

CARTA

Seiko
nikkei 成功

RESTAURANTE PERUANO - JAPONÉS

ENTRANTES FRIOS

CEVICHE NIKKEI 15.00€

Atún en dados aliñados con una explosión de sabores asiáticos y peruanos



CEVICHE PERUANO CLÁSICO 16.50€

Mixtura de pescado blanco y mariscos con guarnición de boniato, choclo



TIRADITO DE CORVINA AL AJÍ AMARILLO 14.00€

Corte sashimi con una salsa cítrica de ají amarillo y cebollino



TIRADITO JAPO DE SALMÓN 14.00€

Corte sashimi con un ponzu especial y crujiente de "canchita"



TARTAR DE SALMÓN 16.50€

Nuestra versión con base de aguacate, salmón, crujientes de boniato y huevas de lumpo



COCHINITAS A LA CHALACCA (5 UD) 14.50€

Vieiras peruanas acompañadas de picadillo típico del Callao



CAUSA LIMEÑA DE MARISCOS 16.00€

Lingote de pastel frío de patatas relleno de carne de cangrejo y coronado con mariscos acevichados



NUESTROS VERDES

ENSALADA A LA PERUANITA 13.50€

Pechuga de pollo adobado, aguacate, choclo y nuestro aliño especial



ENSALADA NIKKEI 14.50€

Base de lechugas tiernas, ebi furai, cherrys confitados, aguacate y atún marinado



ENSALADA AHUMADA 14.50€

Selección de ahumados y langostinos sobre raff, brotes tiernos y humo de haya



TEMPURA DE VEGETALES 13.50€

Verduras de temporada rebozadas y acompañada de salsa fuji



@seiko.nikkei

MAKIS (10 PZAS)

EL JAPO 12.50€

Atún, pepino, wakame



CRISPY CHICKEN 14.50€

Pollo Karague, mix de lechugas, cebolla crispy, cherry flambeado, salsa pollería.



ACEVICHADO 14.50€

Langostinos ebi furai, aguacate, sashimi de corvina, cilantro, salsa acevichada



TIRADITO 14.50€

Langostino panko, aguacate, corvina, salsa de tiradito



LA HUANCAÍNA 14.50€

Pollo, queso y salsa suave de ají amarillo



PULPO AL OLIVO 14.50€

Langostinos, aguacate y pulpo en salsa de aceitunas negras peruanas



PARRILLERO 15.50€

Pollo, solomillo, ternera flambeado y salsa especial NutriPisco



DINAMITA 15.50€

Pasta cangrejo, aguacate, mayo siracha



LA CLANDESTINA..... 15.50€

Ají de pollo, nueces y cebolla crujiente.



TUNA SPICY 15.50€

Mix de vegetales salteados, topping de tartar de atún y salsa de anguila



ATÚN ANTICUCHERO 15.50€

Tempura con tinta calamar, láminas de atún, aguacate y mayo anticuchera



INFERNAL 14.50€

Tempura con aguacate, zanahoria, pepino, conronado con tartar de salmón, salsa de anguila y cebollino



SALMÓN BRASEADO (CALIENTE).... 15.50€

Salmón, aguacate, queso, salsa anguila



GREEN GARDEN 14.50€

Aguacate flambeado, mix de lechuga, salsa fuji, wakamr y brotes



VEGETARIANO 14.50€

Vegetales en tempura, queso crema, tomate seco, quinoa crocante, teriyaki

ESPECIAL SEIKO 15.50€

Langostinos, aguacate, vieiras a la pamesana flambeadas

GYOZAS

GYOZA DE PATO EN SALSA HOISIN 13.50€

Empanadilla al vapor sobre ensalada de wakame y salsa hoisin



GYOZAS VEGETARIANA 12.50€

Empanadilla al vapor rellena de vegetales y crema suave de ajonegro



GYOZAS DE CERDO CON VERDURAS 12.50€

Empanadilla frita rellena de cerdo con salsa especial de la casa



GYOZAS DE LANGOSTINOS 13.50€

Empanadilla al vapor sobre wakame y salsa tártara



GYOZAS JIGOKU 12.50€

Empanadilla picante... ¿Te atreves???



CARNES Y PESCADOS

LOMO AL JUGO PERUANAZO 18.00€

Solomillo de ternera al wok con verduras y toque ahumado



PANCETA IBÉRICA 8 HORAS 16.00€

Horneada a baja temperatura, plato con toques asiáticos típico de la navidad peruana



ARROZ CHAUFA CON SECRETO IBÉRICO 13.50€

arroz frito al wok, con tortilla y secreto ibérico



KUSHIYAKI DE POLLO ACEVICHADO 12.50€

Brocheta de pollo adobado a la plancha con salsa acevichada



PULPO ANTICUCHERO 18.50€

Patatas de pulpo adobadas y hechas a la parrilla con patatas crujientes



VENTRESCA DE ATÚN PARRILLERO 16.50€

Lomo de atún con ligero picante y chimichurri sobre lecho de verduras



CHICHARRÓN MIXTO 16.50€

Tempura marina acompañado de yuca frita y salsa tártara



POSTRES

CHEESECAKE DE PISCO SOUR 6.00€

Un clásico peruano reinventado en un suave cheesecake



PIE DE YUZU 6.00€

Tarta fresca con el toque crítico del yuzu y merengue tostado



PIONONO TÉ MATCHA CON CREMA DE JAZMÍN..... 6.00€

Esponjoso pionono relleno de crema de jazmín y té matcha



MOUSSE DE MARACUYÁ Y MANGO..... 6.00€

Pastel cremoso hecho con frutas tropicales

