



+

+

HASHI

NIKKEI **SUSHI** BAR

▶ VERSIÓN **ESPAÑOL**

▶ UNA EXPERIENCIA **GHL**

+

+



¿CUÁNTO SABES SOBRE COMIDA NIKKEI ?

TÉCNICA DEL TATAKI:	Tipo de cocción japonesa que consiste en sellar la capa exterior del producto.
LECHE DE TIGRE:	Líquido resultante del macerado del ceviche.
FURAY:	Empanizado y Frito en japonés.
HONDASHI:	Caldo de pescado bonito en polvo.
ARROZ SHARI:	Arroz japonés con vinagreta.
IKURA:	Huevas de salmón.
GUNKAN:	Nigiri en canasta de alga nori con variantes.
NEGUI:	Cebollín japonés.
TOGARASHI:	Picante el polvo japonés compuesto de 5 especies.
NIKKEI:	En nuestro caso, es el resultante de la fusión peruano-japonés.
CANCHITA CHULPI:	Maíz andino peruano frito tostado, sirve como acompañamiento de las comidas ó como aperitivo.
CAUSA:	Plato típico de la gastronomía peruana; papa amasada con ají, sal y pimienta; condimentada con ají amarillo, limón, aceite y sal.
WASABI:	Condimento picante japonés que proviene de la raíz de la planta del mismo nombre.
USUZUKURI:	Corte muy fino de pescado, en japonés.

+

+

¿CUÁNTO SABES SOBRE COMIDA NIKKEI ?

KIURI:

Pepino japonés.

GARI:

Jengibre encurtido.

NAMPLA:

Salsa de pescado.

AJÍ AMARILLO:

Ají típico del Perú con forma alargada y color amarillo anaranjado intenso, utilizado en muchas de las salsas peruanas.

AJÍ LIMO:

Ají típico del Perú, sus colores van desde el verde al rojo intenso, de tamaño pequeño y picante pronunciado, se utiliza en preparación de ceviches en el norte del Perú.

KANI CARAMI:

Cangrejo deshilachado.

EBI BATAYAKI:

Camarones cocinados en mantequilla japonesa.

TARTAR:

Dados pequeños de carne o pescado que se consumen crudos, aderezados al gusto.

GUACAMOLE NIKKEI:

Guacamole con aceite de ajonjolí.

+

+



SASHIMI

Cortes de pescado crudo (4 piezas) - 80 g

DE PESCADO

	Precio
SAKE (Salmón) -----	\$ 26.000
MAGURO (Atún) -----	\$ 32.000
HIRAME (Mero) -----	\$ 22.000
SHIROMI (Pescados blancos) -----	\$ 23.000

DE MARISCOS

TAKO (Pulpo) -----	\$ 28.000
EBI (Langostino) -----	\$ 36.000

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta,
por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



SASHIMI ESPECIALES

Cortes de pescado crudo (8 piezas) - 150 g

Precio

MAGURO TATAKI ----- \$ 45.000

Finos cortes de atún con la clásica técnica del tataki japonés acompañados de una deliciosa salsa ponzu de la casa

SAKE TATAKI ----- \$ 41.000

Tataki de salmón marinado en salsa de rocoto peruano con salsa ponzu ahumada y emulsión de ají amarillo

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+

NIGIRI

Clásica opción del sushi japonés
con una base de arroz shari (2 piezas)

	Precio
SAKE (Salmón) -----	\$ 16.000
TAKO (Pulpo) -----	\$ 25.000
MAGURO (Atún) -----	\$ 21.000
EBI (Langostino) -----	\$ 21.000
HIRAME (Mero) -----	\$ 16.000
SHIROMI (Pescados blancos) -----	\$ 16.000

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta,
por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



NIGIRIS ESPECIALES

Clásica opción del sushi japonés con una base de arroz shari (2 piezas)

Precio

NIGIRI CARPASSION ----- **\$ 17.000**

Deliciosa opción de nigiri de salmón bañado en salsa passion coronado con crocante masa philo

NIGIRI PARMA ----- **\$ 20.000**

Opción de pescado o vieira con queso parmesano gratinado, coronado con salsa peruana oriental

HIRAME PACHA ----- **\$ 21.000**

Base de arroz shari y pescado en salsa pachamanca ahumada, el toque peruano en nuestros nigiris

NIGIRI NIPON ----- **\$ 25.000**

Base de arroz shari y pescado en salsa nikkei, cilantro y ají limo

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+

NIGIRIS ESPECIALES

Clásica opción del sushi japonés con una base de arroz shari (2 piezas)

Precio

SHISOGIRI ----- \$ 18.000

Nigiri de pescado a elección con típico condimento japonés en deliciosa salsa salad

NIGIRI A LA PERUANA ----- \$ 18.000

Nuestro clásico representante del lomo saltado con esta ingeniosa fusión nikkei con salsa sabura, coronado con papitas crocantes

NIGIRI TNT ----- \$ 23.000

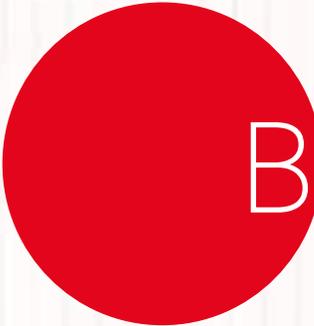
Vieiras, atún o salmón. Presentamos este clásico gunkan japonés con opciones elaboradas en método Tnt (vieiras, mayonesa, limón, negui y togarashi) 🍣

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



BOCADOS PERUANOS

Precio

TRÍO DE CAUSAS ----- \$ 26.000

Causa de pulpo - Causa limeña (pollo, apio, cebolla, salsa criolla y chips de plátano), y Causa de kani (cangrejo)

PULPO AL OLIVO ----- \$ 24.000

Plato bandera de la cocina peruana, presentado en bocaditos. Creación de Rosita Yimura cocinera ícono en la cocina nikkei – Aguacate, pulpo, emulsión de olivo y masa philo crocante

CHORITOS A LA CHALACA ----- \$ 24.000

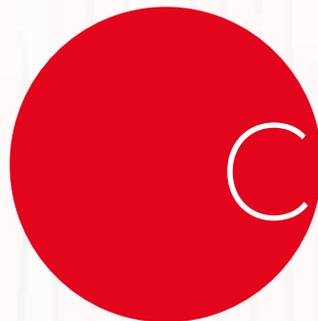
Bocaditos limeños de mejillones, aderezados con salsa criolla y canchita chulpi

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



CEVICHE

Precio

CEVICHE MAR ADENTRO ----- \$ 29.000

Ceviche de camarón y pulpo con crema de ají amarillo y camote crocante

CEVICHE CLÁSICO PERUANO ----- \$ 28.000

Famoso ceviche compuesto de pescado, cebolla y bañado con leche de tigre

CEVICHE AL ROCOTO ----- \$ 28.000

Innovadora preparación de pescados y mariscos a base de salsa de rocoto ahumado, acompañado de pepino y quinua

CEVICHE MIXTO ----- \$ 28.000

Deliciosa mixtura de ceviche al ají amarillo acompañado con jalea de mariscos compuesto por calamar, pulpo y camarón

PICANTE A ELECCIÓN



Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



TIRADITOS

Finos cortes de pescado

Precio

TIRACUYA ----- **\$ 30.000**

Usuzukuri de salmón con berros, salsa passion y pasta philo crocante

TIRADITO TAKO ----- **\$ 29.000**

Pulpo en emulsión de cilantro y tocino crocante con un final de mayonesa de cilantro

COMO EN PERÚ ----- **\$ 26.000**

El ceviche peruano representado en un tiradito con mayonesa de rocoto y emulsion de cilantro, con toque crocante de canchita chulpi

TIRADITO NIPÓN ----- **\$ 26.000**

De pescado blanco, salsa nipón y criollita de kiuri, gari, cebolla y cilantro

TIRADITO DE CARNE ----- **\$ 39.000**

Cortes de carne, salsa anticuchera (ají panca, ajo, curry rojo, nampla – salsa de pescado, togarashi), ensalada de aguacate y kiuri

TIRADITO SATORI ----- **\$ 39.000**

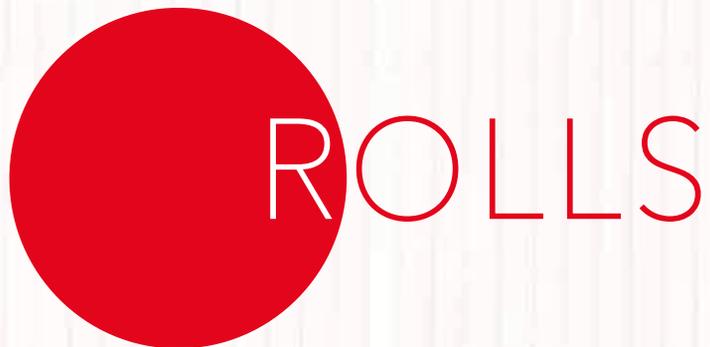
De pulpo o atún con salsa nikkei, cilantro y ají limo

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



ROLLS

Precio

SPICY QUINUA ----- **\$ 29.000**

Relleno de kani carami (término para cangrejo deshilachado), ebi batayaki (camarones cocinados en mantequilla japonesa), aguacate y quinua crocante alrededor, finalizando con salsa batayaki

COSTA VERDE ----- **\$ 28.000**

Tartar de salmón, aguacate, lechuga, cubierto con salmón tataki y cebollín

YIMURA ROLL ----- **\$ 29.000**

Salmón ahumado, queso philadelphia, aguacate con salsa olivo y pulpo gratinado

TERI ROLL ----- **\$ 29.000**

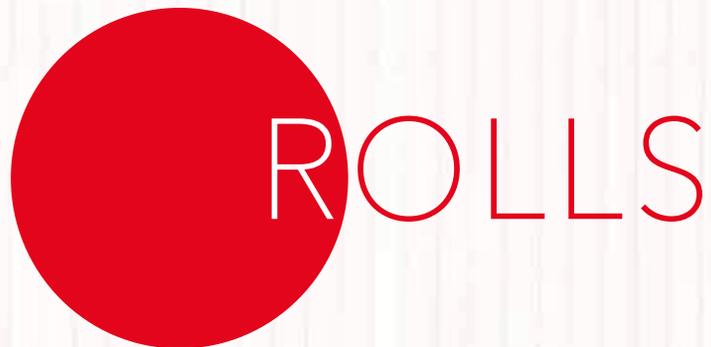
Queso philadelphia, camarón furay, cubierto con salmón tataki y limón con salsa teriyaki

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



ROLLS

Precio

EBICADO ROLL ----- \$ 28.000

Camarón tempura, queso philadelphia, cubierto con aguacate y salsa tare

MANGO TROPIC ----- \$ 28.000

Camarón tempura, queso philadelphia, cubierto de mango y salsa passion

GRILL EBI ----- \$ 28.000

Camarón en togarashi a la plancha, queso philadelphia, negui cubierto con mango caramelizado y deliciosa base de mayonesa de huacatay

MAKI STYLE HASHI ----- \$ 29.000

Tartar de salmón y camarón, queso philadelphia y camarón furay, cubierto de aguacate y salsa tare

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



ROLLS

Precio

AMANO FURAY ----- \$ 28.000

Roll california clásico, empanizado y acompañado de salsa tare o guacamole nikkei (guacamole con aceite de ajonjolí)

INKA ROLL ----- \$ 28.000

Camarón al ají amarillo y pisco, queso philadelphia y aguacate, coronado con crocante japonés con salsa de ají amarillo

ACEVICHADO ROLL ----- \$ 28.000

Relleno de aguacate y camarón furay cubierto con finos cortes de shiromi, bañado con mayonesa de leche de tigre

Si Usted es alérgico a alguno de los productos contenidos en esta carta, por favor infórmenos antes de ordenar su pedido

Impuestos incluidos

+

+



SÍGUENOS EN:

-  /SHERATONBOGOTAHOTEL
 -  @SHERATONBOG
 -  @SHERATONBOGOTAHOTEL
- RNT: 6974

