



MISAKI

JAPANESE KAITEN SUSHI

CARTA DE PRE- APERTURA



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Entradas Frías



Tiradito de Pulpo

11

Láminas de pulpo bañados en una salsa oriental a base de leche de coco.



Tako Miso

10

Sashimi de pulpo bañadas en salsa misó dulce.



Atún a la Pimienta

11

Atún sellado en corte sashimi con salsa "karashi" (dulce picante).



Tuna Tamarindo

15

Enrollado de atún en salsa agridulce relleno de verduras.



Cebiche Misaki

17

Excelente fusión peruano – nikkei al estilo de la casa.



Usuzukuri Pescado

20

Cortes de pescado blanco, bañados en salsa ponzu, aromatizada en aceite de ajonjolí.



Tapas de Pulpo al Olivo

8

6 tapas de crocante piel de salmón con trozos de pulpo al olivo a la valenciana y rodajas de aceituna botija



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Ensaladas



Ika Sarada

22

Ensalada de lechuga orgánica, espinaca, berro, arúgula, kiuri, pimiento, zucchini, frijol chino, jolantao, naranja en gajos y chicharrón de calamar. Bañada en salsa a base de maracuya.



Ebi Sarada

25

Lechuga orgánica, espinaca, espárragos, kiuri, tomate cherry, pimiento, kombu, tenkatsu, tamagoyaki, langostinos a la plancha. Bañada en aliño a base de miso.



Salmón Furai Sarada

26

Mezcla de espinaca, berros, palta, tomate cherry, lechuga orgánica, brotes de alfalfa, tamagoyaki, hongo shitake y salmón furai en salsa teriyaki bañada todo en vinagre balsámico.



Sashimi de Pescados y Mariscos (6 cortes por plato)

Fortuno, Bonito o Pejerrey.

12



Atún, Salmón, Corvina, Mero, Chita y Lenguado.

16

Pulpo, Calamar.

10



Concha de Abanico.

14



Sashimi Moriawase para 2

37

Selección de cortes a criterio del itamae.

Sashimi Moriawase para 4

70

Selección de cortes a criterio del itamae.



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI



Nigiri de Pescados y Mariscos (2 piezas por plato)

Fortuno, Bonito o Pejerrey. 6

Atún, Salmón, Mero, Chita y Lenguado. 8



Pulpo, Calamar. 5

Concha de Abanico, Langostino. 6



Nigiri Moriawase para 2 30

Nigiri Moriawase para 4 58



Nigiri Especiales (2 piezas por plato)

Lomo 9

Lámina de Lomo fino de res marinada al shoyu en salsa de shitake y ajo.



Ebi Furai 10

Langostino empanizado acompañado de mayonesa de wasabi.



Nigiri de Verduras (2 piezas por plato)

Tempura de Berenjena 5

Neta de tempura de berenjena.



Espárragos 6

Bastones de espárrago acompañado de una mayonesa de wasabi.



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Genkan

(2 piezas por plato)



Pulpo al Olivo

Pulpo cubierto en salsa al olivo.

6



TNT

Trozos de conchas de abanico en salsa spicy.

9



Pulpo y Trucha ahumada

Trozos de pulpo y trucha ahumada en una salsa de chili, mayonesa de vinagre y limón.

10



Chalaca Valenciana

Trozos de pulpo en base de salsa valenciana con olivos al alcaparra.

7

Acebichado

Trozos de pescado bañados en nuestra salsa de cebiche fusión.

6



Temaki

Cocktail de Langostinos

Nuestra versión de un cocktail con langostinos furai.

10

De nuestros Maki de la Casa

Temaki de: Tataki, Teriyaki, Cebiche, California, Inka, Spicy, Philadelphia

9

De nuestros Maki Especiales

Temaki de: Kiuri, Guacamole, Ebi, Dinamita, Misaki.

11





MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI



Maki de la Casa
(Plato de 6 piezas)

Tataki Roll

Pescado, kiuri y palta cubierto de láminas de pescado ligeramente flambeado.

14



Maki Teriyaki

Pollo teriyaki, palta, queso, crocante de tempura, cubierta de ajonjolí y salsa amadare.

10



Cebiche Roll

Pescado y calamar frito, tempura de camote, lechuga y salsa acebichada fusión.

15



California Roll

Salmón, palta y langostino cubierto de ajonjolí.

12



Kani Tempura

Tempura roll relleno de pulpa de cangrejo, palta, kiuri, queso crema, ají limo cubierto de salsa amadare y spicy.

10



Philadelfia Roll

Trucha Ahumada, queso y palta cubierto de ajonjolí.

10



Spicy Roll

Tartare de pescado, cebolla china, aceite ajonjolí mezclado y cubierto de ajonjolí.

9



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Maki Especial

(Presentación de 6 piezas)



Kiuri Roll

Salmón, queso crema con cubierta de pepino japonés y mayonesa de wasabi.

14



Skin Roll

Salmón, palta y kiuri cubierta de piel de salmón frita y salsa amadare.

12



Transparencia Roll

Roll de papel de arroz relleno de espárrago verde, trucha ahumada, salmón, lechuga, palta y queso crema en salsa spicy.

18



Guacamole Roll

Ebi furai , kamaboko, kiuri, queso, cubierto de pescado y salsa guacamole.

15



Jalea Roll

Rollo frito al panko relleno de pescado, pulpa de cangrejo, queso crema, pimienta en salsa acebichada fusión y amadare

13



Ebi Maki

Pulpa de cangrejo, kiuri, palta, cubierto de langostino, masago y salsa de miso y ajo.

13



Dinamita Roll

Palta, ebi furai, cubierto de ajonjolí y salsa a base de queso gratinado.

14



Misaki Roll

Shitake, espárrago, pimienta, cubierto de lomo flambeado y salsa shitake.

16



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI



American Super Maki
(Presentación de 6 piezas)

Hot Bloody

18

Salmón empanizado, palta, pepino, crocante de tempura, pulpa de cangrejo y cubierta de masago con salsa picante y wasabimayo.



Godzilla

18

Langostino empanizado, queso crema, palta, pepino, masago, cebolla china y pulpa de cangrejo. Crocante tempura por fuera cubierto con salsa amadare y wasabimayo.

Combo Maki (24 piezas)

65

Kani Tempura / Godzilla / Transparencia / Cebiche Roll

Sopas



Misoshiru

8

Tradicional sopa a base de pasta de soya, con tofu, wakame y cebollita china.

Misaki soup

12

Delicioso caldo mixto de ave, cerdo y res con fideo udon, tamagoyaki y lomo de cerdo al sake.



Pigueos Calientes

Gyoza

19

Dim Sun de langostino y carne de cerdo; acompañadas de salsa especial a base de sillao y vinagre .



Ebi Especial

29

Langostinos enpanizados acompañados de puré de wasabi y salsa tonkatsu y miso panka.



Ebi Furai

27

Langostinos enpanizados en panko acompañados con salsa tonkatsu.



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI



Tempura Mixto

Arrebosado de Pescado, langostinos y verduras.

28



Tempura de Vegetales

Arrebosado de mixtura de vegetales y acompañado de salsa a base de sillao.

22



Ebi Tempura

Arrebosado de langostinos.

27



Batayaki de Langostinos

Langostinos a la plancha en salsa de mantequilla flambeada al sake acompañado de brócoli y holantao.

32



Karague Muffin

Bolitas de pescado rellenas y empanizadas en tapioca.

20



Yakitori

Brochetas de Pollo bañados en salsa teriyaki.

15



Salmón Teriyaki

Brochetas de salmón bañados en salsa teriyaki.

19

Tako Misaki

Trozos de pulpo frito glaseados en salsa de miso y panca.

22



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Platos Tradicionales



Chicken Katsu

21

Pechuga de pollo empanizado con panko acompañada con ensalada de col, vegetales, arroz y misoshiru.



Tonkatsu

25

Lomo de cerdo empanizado con panko acompañado con ensalada de col, vegetales, arroz y misoshiru.



Yasaitame

Pollo

24

Verduras salteadas con trozos de pechuga de pollo en salsa de sake y shitake.

Lomo

27

Verduras salteadas con trozos de lomo fino en salsa de sake y shitake.



Misoyaki

26

Pescado marinado en salsa miso y acompañado de ensalada verde y vegetales. (Espinaca, lechuga, espárragos, tomates cherry).



Yakimeshi

Pollo o Pescado

18

Arroz frito con trozos de pollo o pescado envuelto en tortilla de huevo.

Lomo

20

Arroz frito con trozos de lomo fino de res envuelto en tortilla de huevo.



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Platos Fusión



Mar y Montaña

Arroz arrisotado con mariscos, acompañado de costilla de cerdo en salsa a nuestro estilo japonés.

36



Udón Nikkei

Pasta japonesa salteada con mariscos en salsa picante y shitake.

29



Costillas de Cerdo al sake

Suaves costillas de cerdo bañadas en salsa de sake. Acompañadas de legumbres y fideo somen salteado.

36



Lomo Misaki

Medallones de lomo fino de res a la plancha, bañados en salsa shitake y hongos portobello, acompañados de puré de yuca y verduras salteadas.

38



Maguro Misaki

Medallones de atún en salsa de sésamo, acompañados de puré de arracacha y espinaca al vapor.

36



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI



Maguro Koshou

Medallones de atún a la pimienta con salsa meniere al estilo japonés acompañado de variedad de hongos japoneses salteados.

38



Salmón en Salsa Sésamo

Filetes de salmón con base crocante, queso crema al tomillo y salsa sésamo. Acompañado de alcachofas, champignones, vegetales y salsa a la naranja.

38

Guarniciones



Gohan

Arroz blanco.

5



Puré de Yuca

7

Puré de Arracacha

9

Puré al Wasabi

Puré de papa con sabor a wasabi, sin picante.

8



Somen Salteado

Fideo delgado japonés salteado con hongos, verduras y aceite de ajonjolí.

9



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Postres



Sashimi de Frutas

Finos cortes de frutas de la estación acompañados de un sorbete de lychee.

10



Pana Cotta en salsa umeshu

Pana cotta aromatizada al sake con una delicada salsa de ciruelas aromatizadas al umeshu.

12



Semifredo al Praline de ajonjolí

Crema fría con suaves toques de caramelo con ajonjolí.

14



Wasabisu

Fina fusión del clásico postre italiano tiramisú, con un sutil sabor a wasabi.

14



Choco Furai

Tentadoras trufas líquidas al panko, acompañadas con sorbete de ciruelas de la casa.

12



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI



Lychee Bruleè

Genoise rellena con mousse de lychee.

12



Tartaleta de Kaki

*Masa brissé rellena con crema pastelera de kaki.
Cubierta con crumble de almendras.*

12



Shoga Cheesecake

*Clásico cheesecake con suaves toques de kión acompañado de
salsa de frutos del bosque.*

12

BEBIDAS

Bebidas calientes

Café Expreso	5
Café Americano	5
Café Capuccino	7

Bebidas frías

Limonada

Natural, Frozen, Africana, Francesa.	6
--------------------------------------	---

Jugos de Fruta

Piña, Papaya, Melón, Fresa, Plátano.	7
--------------------------------------	---

Batidos de Fruta

(Piña, Papaya, Melón, Fresa, Plátano) Leche, canela, nuez moscada y miel.	9
--	---

Gaseosas

Inca Kola, Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola Zero, Inca Kola diet.	6
---	---

Cervezas

Cerveza Nacional (Cusqueña o Pilsen)	7
Cerveza Importada (Heineken)	12



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI

Licores y Cocktails

Whisky Johnnie Walker por copa	20
Whisky Johnnie Walker por Botella	200

Pisco

Pisco Sour Simple	14
Pisco Sour Doble	16
Cholo Lindo	16
Yuyaskani	12
Algarrobina	14
Capitan	16

Ron

Cuba Libre	12
Piña Colada	15
Hawaiano Azul	16
Daiquiri De Frutas	12
Mojito	12

Vodka

Screwdriver	14
Vodka Lime	14
Ruso Blanco	15
Ruso Negro	15
Laguna Azul	15

Gin

Tom Collins	14
Tequila	
Shot De Tequila	16
Margarita De Frutas	16
Tequila Sunrise	14
Ole	10
Toro Bravo	16

Long Island Ice Tea	16
Caipirinha De Frutas	12
Bailey`s	15
Kahlua	14

Martini

Cosmopolitan	18
Kamikaze/blue Kamikaze	18
Martini de Maracuya	18
Apple Martini	18

Cocteles sin Alcohol

Virgen Colada	12
Sweet Sixteen	12

Vinos Tintos

Malbec

Alamo Malbec	72
Terrazas Reserva Malbec	140
Finca La Linda Malbec	68

Cabernet Sauvignon

Alamo Cabernet	72
Terrazas Reserva Cabernet	140
Trumpeter Cabernet	87
Pascual Tosso Cabernet Reserva	140
Finca La Linda Cabernet L. Bosca	68
Montes Cabernet Classic	77
Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon	45
Cremaschi Furlotti Reserva Cabernet Sauvignon	68
Viu Manent Cabernet Sauvignon	64
Casa Silva Reserva Cabernet	90

Carmenere

Casillero Del Diablo Carmenere	45
Misiones De Rengo Reserva Carmenere	80
Casa Silva Reserva Carmenere	90

Finca La Linda Syrah	68
Palo Alto Reserva Assamblage	51
Montes Merlot Classic	77

Finca La Linda Rose	68
---------------------	----

Vinos Blancos

Finca La Linda Chardonnay	68
Montes Chardonnay Classic	77
Viu Manent Sauvignon Blanc	64

Champagne

Champagne Castillo De Perelada	55
--------------------------------	----

Vino de la Casa (por copa)

Vino Blanco	15
Vino Tinto	15
Vino Rose	15



MISAKI
JAPANESE KAITEN SUSHI