

MENU AMARU

Menú inspirado en la gastronomía nikkei.

LA COCINA NIKKEI ES UN TIPO DE GASTRONOMIA QUE COMBINA TECNICAS JAPONESAS CON ELEMENTOS PERUANOS.

APERITIVO

SANDIA/YUZU/SAKE
OSTRA ACEVICHADA

CEVICHE

ATUN YELLOWFIN, AJI LIMO, KUMQUAT, COCO/WASABI, NORI Y CANCHITA

NIGUIRIS

BAO, WAGYU, ANTICUCHERA, HUMEMAYO Y HOJAS DE SHISO
CAUSA DE SALMON CON CHALAQUITA DE PAPAYA Y CAVIAR CITRICO

USUZUKURI

TIRADITO HAMACHI, NIKKEI SAUCE, CODIUM, YUZUKOSHO DE AJIES Y TOBIKO

FONDOS

SALMON ESCOCES CURADO AL BATAYAKI CON LOCHE,
ENCURTIDOS Y SALICORNIA
WAGYU-HUMO-PISCO
CON OCA ANDINA Y SALSA UCHUCUTA

DESSERTS

LUCUMA - MAIZ MORADO - ALGARROBINA
CACAO - CHOCOLATE - CAVIAR OLI

Nikkei: designa a todos los emigrantes japoneses y a sus descendientes.

En el caso del Perú, se conoce como comunidad **Nikkei** a la formada por los inmigrantes nacidos en Japón y sus descendientes nacidos en Perú.