

GAMAN

ENTRANTES

-EDAMAME SALTEADO Con sésamo, ajo y cremoso de rocoto.	5€
-OSTRAS Preguntar por nuestros distintos aliños.	4€ (CU)
-SANGUCHITO DE PANCETA Criolla de cebolla roja y boniato.	14€ (2UND)
-SANGUCHITO DE ATÚN Huevo frito de codorniz y cebolleta.	14€ (2UND)
-GYOZAS DE LANGOSTINOS Con curry japonés y huacatay.	12€ (4UND)
-GYOZAS DE COQUELET Con crema de ají amarillo.	12€ (4UND)
-GYOZAS DE VERDURAS Con salsa de naranja.	12€ (4UND)

SASHIMI

-MORIAWASE 16 Cortes a elección del Chef	24€
-ATÚN 12 Cortes.	20€
-SALMÓN 12 Cortes.	16€
-PEZ LIMÓN Salsa de jalapeños-shiso y salicornia.	18€
ATÚN TATAKI Salsa de escabeche, boniato y encurtidos.	18€
USUZUKURI DE LUBINA Aderezo de ajíes y pan.	14€
USUZUKURI DEL DÍA Pesto de huacatay y ajo frito.	14€

TARTARES Y CEVICHES

-TARTAR DE ATÚN Huevo de corral y tostones de plátano.	18€
-POKE DE SALMÓN Con aguacate, algas y nabo encurtido.	15€
-TIRADITO DE SALMÓN Maíz chulpi, chalaquita con aliño de tamarindo Y sésamo.	15€
-TIRADITO DE PESCADO BLANCO DEL DÍA Pepino y aceite de sésamo tibio.	16€
-CEVICHE DE CORVINA En leche de tigre de lulo y yuzu.	22€

GAMAN

ROLLS

-VEGGIE

Relleno de verduras y cubierto de alga nori.

-SPICY TUNA

Relleno de aguacate, pepino y migas de atún aliñadas con un cremoso de ají rocoto.

-ACEVICHADO

Langostino empanado, lechuga y aguacate, cubierto de lubina, chalaquita de cebolla roja salsa acevichada e hilos de patata.

-BATAYAKI

Con aguacate, pimientos y salmón, bañado con mariscos salteados en mantequilla y ajo

-ANTICUCHERO

Corvina tempurizada, cebolla y ají amarillo, cubierto de finas láminas de ternera, emulsión anticuchera y chimichurri de algas.

-GAMAN ROLL

Cangrejo, langostino empanado, cobertura de aguacate y salsa dulce.

NIGIRIS

16€

-OSTRA, Marinada en ponzu con tomate y apio.

10€

18€

-LUBINA, Cremoso de aguacate y tabasco.

7€

-PEZ MANTEQUILLA Con adobo de anticuchos.

7€

-ANGUILA Con chocolate adrezado con ají limo.

8€

18€

-SALMÓN Flameado, ají amarillo y chalaquita de cebolla roja.

8€

-CORVINA, Reducción de sudado de mariscos.

8€

18€

-SALMÓN Con yema de codorniz curada.

8€

-PEZ LIMÓN, Vinagreta de ceviche y cilantro.

9€

18€

-GUNCAN DE TARTAR DE ATÚN y huevo frito de codorniz.

9€

-GUNCAN DE TARTAR DE ATÚN y ají amarillo.

9€

18€

-GUNCAN DE TARTAR DE SALMÓN con ají de rocoto.

8€

-TERNERA Con chimichurri de haucata y shiso.

8€

-ATÚN, Salsa de escabeche y boniato.

8€

-CALAMAR Con mantequilla de miso.

8€

-PULPO Cremoso de olivas y pepinillo encurtido.

8€

-SALMONETE Con aderezo de ajíes y vinagre.

9€

-FOIE Con mermelada de melocotón.

9€

PRINCIPALES

-ARROZ CHAUFA 16€
Con tori katsu y brotes de soja.

-NOODLES 16€
Salteados con ternera y verduras.

-ANTICUCHOS DE POLLO 16€
Crema de choclo y patatas.

-TERNERA 16€
Con curry y huacatay

-PANCETA 16€
Cocinada a baja temperatura
glaseada en chicha morada
y crema de patata seca.

TEMAKIS

-ATÚN MARINADO 10€
Aguacate, cebolleta y huevo frito de codorniz.

-SALMÓN 10€
Con emulsión de ají amarillo, aguacate
y langostino empanado.

-GAMBAS DE CRISTAL 10€
Lechuga, alioli de yuzu y piel de lima.

-PANCETA GLASEADA 10€
Criolla de cebolla roja, boniato y shiso.

POSTRES

-SUSPIRO LIMEÑO 7€

-MANGO, HELADO DE COPOAZÚ
Y SOPA FRÍA DE CAFÉ 7€

-SELECCIÓN DE MOCHIS 12€

-HELADO DE LA CASA 3€