

PIQUEOS

LANGOSTINOS CROCANTES

Rebozados en panko y escamas de coco, acompañados de mayonesa de wasabi.

GEISHAS EN TEMPURA

Langostinos jumbos y queso fila, envueltos en cortes de salmón rosado y alga nori. Acompañados con nuestra salsa sweet chilli.

PULPO AL OLIVO

Pulpo español grillado a la chapa, acompañado de papines andinos y salsa de olivas negras.

🔪 MARISCOS AL FUEGO

Delicioso mix de mariscos salteados a la mantequilla de sriracha y pisco.

TEMPURA

Mix de vegetales, langostinos y mejillones en tempura.

ANTICUCHO DUO

Pinchos de lomo de res, marinados en salsa anticuchera. Pinchos de bondiola braseada con salsa teriyaki.

MAKI CAUSA

Relleno de salmón, palta, mango, salsa spicy (mayonesa picante de alcaparras). Sobre plátano crocante.

POT STICKERS

Gyosas de cerdo y jengibre, acompañadas de salsa nikkei.

SALMÓN TATAKI

Cortes de salmón rosado, sellados al fuego, acompañados de criolla peruana.

CHICHARRON DE MARISCOS Y PESCA DEL DÍA

Mix de mariscos y pesca del día apanados, acompañados con salsa acevichada.

🔪 CHAUF A DE LANGOSTINOS

Chaufa de langostinos, quinoa roja y vegetales salteados.

CEVICHE ROSARIO SPECIALS

BONDIOLA ORIENTAL

Bondiola de cerdo braseada, acompañada de puré de calabazas en miel de jengibre.

🔪 PESCA DEL DIA

Pesca del dia grillada; sobre papas a la huancaína.

SHRIMP SALAD

Langostinos grillados en maracuyá, frutos secos, culis de calabaza y vegetales de estación.

DEGUSTACIÓN DE CAUSA

Acevichada de pulpo.
Salmón rosado.
Langostinos en panko.

DULCES

TRILOGIA DE MOUSSES

Degustación de suaves y espumosas mousses. Maracuya, dulce de leche y chocolate con praliné de almendras.

CHEESECAKE DE MANGO Y MARACUYA

Cremoso de queso tipo mascarpone y compota de mango.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con crema de naranjas.

SUSPIRO LIMEÑO

El tradicional dulce del Perú.

TRES LECHE

Bizcochuelo de naranjas enbebido en tres leches, sagu de mango y naranjas. Cremoso de arroz saborizado con canela.

DESSERT PLATTER

Degustación de nuestros más deliciosos postres.



STYLE ROLLS

AMAZON

Relleno de langostinos y bastones de mango. Tartare de atún rojo, coronado con plátano crocante, caviar y verdeo.

SPICY

Relleno de langostinos en panko y palmitos. Envuelto en cortes de salmón sellado, salsa de miel de lima y mostaza. Coronado con jalapeños.

SPECIAL

Relleno de salmón rosado y queso fila. Tartare de salmón y verdeo. Crocante de batata.

TATAKI SAN

Maki relleno de atún rojo y palta. Top de salmón sellado y salsa oriental de cilantro.

CURRY

Relleno de langostinos en panko, queso fila y verdeo. Bañado en salsa curry y crocante de maní.

STRAWBERRY

Maki relleno de atún rojo, apanado en panko. Tartare de atún rojo y top de frutilla.

DRAGON

Langostino jumbo en tempura y pepino, envuelto en palta, coronado con caviar, lluvia de sesamo, spicy mayo y salsa unagi.

TIGER EYE

Langostino jumbo y palta, envuelto en salmón rosado, alga nori, pasado por tempura y bañado en salsa de pimienta asado.

ROSARIO

Langostino jumbo furai, palta y queso phila, envuelto en salmón rosado, coronado con vieira fundida al parmesano y salsa de naranjas.

CITRUS FIRE

Langostino jumbo furai, mango y queso phila, envuelto en salmón rosado, flambeado al togarashi, coronado con chilli mayo y slice de lima.

STYLE ROLLS

HOT ITALIAN

Salmón ahumado, queso phila, albahaca y tomate cherry, todo en tempura bañado con salsa al olivo.

SUBLIME

Langostino jumbo, queso phila, palta y mango, envuelto en salmón rosado, coronado con almendras tostadas, salsas de maracuyá y teriyaki.

OH! MY GOD

Salmón rosado, queso phila y pepino, envuelto en atún rojo, coronado con guacamole, pulpo y salsa teriyaki.

ALASKA

Salmón rosado, queso phila y mango, envuelto en salmón ahumado, coronado con guacamole, langostino en tempura y salsa de maracuyá.

OSAKA

Salmón rosado y queso phila, envuelto en palta flambeada al azucar negra, y salsa sweet chilli.

TSUNAMI

Roll crocante tibio de salmón rosado, queso phila y negui, rebozado en panko, bañado con salsa huancaína.

TAKO

Salmón ahumado, queso phila y palta, coronado con pulpo en tempura y salsa al olivo.

PHILA

Tradicional roll de salmón rosado, queso phila y palta.

FUTOMAKI VEGETARIANO

Maki relleno de tamago, tomates cherry, zucchini y verdeo. Con lluvia de sésamo.

SASHIMI

SALMÓN ROSADO 6PZ

PULPO 6PZ

ATÚN ROJO 6PZ

TABLA DE DEGUSTACIÓN

TABLA SUSHI #CEVICHEROSARIO

🍣 24 👤👤

Selección de sushi rolls estilo #cevicberosario

NIGIRI OMAKASE

🍣 16 👤👤

Seleccionados del sushiman.

TABLA HOT MIX \$510

🍣 12 👤

Nuestros deliciosos rolls calientes.

TABLA SUSHI #CEVICHEROSARIO

🍣 40 👤👤👤+

Selección de sushi rolls estilo #cevicberosario

EVOLUTION MIX 🍴

🍣 16 👤👤

Spicy Sashimi (salmón y atún rojo flambeados al togarashi); Tiger Eye Roll y Geishas de Salmón con salsa de maracuyá.

CEVICHE Y TIRADITOS

CEVICHE CLÁSICO

Pescado blanco, cilantro, cebolla morada, en leche de tigre y maíz asado.

CEVICHE ROSARIO

Salmón rosado macerado en limones norteños, pepino y mango en miel de maracuyá.

CEVICHE MIXTO

Pulpo, langostinos y salmón rosado, en salsa de miel a la mostaza y crocante de plátano.

🍴 CEVICHE SPICY

Pescado blanco en salsa de jalapeños, leche de tigre, mostaza dijon y echalote.

CEVICHE AL ACETO

Salmón rosado, palta y tomates cherry, en salsa de aceto balsamico y ciboulette fresco.

DEGUSTACIÓN CEVICHE

Tres de nuestros deliciosos ceviches.

TIRADITO DE SALMÓN

TIRADITO DE PULPO

CEVICHE ROSARIO SPECIALS

LOMO SALTADO

Lomo macerado en hierbas, saltado al wok con cebolla morada, tomate, acompañado de papas crocantes y arroz peruano.

MAREMOTO

Cubos de salmón rosado, langostinos envueltos en láminas de lenguado y alga nori, vieiras bañadas en salsa de maracuyá y salsa teriyaki.

CAZUELA DE LANGOSTINOS

Pulpo, salmón rosado, mejillones y langostinos, acompañados de arroz negro y salsa curry.

SALMÓN ROSADO

Salmón Grillado sobre risotto de quinoa y vegetales a la chapa.

RAVIOLES NEGROS

Ravioles de Salmón, en crema de setas.

TACU TACU A LO POBRE

Lomo de cerdo envuelto en panceta, sobre tacu tacu y vegetales salteados.

