

## SASHIMIS Y NIGURIS TRADICIONAL

Peixe branco, Salmão, Atum, Polvo ou Camarão - 4 unidades. 22

## DUPLAS NIGURIS ESPECIAIS

PINKU: Salmão gravlax, molho Huancaína, ova de massago, azeite de trufa. 26

MAGURO FOIE: Atum, foie gras, molho de figo. 30

TACO: Polvo grelhado, cebolinha, rocoto. 26

BATA SAKE: barriga de salmão e manteiga de trufas ao maçarico. 30

## ROLLS

FURAI MAKI: Abacate, cream cheese e salmão, crocante por fora. 5 Un. 20 10 Un. 39

EBI CRAZY: Tartar de camarão e alga nori em tempurá com cobertura de camarão e molho bisque. 39

TRUTA ROLL: Cream cheese e aspargo coberto com filet de truta. 42

DOIS ATUNS: Tartar de atum spicy e palmito pupunha em molho sour oriental. 39

TROPICAL: Camarões em tempurá, cream cheese e manga em molho de maracujá. 39

TERIYAKI MAKI: Camarão furai, cream cheese e salmão finalizado com molho teriyaki. 39

ACEVICHADO: Camarão furai, abacate, atum, finalizado com molho de ceviche. 39

FAROFA ROLL: Tartar de salmão, cebolinha tempurá com farofa crocante e molho yuzu. 39

PARMA ESPECIAL: Abacate e camarão furai coroados com vieira ao gratin. 39

SALMÃO PHILLI: Salmão, abacate, cream cheese e chimichurri Nikkei. 39

TEMPURÁ: Camarões em tempurá, cream cheese, cobertura de abacate e molho amatare. 20 39

MAR E TERRA: Vieiras em tempurá, presunto de Parma, ova de massago e molho gaspacho. 39

MAGURO: Atum, cream cheese e abacate com molho teriyaki. 39

## CEVICHE

CLÁSSICO PERUANO: Peixe do dia, a melhor receita da casa... 48

CEVICHE DE COCO: Peixe branco, polvo, tomate cereja com coco fresco. 48

YELLOW: Atum ou salmão fresco marinado em limão e aji amarelo peruano. 50

CEVICHE DEL CALLAO: Peixe branco, frutos do mar, leite de tigre com 2 molhos e lula crocante. 48

NIKKEI: Salmão ou atum fresco no óleo gergelim, molho de ostra e suco de limão. 46

## TIRADITOS

ORIENTAL: Salmão ou atum com óleo de gergelim, limão e molho de ostras. 38

AMARELO: Peixe branco com molho de aji amarelo peruano e milho cancha. 38

UMIRO: Atum em molho de duas pimentas típicas do PERU - aji rocoto e aji amarelo. 40

OLIVADO: Fatias de polvo com azeite de oliva e creme de azeitonas pretas. 42

CARPASSION: Salmão ou atum em suco mel de maracujá, com brotos e Philo strips. 38

GRAVLAX TRUFADO: Salmão gravlax, ova de peixe, azeite de trufa e farofa blinis. 42

## TAPAS

MARISCOS AL FUEGO: Mistura de frutos do mar cozidos na manteiga japonesa. 50

KANI WAN: Pastel de massa filo, recheado com camarão, creme de queijo e amendoim. 48

ESPETO DE POLVO e CAMARÃO ao PARU: Grelhados com manteiga composta, limão e parmesão. 66

SHRIMP PASSION: Camarão crocante em mel de maracujá e castanha de caju. 48

VIEIRAS PARMESANA: Vieiras na concha com queijo parmesão ao gratin. 62

## WOK E ESPECIAIS

LOMO SALTADO: Cortes de file mignon salteado com cebolas roxas, tomates, coentro servido com arroz branco e batatas rústicas. 58

MARISCOS LIMENHOS: Frutos do mar com aji peruano, crótons de mandioca e cebola caramelizada. Acompanha arroz gohan. 69

RISOTTO DE CAMARÕES: De arroz Carnaroli com camarões ao estilo peruano. 64

RAVIOLI SAKE: Massa artesanal recheada com salmão e queijo ao molho Hondashi. 59

ARROZ TAI (camarão, frango, peixe branco, atum ou file mignon): Arroz salteado com mix de vegetais e molho oriental. 46

## GRILL DO PARU

TUNA FOIE GRAS: Atum e foie gras com manga brulee em geleia de cebola roxa e cogumelos. 89

POLVO AO ANTICUCHO: Polvo confit com batatas rústicas e aspargos. 82

GRELHADO DO MAR: Peixe, lula, camarão, polvo e batata crocante em molho pachamanca. 68

CORDEIRO NIKKEI: Entrecot de cordeiro com molho de café e umeboshi. Acompanha purê de batatas. 78

TRUTA ANDINA: Truta ao molho Pachamanca com risotto de quinoa e aspargo. 82

SALMÃO TATAKI: Salmão sobre espelho de edamame com mix de folhas verdes. 68

MIGNON GNOCCHI: Filet mignon com manteiga de trufas e mix de cogumelos acompanha gnocchi de aji amarelo ao gratin. 72

SALMÃO GERGELIM: Salmão ou atum em crosta de gergelim, banhada em molho sweet miso. Acompanha arroz tai. 68

## VEGETARIANO E VEGANO

SAKUSAKU ROLL: Tofu, rúcula e figos com farofa de granola. 39

KINOKO ROLL: Cogumelos, aspargo, alga nori em tempurá com molho ponzu. 37

AKA ROLL: Beterraba assada, tofu grelhado com molho de chicha morada. 37

SALADA PARU: Mix de folhas verdes, endívia, cogumelos grelhados e abacate. Servido com ovo crocante. 45

GNOCCHI YELLOW: Gnocchi de aji amarelo com cogumelos e aspargo em molho de gorgonzola e salvia ao gratin. 57

CEVICHE QUENTE: Ceviche de cogumelos na chapa e pimentões peruanos servido com gohan. 50

UMAMI RICE: Arroz no wok com mix de vegetais e cogumelos ao grill. 48



# PARU

Inkas suchi & grill

COMIDAS