.I.C

Nuestros productos frescos del mar son congelados antes de su consumo al menos 24 horas a -20 grados.

● Glúten	● Frutos secos cáscaras	● Moluscos	● Sésamo
● Soja	● Lácteo	● Altramuces	● Pescado
● Apio	● Dióxido de azufre y sulfatos	● Huevo	● Mostaza
		● Cacahuets	● Crustáceos