

BARRA LIBRE DE MAKIS

LUNES A JUEVES
\$ 59

VIERNES, DOMINGOS Y FERIADOS
\$ 69

MAKIS PICANTES (スパイシーなマキ)

Kani Maki: de los favoritos. Relleno de langostino empanizado, palta y queso crema. Cubierto con pulpa de cangrejo con salsa de la casa.

Hot Chicken Roll: relleno de queso crema y pollo empanizado. Cubierto con láminas de palta y bañado con una salsa picante.

Spicy Roll: relleno de langostino empanizado, palta y espárrago. Cubierto con espinaca y coronado con un tartar de pescado en salsa picante.

Acevi Hot Roll: Relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto de pescado y salsa acevichada picante.

Charrol: De origen mexicano. Relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con guacamole, tartar de salmón con tabasco y siucao.

MAKIS EXTRA VEGETABLE (野菜たっぷりマキ)

Nori Maki: el más tradicional. Viene relleno de kamaboko, zanahoria, espinaca, shitake y pepino japonés. Envuelto con nori.

Japan Roll: relleno de pepino japonés, shiitake, kamaboko y espinaca. Cubierto con furikake.

Veggie Roll: relleno de kiuri, palta, espárrago y shiitake. Por fuera, mix de ajonjolí.

MAKIS TRADICIONALES (伝統的なマキ)

Terimaki: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con salmón en salsa teriyaki y rodajas de limón.

California Roll: roll relleno de trucha ahumada, langostino blanqueado y pepino japonés. Por fuera, ajonjolí negro.

Showa Maki: relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, coronado con tartar de pescado en salsa de mayonesa y mostaza. Sopleteado.

Tokio Maki: súper fresco; relleno de palta, queso crema y salmón fresco. Por fuera, ajonjolí blanco.

Hatori Maki: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con pescado fresco y salsa nikkei.

Ninja Maki: relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, cubierto con pescado fresco y salsa ponzu. Sopleteado.

Kamikaze Maki: relleno de queso crema y langostino empanizado. Cubierto con láminas de salmón fresco, láminas de palta y ajonjolí negro.

Okinawa Maki: relleno de palta y langostino empanizado. Cubierto con pescado fresco y salsa Natsu.

Umi Maki: relleno de queso crema y langostino empanizado. Cubierto con Salmón y salsa de ostión. Sopleteado.

Skin Roll: relleno de queso crema y langostino empanizado. Cubierto con palta y coronado con piel crocante de salmón.

MAKIS POSTRE (マキスデザート)

Banana Roll: un postre caliente. Relleno de queso crema, pecanas y langostino empanizado y cubierto con plátano. Por fuera, todo arrebozado y bañado con salsa de maracuyá.

Momo Maki: uno de postre, relleno de queso crema, pecana y langostino empanizado. Cubierto con durazno bañado en salsa de maracuyá y ajonjolí negro.

Ichigo Roll: si te gusta la fresa, este es el elegido. Relleno de queso crema, pecana y langostino empanizado. Bañado con un coulis de fresa y chispas de tempura crocante.

REPITE
REPITE

TODAS LAS VECES
QUE QUIERAS.

Alitas teriyaki.

Yakimeshi con Chicken teriyaki.

Gyozas fritas.

Pollo al panko.

Helado Tempura y/o bola de helado.



Incluye una (1) Coca Cola, Inca Kola o agua de 500 ml.



Cada tabla es de 12 cortes. Más restricciones al reservo.

MAKIS TOP 5 (マキトップ5)

Acevichado Roll: el más pedido por todos. Llega relleno de palta y langostino empanizado. Cubierto con pescado fresco y salsa acevichada.

Kabuto Maki: de la casa. Relleno de queso crema, palta y langostino blanqueado. Envuelto en nori y coronado con chicharroncito de calamar en salsa acevichada.

Asakusa Roll: de la casa. Relleno de palta y langostino empanizado. Coronado con un tartar de pulpo en salsa parrillera y un toque de chimichurri de la casa. Sopleteado.

Crunch Roll: (dulce) el crocante que a todos gusta. Relleno de pescado fresco, langostino blanqueado y queso crema; empanizado por fuera, bañado con salsa de anguila.

Batamaki: para los amantes de los mariscos; relleno de langostino empanizado y palta. Por fuera, un delicioso salteado de mariscos a la mantequilla coronado con hilos de camote crocante.

MAKIS FUSIÓN (フュージョンマキ)

Olivo Roll: relleno de langostino empanizado, palta y queso crema. Cubierto con espinaca y coronado con tartar de pulpo al olivo.

BBQ Roll: relleno de pollo empanizado y palta. Empanizado por fuera y cubierto con salsa BBQ oriental.

Pizza Roll: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con salsa pizzera, queso derretido y un toque de orégano.

French Roll: de origen francés. Relleno de palta, queso crema y langostino empanizado. Cubierto con espinaca y coronado con un saltado de champiñones y un toque de mantequilla.

Parmesano Roll: relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, queso parmesano derretido y un toque de mantequilla. Sopleteado.

MAKIS DULCES (スイーツマキス)

Emperador Roll: un clásico. Relleno de langostino empanizado y queso crema. Cubierto con palta, bañado en salsa de anguila y ajonjolí blanco.

Tempura maki: uno caliente. Relleno de queso crema, pescado fresco y langostino blanqueado; arrebozado por fuera y bañado con salsa de anguila.

Asakusa Fried Chicken: para los amantes del pollo frito. Relleno de pollo empanizado y palta. Por fuera, empanizado y bañado con una salsa de queso dulce.

Tenkatsu Maki: (dulce/semipicante) relleno de langostino empanizado, palta y queso crema. Cubierto con chispas de tempura con salsa dulce.

MAKIS CRIOLLOS (スイーツマキス)

Chalaquita Roll: de los más pedidos. Relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, tartar de pulpo a la chalaca.

Tiradito Roll: (picante) si te gustan los tiraditos, este es el elegido. Relleno de palta y langostino empanizado. Cubierto con pescado fresco y bañado con una deliciosa salsa de tiradito de ají amarillo.

Lomito Roll: de lomito saltado; relleno de langostino empanizado, palta y espárrago. Con un espectacular lomo saltado coronado con hilos de papas crocantes.

Ceviche Roll: relleno de langostino empanizado y palta. Con tartar de pescado con crema de ají amarillo e hilos de camote crocante.

Inca Maki: relleno de queso crema, palta y langostino empanizado. Cubierto con láminas de trucha ahumada y cebolla china.

REGLAS CLARAS REGLAS CLARAS

- Lunes a jueves \$/ 59 y de viernes a domingos, días feriados y días festivos (San Valentín, Día del Padre, Día de la Madre, etc.) a \$/69

- La Barra Libre de Makis incluye Tempura de helado (sabor según disponibilidad), Alitas Teriyaki, Gyozas fritas (rellenas de cerdo con langostino), Yakimeshi de Verduras con Chicken Teriyaki, Pollo al Panko, Bola de helado (sabor según disponibilidad) y una bebida (Coca Cola o Inca Cola de 500 ml) o agua (500 ml). Ninguna bebida se repite.

- La Barra Libre es una promoción personal (no se puede compartir con otra(s) persona(s) que no desee(n) la barra libre).

- Las tablas de maki son de doce (12) piezas de un solo tipo (no válido para tablas de 6 piezas). Para comenzar, pide una tabla, termina completamente la tabla y hace el pedido de la siguiente tabla: así sucesivamente, las veces que desee. Cada pedido es una tabla de 12 piezas por persona.

- No se pueden hacer cambios en los rellenos, ni cubiertas de los makis. Se cobrará 2 soles, por cada pieza de maki que deje. Esta promoción está sujeta a cambio y/o cancelación sin previo aviso. No acumulable con otras promociones y/o descuentos vigentes. Las fotos presentadas son referenciales. No válido para llevar ni para delivery. Productos sujetos a disponibilidad. Cualquier duda o consulta sobre esta promoción, por favor háganoslo saber. Stock mínimo: 200 ud.



ASAKUSA

sushi bar - restaurant

NIKKVEI
NIKKVEI
NIKKVEI
NIKKVEI
NIKKVEI

NIKKVEI
NIKKVEI
NIKKVEI
NIKKVEI
NIKKVEI



浅草





MAKI SUSHI (巻き寿司)

6 piezas a 18 | 12 piezas a 33

Precios expresados en nuevos soles.
Precios incluyen IGV y servicios.

MAKIS PICANTES

Kani Maki: de los favoritos. Relleno de langostino empanizado, palta y queso crema. Cubierto con pulpa de cangrejo con salsa de la casa.

Hot Chicken Roll: relleno de queso crema y pollo empanizado. Cubierto con láminas de palta y bañado con una salsa picante.

Spicy Roll: relleno de langostino empanizado, palta y espárrago. Cubierto con espinaca y coronado con un tartar de pescado en salsa picante.

Acevi Hot Roll: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto de pescado y salsa acevichada picante.

Charrol: de origen mexicano. Relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con guacamole, tartar de salmón con tabasco y siucao.

MAKIS CRIOLLOS

Chalaquita Roll: Relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, tartar de pulpo a la chalaca.

Tiradito Roll: (picante) relleno de palta y langostino empanizado. Cubierto con pescado fresco y bañado con una deliciosa salsa de tiradito de ají amarillo.

Lomito Roll: Relleno de langostino empanizado, palta y espárrago. Por fuera, un espectacular lomo saltado coronado con hilos de papas crocantes.

Ceviche Roll: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con un tartar de pescado con crema de ají amarillo e hilos de camote crocante.

Inca Maki: relleno de queso crema, palta y langostino empanizado. Cubierto con láminas de trucha ahumada y cebolla china.

MAKIS TRADICIONALES

Terimaki: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con salmón en salsa teriyaki y rodajas de limón.

California Roll: roll relleno de trucha ahumada, langostino blanqueado y pepino japonés. Por fuera, ajonjolí negro.

Showa Maki: relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, coronado con tartar de pescado en salsa de mayonesa y mostaza. Sopleteado.

Tokio Maki: súper fresco. Relleno de palta, queso crema y salmón fresco. Por fuera, ajonjolí blanco.

Hatori Maki: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con pescado fresco y salsa nikkei.

Ninja Maki: relleno de palta y langostino empanizado. Cubierto con pescado fresco y salsa ponzu. Sopleteado.

Kamikaze Maki: relleno de queso crema y langostino empanizado. Cubierto con láminas de salmón fresco, láminas de palta y ajonjolí negro.

Okinawa Maki: relleno de palta y langostino empanizado. Cubierto con pescado fresco y salsa Natsu.

Umi Maki: relleno de queso crema y langostino empanizado. Por fuera, cubierto con Salmón y salsa de ostión. Sopleteado.

Skin Roll: relleno de queso crema y langostino empanizado. Cubierto con palta y coronado con piel crocante de Salmón.

MAKIS EXTRA VEGETABLES

Nori Maki: el más tradicional. Relleno de kamaboko, zanahoria, espinaca, shiitake y pepino japonés. Envuelto con nori.

Japan Roll: relleno de pepino japonés, shiitake, kamaboko y espinaca. Cubierto con furikake.

Veggie Roll: relleno de kiuri, palta, espárrago y shiitake. Por fuera, mix de ajonjolí.

MAKIS TOP 5

Acevichado Roll: el más pedido por todos. Llega relleno de palta y langostino empanizado. Cubierto con pescado fresco y salsa acevichada.

Kabuto Maki: de la casa. Relleno de queso crema, palta y langostino blanqueado. Envuelto en nori y coronado con chicharroncito de calamar en salsa acevichada.

Asakusa Roll: otro de la casa. Relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, coronado con un tartar de pulpo en salsa parrillera y un toque de chimichurri de la casa. Sopleteado.

Crunch Roll: (dulce) el crocante que a todos gusta. Relleno de pescado fresco, langostino blanqueado y queso crema; empanizado por fuera, bañado con salsa de anguila.

Batamaki: para los amantes de los mariscos. Relleno de langostino empanizado y palta. Por fuera, un delicioso salteado de mariscos a la mantequilla coronado con hilos de camote crocante.

MAKIS POSTRE

Banana Roll: un postre caliente. Relleno de queso crema, pecanas y langostino empanizado y cubierto con plátano. Por fuera, todo arrebozado y bañado con salsa de maracuyá.

Momo Maki: uno de postre. Relleno de queso crema, pecana y langostino empanizado. Cubierto con durazno bañado en salsa de maracuyá y ajonjolí negro.

Ichigo Roll: si te gusta la fresa, este es el elegido; relleno de queso crema, pecana y langostino empanizado. Por fuera, bañado con un coulis de fresa y chispas de tempura crocante.

MAKIS FUSIÓN

BBQ Roll: relleno de pollo empanizado y palta. Empanizado por fuera y cubierto con salsa BBQ oriental.

Pizza Roll: relleno de langostino empanizado y palta. Cubierto con salsa pizzera, queso derretido y un toque de orégano.

French Roll: de origen francés. Relleno de palta, queso crema y langostino empanizado. Por fuera, cubierto con espinaca y coronado con un saltado de champiñones y un toque de mantequilla.

Olivo Roll: relleno de langostino empanizado, palta y queso crema. Por fuera, cubierto con espinaca y coronado con tartar de pulpo al olivo.

Parmesano Roll: relleno de palta y langostino empanizado. Por fuera, queso parmesano derretido y un toque de mantequilla. Sopleteado.

MAKIS DULCES

Emperador Roll: un clásico, relleno de langostino empanizado y queso crema. Por fuera, cubierto con palta, bañado en salsa de anguila y ajonjolí blanco.

Tempura maki: uno caliente, relleno de queso crema, pescado fresco y langostino blanqueado; arrebozado por fuera y bañado con salsa de anguila.

Tenkatsu Maki: (dulce/semipicante) relleno de langostino empanizado, palta y queso crema. Cubierto con chispas de tempura con salsa dulce.

Asakusa Fried Chicken: para los amantes del pollo frito; relleno de pollo empanizado y palta. Por fuera, empanizado y bañado con una salsa de queso dulce.



INSUMOS FRESCOS

SI TE PREGUNTAS CÓMO LOGRAMOS MANTENER EL SABOR DE NUESTROS MAKIS CADA VEZ QUE NOS VISITAS, ES EN GRAN MEDIDA A LA CALIDAD DE NUESTROS INSUMOS, LOS CUALES VIGILAMOS DÍA A DÍA. ADEMÁS DE UNA ADECUADA PREPARACIÓN.



NOTA:
EL SUSHI ES EL PLATO ESTRELLA DE LA COMIDA JAPONESA. EXISTEN VARIOS TIPOS DE SUSHI, UNO DE LOS MÁS CONOCIDOS ES EL MAKI.

NIGIRI (にぎり)

SASHIMI (刺身)

Cortes de pescado o mariscos sobre un pequeño bocado de arroz. Porción de 2 piezas.

Pescado _____ 24 (consulta variedades).

Mariscos _____ 24 (consulta variedades).

Cortes de pescado o mariscos acompañados de gari y wasabi.

Pescado (4 cortes) _____ 32 (consulta variedades).

Mariscos (5 cortes) _____ 32 (consulta variedades).

GUNKAN (軍艦寿司)

TEMAKI (手巻き)

Bocado de arroz rodeado de alga nori. Coronado con tartar de pescado o marisco. Porción de 2 piezas.

Pescado _____ 26 (consulta variedades).

Mariscos _____ 26 (consulta variedades).

Cono de arroz, nori y diversos rellenos. Es una pieza.

Tres ingredientes a elección _____ 26

(entre pescado, mariscos, palta, queso, trucha, espinaca o kyuri)

COMBINACIONES COMBINACIONES COMBINACIONES

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

Nigiri Moriawase (a elección del Itamae) _____ 119

Una variedad de nigiris. Incluye:

- 6 piezas de pescado.

- 6 piezas de mariscos.

Nigiri Moriawase Asakusa (a elección del cliente) _____ 129

Incluye:

- 12 piezas de nigiris.

Sashimi Moriawase Asakusa (a elección del cliente) _____ 139

Incluye:

- 22 cortes de sashimi.

SASHIMI MORIAWASE



Precio: 129

A elección del itamae. Una variedad de cortes de sashimi. Incluye:

- 12 cortes de pescado

- 10 cortes de mariscos.

TABLA SAKURA

Para 2 personas aproximadamente.
Precio: 139

Incluye:

- Sashimi (4 cortes de pescado y 5 cortes de mariscos).
- Nigiri (2 piezas de pescado y 3 piezas de mariscos).
- Makis (12 piezas).

TABLA MATSURI

Para 3 personas aproximadamente.
Precio: 299

Incluye:

- Sashimi (10 cortes de pescados y 8 cortes de mariscos).
- Nigiri (2 piezas de pescados y 3 piezas de mariscos).
- Gunkan (5 piezas).
- Maki (36 piezas).
- Porción de Gyozas fritas (8 unidades) o Chicken Teriyaki.

MAKI TABLE 36

Precio: 95

Incluye:

- 36 makis (puedes elegir hasta 3 sabores de 12 piezas cada uno o también hasta 6 sabores de 6 piezas cada uno).

MAKI TABLE 60

Precio: 149

Incluye:

- 60 makis (puedes elegir hasta 5 sabores de 12 piezas cada uno o hasta 10 sabores de 6 piezas cada uno).

Ante cualquier cambio en alguna de nuestras tablas se cobrará un adicional: consulta precios.



TABLA HANAMI

Precio: 219

Incluye:

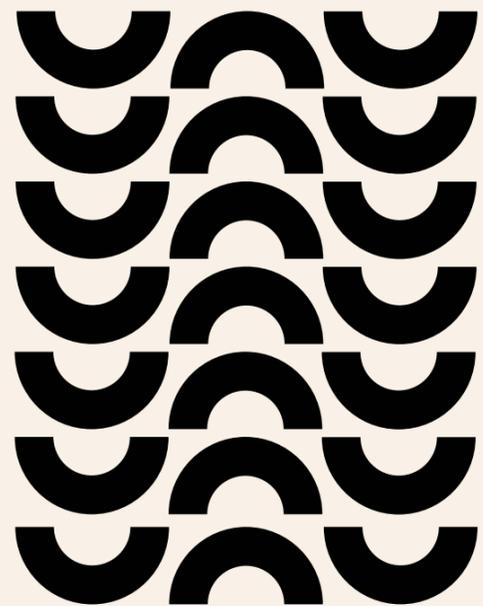
- 24 piezas de makis.
- 5 piezas de Gunkan.
- Nigiri (2 piezas de pescado, 3 piezas de mariscos).
- Sashimi (8 cortes de pescado, 5 cortes de mariscos).

ENTRADAS Y PIQUEOS

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

Ebi Cream 42
Langostinos rellenos de queso crema y empanizados por fuera.

Tuna Tataki 42
Clásico atún sellado y bañado en salsa ponzu.



ALITAS TERIYAKI



Precio: 42

Son 8 unidades. Alitas fritas bañadas en salsa especial a base de naranja.

YAKITORI

6 unidades

Precio: 39



Descripción:

Mini brochetas de pollo a la plancha con cortes de verduras, pimiento, cebollita y zucchini. Hay 2 versiones a tu elección: dulce (salsa teriyaki) y salado (salsa de la casa).

GYOZA

8 unidades

Precio: 39



Descripción:

Tradicionales empanaditas rellenas de cerdo con langostinos. Puedes pedir las fritas o al vapor.

DI ATOC TDADICIONAI EC DI ATOC TDADICIONAI EC PLATOS TRADICIONALES

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

Ebi Furai _____ 54

Langostinos empanizados en panko.

Chicken Teriyaki _____ 49

Jugosos cortes de pollo a la plancha en salsa teriyaki.

Tonkatsu _____ 49

Lomo de cerdo empanizado al panko con ensalada de col y zanahoria.

Yakiudon

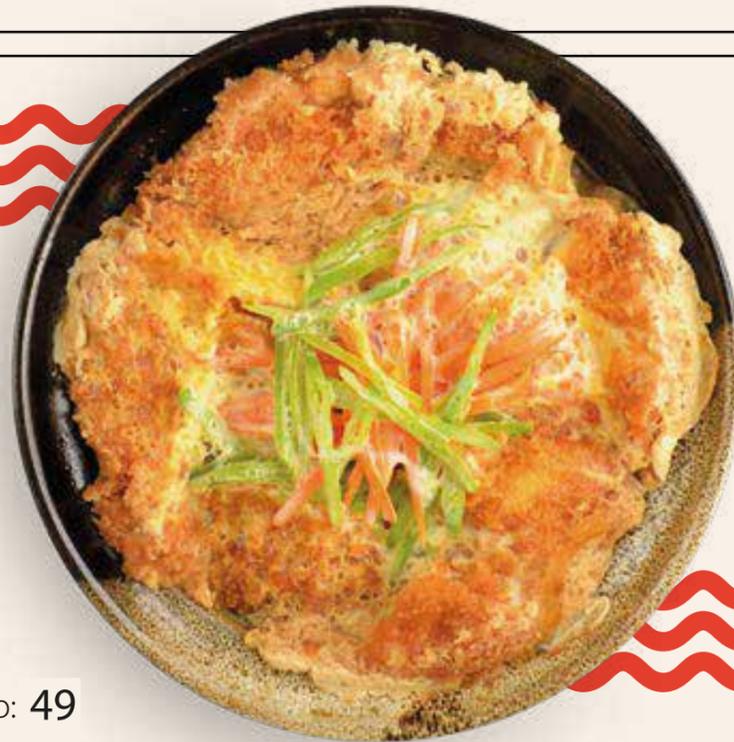
Salteado de fideos udon y verduras al wok con salsa de la casa.

Pollo _____ 49

Lomo _____ 59

Nota: consulta otras variedades disponibles como de mariscos, pescado, entro otros.

KATSUDON



Precio: 49

Carne de cerdo empanizado en panko, con arroz blanco, cubierto de salsa especial.

Ebi Tempura _____ 54

Langostinos arrebozados con de salsa tensuyo.

Tempura Moriawase _____ 54

Mixtura de verduras, pescado y langostinos arrebozados.

Harusame

Fideos de arroz salteados al wok. Con trozos de pollo, shiitake, kamaboko, zanahoria y shoyu.

De pollo _____ 49

De lomo _____ 59

Nota: consulta otras variedades disponibles como de mariscos, pescado, entro otros.

Tori Karage _____ 49

Cortes jugosos de pollo hecho chicharrón al estilo japonés.

Chicken Katsu _____ 49

Filete de pollo empanizado al panko con ensalada de col y zanahoria.

Ebi Batayaki _____ 59

Langostinos salteados con verduras en deliciosa salsa de mantequilla. Servido sobre una plancha caliente.

YASAITAME



De pollo: 49 | De lomo: 59

Descripción:

Salteado de verduras crujientes al wok aderezado con salsa especial de la casa. Servido en plancha caliente

DI ATOC EFICIÁN DI ATOC EFICIÁN PLATOS FUSIÓN

Precios expresados en nuevos soles.
Precios incluyen IGV y servicios.

Cada plato fusión viene acompañado
con una porción de arroz

Japanese Steak _____ 59

Finos cortes de lomo en salsa teriyaki, acompañado de verduras y papa coctel.

Lomo Saltado Clásico _____ 59

Trozos de lomo fino flambeados al wok con pisco, cebolla, tomate y shoyu. Acompañado con papas fritas.

Yakiudon Pancamiso _____ 59

Generosos cortes de lomo fino salteados con fideos udon y verduras en una salsa pancamiso.

Salmón Teriyaki _____ 59

Delicioso filete de salmón grillado, bañado en salsa teriyaki con verduras salteadas al wok.

MAR Y TIERRA



Precio: 59

El recomendado de la casa. Espectacular combinación con cortes de lomo y mariscos salteados en salsa especial de ají amarillo.

Lomo Saltado Asakusa _____ 59

Clásico lomo saltado a nuestro estilo, salteado con holantao, cebolla blanca, cebollita china, frejolito chino, ají amarillo y shiitake. Acompañado con papas fritas.

SALMÓN Y PULPO AL GRILL



Precio: 59

Descripción:

Cortes de salmón y pulpo en salsa parrillera. Acompañado de espárrago, zucchini, champiñones y shiitake salteado. Coronado con chimichurri de té verde.

SOBA



Precio: 36

Descripción:

Caldo de gallina estilo oriental; servido con fideos a base de trigo, kamaboko, tortilla de huevo y gallina deshilachada.

UDON

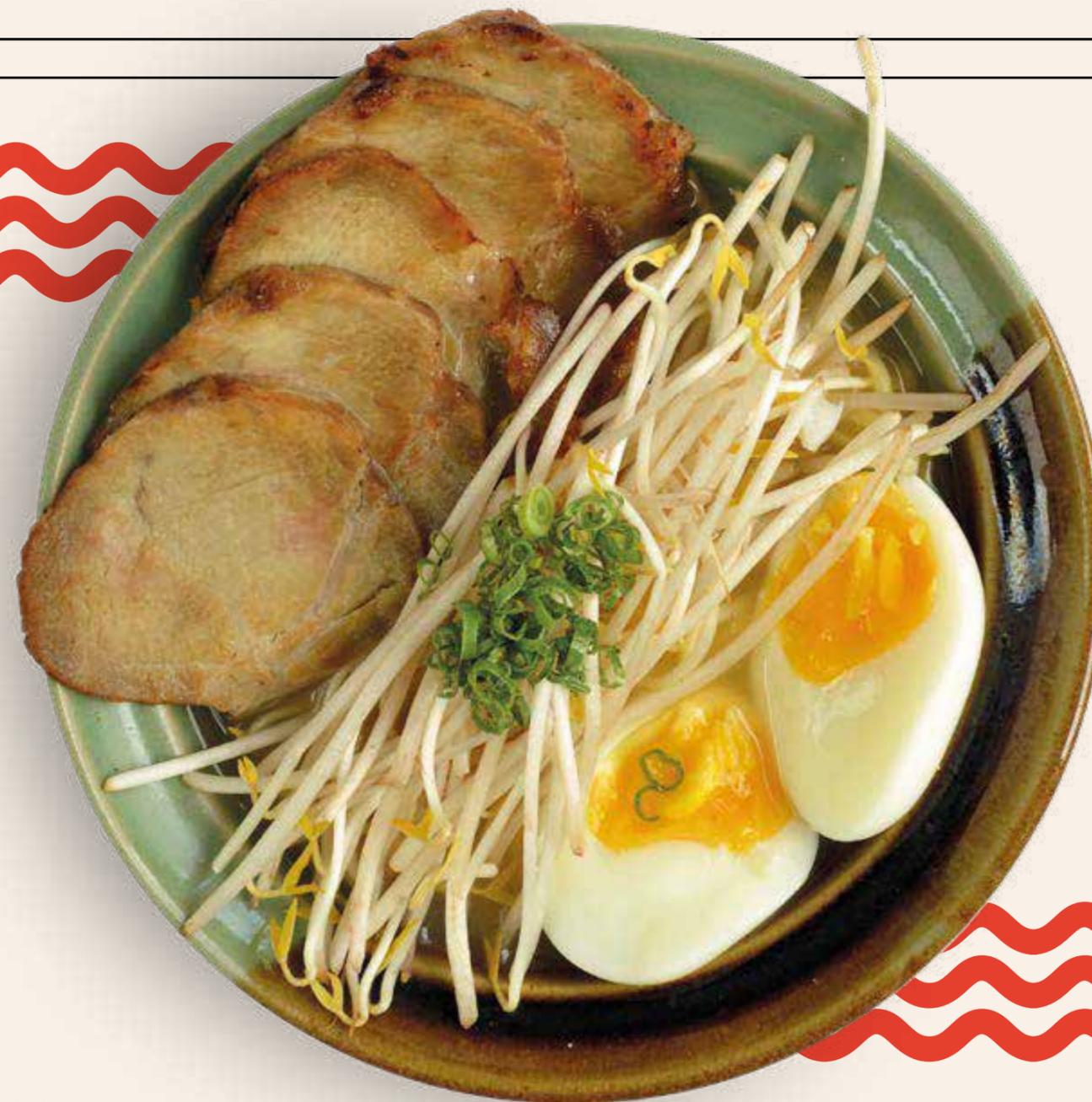


Precio: 36

Descripción:

Tradicional sopa con fideos de harina de trigo, verduras y tempura de langostino.

RAMEN



Precio: 36

Concentrado de gallina, cerdo y res; acompañado de fideos ramen, huevo duro y cortes de cerdo.



MISOSHIRU

Precio: 10

Descripción:

Caldo en tamaño mini. Tradicional caldo japonés a base de pasta de soya servido con trozos de tofu y wakame.

TIRADITOS TIRADITOS TIRADITOS

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

Tiradito De Pulpo Al Olivo _____ 54
Finos cortes de pulpo en salsa al olivo.

Tiradito En Salsa De Ají Amarillo _____ 54
Finos cortes de pescado en salsa de limón y crema de ají amarillo.



TIRADITO TIBIO



Precio: **54**
Finos cortes de atún bañados en salsa ponzu y aceite de ajonjolí caliente

CEVICHE CEVICHE CEVICHE

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

Ceviche Clásico _____ 54
Tradicional ceviche con aliño de limón, ají limo y culantro.

Ceviche Mixto _____ 54
Trozos de pescado blanco del día, pulpo, calamar y langostino. Servido con aliño de limón, culantro y ají limo.



CEVICHE ASAKUSA



Precio: **54**
Ceviche de la casa con aliño a base de limón, aceite de ajonjolí y shoyu.

YAKIMESHI



Descripción:

Uno de los más pedidos. Arroz salteado con verduras, shiitake y pecanas.

Yakimeshi simple _____ 32

Yakimeshi de pollo _____ 37

Yakimeshi de lomo _____ 46

GOHAN (arroz blanco). Precio: 7

ENCALADAC ENCALADAC ENSALADAS

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

Somen _____ 26

Ensalada de fideos delgados servidos con salsa ponzu y cebollita china.

Kiuri Salad _____ 32

Pepino japonés con aliño a base de limón, ajo y aceite de ajonjolí.

Wakame Salad _____ 32

Ensalada clásica a base de algas japonesas y kiuri; servido con salsa agridulce.

ASAKUSA SALAD



Precio: 37

De la casa. Lechuga, tomate, kiuri, palta y trucha ahumada con aliño de la casa

TEISHOKU

TEISHOKU



Precio: 54

Incluye:

- Un plato de fondo a elección: entre Tonkatsu, Chicken Katsu, Chicken Teriyaki o Yasaitame de Pollo.
- Acompañado de Gyozas fritas y Tempura de verduras.
- Trae Gohan (arroz blanco).
- Acompañado de Misoshiru (caldo).

-Puede elegir una de las siguientes 4 opciones: 6 piezas de makis, 3 cortes de sashimi (pescado o mariscos), 2 piezas de nigiri o 2 piezas de gunkan.

Kodomo Teishoku (Menú para niños) _____ 35

- Acompañado de gohan, misoshiru, papas fritas y tempura de helado.
- Un plato de fondo a elección: entre Tori Karage, Chicken Katsu o Chicken Teriyaki.

DOCTRES DOCTRES POSTRES

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

Tempura de Helado _____ 23

Clásico postre fusión, arrebozado por fuera.

Zip Matcha _____ 32

Bizcocho de té verde y chocolate. Relleno de mousse de chocolate y mantequilla de té verde. Chocolate de leche y bitter. Acompañado con bolas de helado.

Pecalúcuma _____ 32

Mousse de lúcuma con bizcocho de chocolate. Acompañado con bolas de helado.

GRIOTE



Precio: **32**

Mousse de chocolate de 35%-55% de cacao en forma de cereza. Relleno de cerezas alemanas y mermelada de mora con base de bizcocho. Acompañado con bolas de helado

VINOS VINOS VINOS

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

BLANCOS (750 ml)

Jorge Rubio Privado Chardonnay (Argentina) _____ 129

Finca Gabriel Cosecha Tardía (Argentina) _____ 89

Finca Gabriel Sauvignon Blanc (Argentina) _____ 89

Gazela Vinho Verde (Portugal) _____ 85

Aliwen Reserva Sauvignon Blanc (Chile) _____ 85

Las Moras Chardonnay (Argentina) _____ 75

Las Moras Sauvignon Blanc (Argentina) _____ 75

Undurraga Sauvignon Blanc (Chile) _____ 75

Pata Negra Verdejo (España) _____ 75

TINTOS (750 ml)

Jorge Rubio Privado Malbec (Argentina) _____ 129

Finca Gabriel Malbec (Argentina) _____ 89

Finca Flichman Roble Malbec (Argentina) _____ 75

Las Moras Malbec (Argentina) _____ 75

Torres Sangre Toro Cariñena Garnacha (España) _____ 75

ROSADOS (750 ml)

Finca Gabriel Rose Malbec (Argentina) _____ 89

Mateus Rose (Portugal) _____ 89



COCTELES

Cosmopolitan _____ **29**
(Vodka, triple sec, lime juice, jugo de cranberry).

Pisco Sour _____ **25**
(Pisco, jarabe de goma, limón, amargo de angostura).

Pisco Sour _____ **36**
(Pisco Portón, 4 gallos, Viejo Tonel o La Blanco).

Lychee Sour _____ **29**
(Pisco, licor de lychee, jarabe de goma).

Maracuyá Sour _____ **25**
(Pisco, jarabe de goma, maracuyá).

Asakusa Sour _____ **29**
(Macerado de fresa, jarabe de goma, limón, naranja).

Chilcano de Pisco _____ **25**
(Pisco, jarabe de goma, limón, ginger ale, amargo de angostura).

Chilcano de Maracuyá _____ **25**
(Pisco, jarabe de goma, limón, maracuyá, ginger ale, amargo de angostura).

Chilcano de Fresa _____ **25**
(Macerado de fresa, jarabe de goma, ginger ale).

Margarita _____ **29**
(Tequila, triple sec, limón).

Piña Colada _____ **29**
(Ron, piña, crema de coco).

Daiquiri _____ **29**
(Ron, jarabe de goma, zumo de fruta).

Lychee Martini _____ **33**
(Vodka, licor de lychee)

Caipirosca Asakusa _____ **33**
(Vodka, amaretto, fresa, azúcar)

Caipi-sake _____ **25**
(Sake, limón, azúcar)

Cuba Libre _____ **25**

Cuba Libre _____ **33**
Ron Havanna 7 años.

Ron Zacapa 23 _____ **43**
Shot.

Vodka Tonic _____ **29**

Vodka Tonic Greygoose _____ **43**

DE LA CASA.

Miyajima Sunrise _____ **33**
(Licor de lychee, sake, jarabe de granadina, jugo de naranja)

Monte Fuji Cocktail _____ **33**
(Sake, licor de lychee, crema de coco).

Asakusa Sake-Jito _____ **29**
(Sake, jarabe de goma, jengibre, hierba buena, limón)

Capitan Tsubasa _____ **29**
(Pisco, sake, triple sec, lime juice, jengibre).

Appletini _____ **33**
(Vodka, licor de manzana)

NOTA: Otros cocteles consultar precios.



VÍRGENES

| | |
|----------------------------------|----|
| Virgen Colada _____ | 21 |
| (Crema de coco, jugo de piña) | |
| Virgen Daiquiri _____ | 21 |
| (Zumo de fruta, jarabe de goma) | |
| Shirley Temple _____ | 16 |
| (Jarabe de granadina ginger ale) | |

WHISKIES

| | |
|---------------------------|----|
| Johnnie Walker Black_____ | 29 |
| Chivas Regal 12 años_____ | 29 |
| Jack Daniels_____ | 29 |
| Johnnie Walker Red_____ | 24 |

BEBIDAS FRUTALES

| | |
|--|----|
| Sangría _____ | 69 |
| (Cóctel de frutas, vino tinto, jarabe de goma) | |
| Clericó _____ | 69 |
| (Cóctel de frutas, vino blanco, jarabe de goma). | |
| Limonada Tinta _____ | 19 |
| (Jarabe de goma, vino tinto, limón) | |

CERVEZAS Y LICORES

Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

CERVEZAS NACIONALES

Cusqueña (330 ml)_____ 15
Dorada, Red Lager, Doble Malta,
Trigo y Negra.

Pilsen (310 ml)_____ 12

CERVEZAS IMPORTADAS

Stella Artois (330 ml)_____ 18

Corona (355 ml)_____ 18

JAPANESE BEER

Kirin Japanese Beer
(355 ml)_____ 25

Asahi Japanese Beer
(355 ml)_____ 25

LICORES

Campari_____ 27

Kahlua_____ 27

Sake_____ 27

Baileys_____ 27

Drambuie_____ 27

Sambuca_____ 27

Amaretto_____ 27

Cointreau_____ 33

Grand Marnier_____ 33



BEBIDAS FRÍAS



Precios expresados en nuevos soles. Precios incluyen IGV y servicios.

BEBIDAS FRÍAS

Gaseosas y/o agua _____ 7

- Coca-Cola (300 ml).
- Coca-Cola Zero (300 ml).
- Inca Kola (300 ml).
- Inca Kola Zero (300 ml).
- Agua de mesa San Luis 350 ml.
(Con Gas, Sin Gas).
- Agua de mesa San Mateo 350 ml.
(Con Gas, Sin Gas).

Limonada _____ 10

Limonada Hierba Luisa _____ 13

Limonada Hierba Buena _____ 13

Limonada Frozen _____ 13

Maracuyá Frozen _____ 13

(Pulpa de maracuyá, jarabe de goma).

Jugos _____ 15

(Fruta de estación)

Jugos con Leche _____ 16

(Fruta de estación)

BEBIDAS CALIENTES

Infusiones. _____ 3

Café Espresso _____ 6

Café Americano _____ 6

Tetera Ocha (té verde) _____ 6



Síguenos y conoce nuestras novedades:

 /asakusasushibar

 @asakusasushibar

