



**PI
RA** PUKARA

CARTA

• OSTRAS NATURALES •

Nº3	Fine de Marennes Oléron Fina, yodada, intensidad del mar	3,40 6u. 18,80
Nº3	Fine de la Bretaña Fina, yodada, acabado tonificado	3 6u. 16,20
Nº4	Spéciale St Vaast Carnosa y crujiente, matices dulces	2,40
Nº2	Spéciale St Vaast Carnosa y crujiente, matices dulces	3,75 6u. 20,70
Nº3	Spéciale Daniel Sorlut Carnosa y untuosa, yodada, matices dulces	5,40 6u. 30

EXTRAS

Pan de centeno con mantequilla salada	3,50
Chalaca	2
Salsa mignonette	2

OSTRAS ESPECIALES

ELABORADAS FRÍAS

Con salsa ponzu y huevas de salmón	5,40
Tabasco de jalapeños y cítricos	5
Acevichada con leche de tigre y cebolla encurtida	5,40
Tartar de ostra con Atún Bluefin	8

ELABORADAS CALIENTES

Flambeada con salsa miso y hoisin	6,40
Rebozada con salsa kimchi y cebollino	6u. 18
Ahumada con salsa kimchi cítrica	6,50

Caviar

Caviar lata 10g	24
Caviar lata 20g	40
Caviar lata 30g	55

* El caviar se acompaña con blinis

CEVICHES & TIRADITOS

Ceviche Clásico Corvina Leche de tigre, boniato, cancha, choclo y chifle	22
Ceviche Mixto Pulpo, corvina y langostino Leche de tigre, boniato, cancha, choclo y chifle	24
Ceviche Nikkei Atún Bluefin Leche de tigre Nikkei, puré de boniato glaseado, aguacate, sésamo y jengibre	23
Ceviche de conchas negras Zummo de lima, chalaquita, choclo y canchita	23
Leche de Tigre Corvina Boniato, canchita, choclo y chicharrón de calamar	15
Tiradito Nikkei Atún Bluefin Laminas de Atún en salsa de ají amarillo, rábano, aguacate y sésamo negro	18
Tiradito de Corvina Laminas de corvina en salsa de rocoto, aguacate y brotes de remolacha	15

CAUSAS & TARTARES

Causa Acevichada Ceviche de corvina y micromezclum	15
Causa al olivo Pulpo y mayo de olivo	17
Causa Nikkei Ceviche de Atún Bluefin, hilos de boniato y micromezclum	18
Tartar Nikkei Atún Bluefin con aguacate, hilos de boniato y micromezclum	18



SUSHI

Sumérgete en la fusión perfecta entre la cocina japonesa y los vibrantes sabores peruanos con nuestra selección de uramakis y nigiris.

FUEGOS

Buñuelos de bacalao 6u	13
Croquetas de pulpo 4u Katsuobushi y mayo de sriracha	16
Edamames Salteados con mantequilla de ajo	8
Yuca frita doble cocción Salsa de rocoto	7

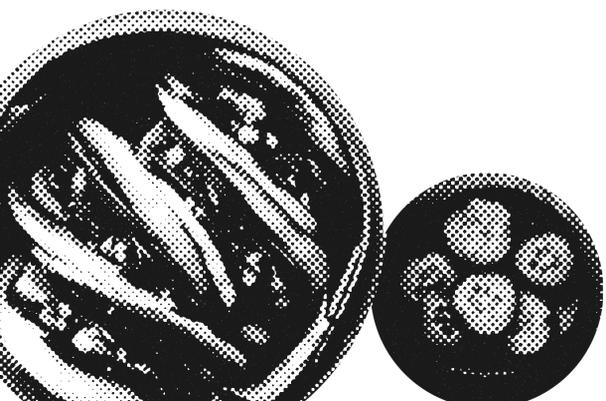
TATAKI

Tataki de Salmón Salsa amazu, pimienta rosa y micromezclum	15
Tataki de Atún Salsa de soja wasabi, pimienta rosa y micromezclum	18

GYOZAS & BAOS

Una reinterpretación de las clásicas gyozas, donde el mar y los sabores exóticos se unen en cada bocado.

Gyoza de salmón con huevas 4u Salsa teriyaki y brotes de rábano	12
Gyoza de langostino con jengibre 4u Salsa teriyaki y brotes de rábano	12
Gyoza picante de mariscos 4u Salsa de anguila y brotes de rábano	14
Bao de calamar 2u Salsa de rocoto, pepino y criolla	10
Bao de langostinos 2u Salsa de ají amarillo, aguacate y criolla	10



Uramaki

Salmón con aguacate Mayo japonesa y mix de sésamo	13
Crunchy de Salmón Aguacate, mayo japonesa, teriyaki y cebolla crujiente	12
Salmón con cítricos Aguacate, lima, jengibre y wasabi	12
Pez Mantequilla roll Aguacate, queso crema y tártara	13
Dragon roll Langostino rebozado, sriracha, mayo kimchi, aguacate laminado y mix de sésamo	12
Ebi Mayo maki Langostino rebozado, lollo rosso, mayo japonesa, pepino y tobico	15
Vieiras Queso crema, aguacate, mayo picante e Ito togashi	16
Atún picante Tobico, tekuan, mayo picante, cebollino y pepino	15
Pulpo Anticuchero Queso crema, aguacate y salsa anticuchera	18

Nigiri

Pulpo al olivo Salsa de aceitunas de botija	3,90
Pez Mantequilla mayo ají amarillo	3,20
Pez Mantequilla kimchi Cebolla japonesa	3,20
Salmón flambeado Ikura y mayo japonesa	4,20
Salmón Clásico	3,80
Vieira cítricos Ralladura de cítricos	4,50
Atún Zumo de lima y ralladura de cítricos	4,20
Nigiri de ostras	6,20

No es Nikkei pero es
UN PUNTAZO

Berberecho gallego
Plancha

ST/ SM

Cañut del Delta de l'Ebre
Plancha

ST/ SM

Tallarinas
Plancha

ST/ SM

Mejillones Thai
Vapor

12

Zamburiñas a la parmesana | 4u.

12

la PESCA

Sakana no Furai | Chicharrón de pescado 23
Salsa criolla, tártara, yuca, canchita y chifle

Ageta shifudo to sakana | Chicharrón mixto 28
Langostino, zamburiña, pescado,
cangrejo blando, tártara, yuca, canchita y chifle

Anticucho de pulpo 25
Salsa de anticucho, patata dorada y choclo

EXCLUSIVO MEDIODÍA

ARROCES

Risotto tinta negra 22
Calamar y langostino

Arroz con Mariscos 22
Langostino, zamburiña, pescado,
pulpo y mejillón

Chaufa de Mariscos 18
Pulpo, calamar, tortilla y gambita

SOPAS

Pescado a lo macho 23
Langostino, zamburiña, pescado,
pulpo, mejillón y yuca

Chupe de langostinos 20
Patata, habita, choclo y huevo poché

Aguadito de mejillones 16
Cilantro, patata y arroz