

Sour (1 botella 500 cc)

	<i>PRECIO</i>
Sour Tradicional Peruano	\$7.900
Sour Mango	\$7.900
Sour Maracuyá	\$7.900
Sour Menta Jengibre Miel de Palma	\$8.900
Sour Calafate	\$8.900

Limonadas (500 cc)

	<i>PRECIO</i>
Menta	\$2.700
Menta Jengibre	\$2.800
Menta Frambuesa	\$3.100

Jugos (500 cc)

	<i>PRECIO</i>
Mango	\$2.990
Maracuyá	\$3.100
Frambuesa	\$3.100
Chirimoya	\$3.100
Mango Coco	\$3.800
Chirimoya Alegre	\$3.900

Postres

	<i>PRECIO</i>
Suspiro Limeño	\$2.800
Tiramisú	\$2.800
Cheescake de maracuyá	\$3.100
Crema volteada	\$3.100
Tres leches	\$3.500

Piqueos

	PRECIO
Cuatro Estaciones de Ceviches (3 Personas)	\$14.900
Mix de cuatro ceviches: al rocoto, ají amarillo, tradicional y nikkei.	
Peruvian mix (2 Personas)	\$9.300
Trío de intensos sabores peruanos: ceviche, pulpo al olivo y causa camarón.	

Entradas

	PRECIO
Dúo Okita	\$9.900
Ceviche Tradicional de reineta acompañado con Crocante Chicharrón de mariscos: Reineta, Calamar y Camarones Ecuatorianos.	
Causas Limeñas	Pollo \$5.900
Papa rellena, aliñados con limón de pica, crema de ají amarillo, palta y mayonesa.	Camarón \$6.500
Pulpo al olivo Okita	\$9.990
Delgadas láminas de pulpo bañadas en salsa de olivo morado y verde acompañado de ricas yucas fritas.	

Ceviches

Tradicional Peruano	Reineta \$8.200
Cortes de Pescado con plumas de cebolla morada, limón de pica y especias peruanas acompañado de cancha, camote y choclo peruano.	Salmón \$8.900
Ceviche Okita	Reineta \$9.500
Ceviche de pescados y mariscos con camarones salteados en mantequilla y vino blanco en ají amarillo macerado en leche de tigre y toques del chef acompañado de camarones empanizados	Salmón \$10.500
Ceviche Mixto	Reineta \$8.900
Mixtura de pescados y mariscos con plumas de cebolla morada, limón de pica y especias peruanas acompañado de cancha, camote y choclo peruano.	Salmón \$9.600

Tradiciones Peruanas

	PRECIO
Salsa a lo Macho Sabrosa y clásica salsa de la cocina peruana con pulpo, camarones ecuatorianos y calamar. Acompañado de una guarnición.	Reineta \$9.500 Salmón \$10.500 Filete \$10.500
Lomo Saltado Cubos de filete de vacuno salteadas al wok en sillao, aliños peruanos, cebolla morada y toques del chef.	\$8.500
Fettuccine Huancaína Lomo Saltado Lomo saltado tradicional acompañado de exquisito fettuccine huancaína.	\$9.200
Fettuccine Huancaína Saltado Pollo Pasta al dente bañado con una deliciosa crema de aji amarillo, acompañado de tierno pollo saltado.	\$7.900
Salsa Mignón Filete a la plancha con salsa mignón con champiñones y tocino acompañado de una guarnición.	\$10.900
Ají de Gallina Exquisita crema al ají amarillo, aliños peruanos con pollo al hilo y acompañado de arroz.	\$7.500
Saltado de Camarones Camarones saltados con cebolla corte juliana, tomate y toques de cilantro. Acompañado con arroz y papas fritas.	\$7.900

Cocina Gourmet Peruana

Filete Chaleño Filete a la plancha en salsa de lomo saltado, servido sobre puré de choclo especiado, acompañado de papas al hilo y tomates cherry salteados.	\$9.900
Atún del Archipiélago Lomo de Atún de Isla sellado en costra de 4 pimientos mechado con espárragos, servido con tomate concasse, palta en cubos al chile y papas al hilo.	\$9.900
Jaiba a la Parmessana Fina salsa de jaiba con toques de queso parmessano, acompañado de camarones ecuatorianos, salteados en mantequilla y vino blanco.	Reineta \$9.500 Salmón \$10.500 Filete \$10.500
Risotto Quinua Al Pesto Quinua cocinada con pesto, aromatizada con vino blanco y toques de queso parmesano, coronada con pescado crocante en sésamo.	Reineta \$8.900 Salmón \$9.900 Atún \$9.900

Especiales "Nikkei"

Una fusión peruana y japonesa donde se mezclan los mejores sabores e ingredientes de ambos países.

Pulpo a la Parrilla	PRECIO
Pulpo marinado en salsa nikkei y asado acompañado de verduras frescas, queso fresco ají panca y toques del chef servido a la plancha.	\$11.900

EXTRAS - MENU NIÑOS

Deditos de Pescado	\$6.900
Tiernos bastones de reineta aderezado y rebozado en panko, acompañado de papas fritas + adicionales: ketchup y mayonesa.	
Chicken Tender	\$5.900
Filetitos de pollo rebozado, acompañado de papas fritas con aderezo de la casa, ketchup, mayonesa.	
Filete Vacuno a la Plancha + <u>papas fritas o arroz</u>	\$7.700
Suprema de Pollo + <u>papas fritas o arroz</u>	\$5.500
Filete de Pescado a la Plancha + <u>papas fritas o arroz</u>	Reineta \$6.900
	Salmón \$7.900

Pastas y Arroces

Fettuccine Saltados	
Pasta al dente salteada con Verduras, carne o mariscos.	
Filete y Camarón	\$8.400
Arroces Chaufa	
Arroz salteado en sillao al wok, toques de aliños peruanos con huevo y cebollín.	
Filete y Camarón	\$8.300
Pollo y Camarón	\$7.500
Risotto Salmón Grillé	\$9.900
Risotto en salsa de camarón y ají amarillo con toques de queso parmessano junto al salmón grillado con suave baño de reducción de vino tinto.	
Risotto de Camarones Ecuatorianos	\$8.200
Risotto con camarones salteados al vino blanco con fina salsa de camarones y ají panca y toques de queso parmessano.	

COMBINACIONES

OKITA 1 20 PCS

\$ 8.300

TORI TEMPURA (PANKO)

camarón-queso crema-cebollín

AVOCADO TORY CHEESE

pollo furai-queso crema env en palta

OKITA 2 30 PCS

\$ 11.900

CALIFORNIA TORI

pollo furai-palta

EBI CHEESE ROLL

camarón-queso crema-cebollín env en palta

SAKE TEMPURA (tempura)

salmón-queso crema-cebollín

OKITA 3 40 PCS

\$ 14.900

SAKE FURAI ROLL

camarón furai-palta-cebollín env salmón

CALIFORNIA SAKE

salmón-palta

TORI TORI TEMPURA (PANKO)

pollo furai-queso crema-cebollín env en pollo

TORI TEMPURA (PANKO)

camarón-queso crema-cebollín env en pollo

OKITA 4 60 PCS

\$ 22.600

CALIFORNIA TORY

pollo furai-palta

TORI SAKE TEMPURA (panko)

Salmón, queso crema y cebollín envuelto en pollo.

TORI TORI TEMPURA (PANKO)

pollo furai-queso crema-cebollín env en pollo

EBI CHEESE ROLL

camarón-queso crema-cebollín

CHEESE ROLL VEGETAL

queso crema-palta-cebollín env en palta

PHILADELFA FURAI ROLL

camarón furai-palta-cebollín env en queso crema

APPETIZER

SASHIMI

Finos cortes de pescados crudos: atún, salmón o reineta.

7 cortes de Atún	\$ 5.200
7 cortes de Pulpo	\$ 5.400
7 cortes de Salmón	\$ 4.900

EBI FURAI Ó TEMPURA

\$ 5.800

Camarones ecuatorianos apanados ó temporizados con una exquisita salsa tempura.

GYOSAS (5 Unidades)

Empanaditas al vapor, acompañada con salsa Ponzu:

Pollo	\$ 3.100
Camarón	\$ 3.200

ORIENTAL ROLL

Roll Sin Arroz

ORIENTAL EBI FURAI

\$ 4.800

Camarón furai, queso crema, palta, cebollín env. en pollo apanado

ORIENTAL TORI FURAI

\$ 4.700

Pollo furai, queso crema, palta, cebollín env. en pollo apanado

ORIENTAL EBI PANKO

\$ 5.100

Camarón, queso crema, palta ciboullete env. en salmón en panko

TUNA EBI ORIENTAL

\$ 5.100

Camarón, atún, queso crema, cebollín env. en salmón ó palta

OKITA ORIENTAL

\$ 5.200

Salmón, champiñón, cebollín, queso crema, env. en palta

SAKE TUNA ORIENTAL

\$ 5.300

Atún, salmón, queso crema, env. en queso crema con ciboullete

ORIENTAL EBI SAKE

\$ 5.400

Camarón, salmón, queso crema, cebollín env. en palta ó salmón

ORIENTAL SAKE CHEESE

\$ 5.300

salmón, queso crema, palta, cebollín en nori tempura

NIKKEI MAKI (10 Bocados)

*Especialidad de la casa, Una fusión Peruana y Japonesa
Donde se mezclan los mejores sabores e ingredientes de ambos países.*

CREACIONES DEL MAESTRO

MIGÑON MAKI \$ **6.400**
Roll bañado en exquisita salsa migñon, champiñón y toques de tocino y crema, flambleada en coñac y vino blanco. Relleno con queso crema, cebollín y camarón furai.

ROLL CROCANTE NIKKEI

JAIBA MAKI \$ **6.900**
Roll bañado en exquisita salsa de jaiba a la parmessana, crema y vino blanco. Relleno con queso crema, cebollín y camarón furai, envuelto en pollo y tempurizado.

ROLL ROYS \$ **7.200**
Roll en base de nori y salmón relleno de masago, camarón, queso crema y cebollín. Empanizado y frito, decorado con chimichurri y toques de limón de pica, acompañado con salsa ponzu.

DOBLE BIFFE OKITA \$ **6.800**
Sabroso roll relleno de filete con aderezo de anticucho, queso crema y cebollín, envuelto en lámina de filete, empanizado y frito, bañado en Salsa Okita.

EBI OKITA MAKI \$ **6.200**
Exquisito roll relleno con queso crema, cebollín y camarones ecuatorianos, envuelto en lámina de filete, empanizado y frito, bañado en Salsa Okita.

DOBLE TORY OKITA MAKI \$ **6.100**
Exquisito roll relleno con queso crema, cebollín y pollo en salsa de anticucho, envuelto en pollo, empanizado y frito, bañado en Salsa Okita.

ROLL FLAMBEADOS NIKKEI

QUESO PARRILLERO MAKI \$ **5.900**
Exquisito roll en base de arroz, relleno con camarón furai y palta envuelto en queso crema, bañado en salsa unagui toques de chimichurri y flambeada.

SMOKED TUNA \$ **6.200**
Roll relleno con palta, camarón furai y cebollín envuelto en una delgada lámina de atún fresco y flambeado bañado en leche de tigre al ají amarillo en criolla.

ROLL FRIOS NIKKEI

ACEVICHADO SALMÓN MAKI	\$	6.900
Roll relleno anguila, salmón, palta y masago cubierto en salmón, bañado en una exquisita salsa de leche de tigre, toques de crema de coco y decorado papitas la hilo.		
ACEVICHADO CAMOTE MAKI	\$	6.700
Roll relleno con reineta, pulpo y camarón marinado, cubierto en plaquetas de camote, bañado en crema de leche de tigre y decorado en papas al hilo.		
TIRADITO MAKI	\$	6.100
Roll relleno con palta, camarón furai y cebollín envuelto en una delgada lámina de atún fresco y bañado en leche de tigre al ají amarillo.		
PERUVIAN MAKI	\$	6.200
Roll relleno con camarón, pulpo y cebollín, cubierto en una delgada lámina de reineta bañado en una deliciosa salsa de leche de tigre, decorado con camote al hilo.		
CEVICHE MAKI	\$	6.200
Roll relleno con camarón furai, cebollín y pulpo, toque de camote glaciado y cancha, camote glaciado y cancha, bañado en crema de leche de tigre y rociado con cilantro en polvo.		
HUANCAINA MAKI	\$	6.100
Roll relleno con camarón furai, palta y bañado en una deliciosa salsa huancaína, decorado con cebollas en plumas y papas crocantes al hilo.		
TARTAR MAKI	\$	6.700
Roll relleno con camarón furai y palta acompañado de un delicioso tartar de camarones en base a leche de tigre y polvoreado en cilantro.		

ROLL TEMPURIZADOS (10 Bocados)

(Masa tempura, Panko)

SAKE TEMPURA (Masa Tempura)	\$ 4.700
Salmón, queso crema y cebollín.	
EBI CHEESE TEMPURA (Masa Tempura)	\$ 4.500
Camarón ecuatoriano y queso crema.	
NORI TEMPURA (Masa Tempura)	\$ 4.700
Camarón ecuatoriano, salmón y queso crema.	
OSTIÓN TEMPURA (Masa Tempura)	\$ 6.900
Ostiones y queso mantecoso.	
TORI TEMPURA (Panko)	\$ 4.500
Camarón ecuatoriano, queso crema, y cebollín envuelto en pollo.	
TORI TORI TEMPURA (Panko)	\$ 4.300
Pollo, queso crema y cebollín envuelto en pollo.	
TORI SAKE TEMPURA (Panko)	\$ 4.900
Salmón, queso crema y cebollín envuelto en pollo.	
DOBLE SAKE TEMPURA (Panko)	\$ 5.200
Salmón, queso crema, y cebollín envuelto en salmón.	
EBY SAKE TEMPURA (Masa Tempura)	\$ 4.900
Queso, camarón ecuatoriano y salmón.	
TAKO FURAI (Panko)	\$ 5.500
Pulpo, queso crema, cebollín env. en panko	

AVOCADO ROLL

(Envuelto en Palta)

EBI CHEESE ROLL	\$ 4.500
Camarón, queso crema, cebollín	
AVOCADO TORY CHEESE	\$ 4.300
Pollo furai, queso crema	
AVOCADO SAKE CHEESE	\$ 4.800
Salmón, queso crema	
AVOCADO TEMPURA ROLL	\$ 4.500
Camarón tempura, queso crema, palta	
EBI ROLL	\$ 4.600
Camarón, palta	
AVOCADO EBI SAKE	\$ 4.600
Camarón, salmón, queso crema	
AVOCADO FURAI ROLL	\$ 4.400
Camarón furai, queso crema, cebollín	

SAKE ROLL

(Envuelto en Salmón)

SAKE FURAI ROLL	\$ 4.600
Camarón furai, palta, cebollín	
SAKE EBI CHEESE ROLL	\$ 4.700
Camarón, queso crema, palta	
SAKE EBI SAKE	\$ 5.200
Camarón, salmón, queso crema	
SAKE ROLL	\$ 4.800
Salmón, palta	
SAKE TEMPURA ROLL	\$ 4.800
Camarón tempura, palta	
SAKE EBI	\$ 4.800
Camarón, palta	

CALIFORNIA ROLL

(Envuelto en Sesamo, Masago ó Ciboullete)

CALIFORNIA EBI	\$ 3.800
Camarón, palta	
CALIFORNIA TORY	\$ 3.500
Pollo furai, palta	
CALIFORNIA CHEESE	\$ 3.800
Salmón, queso crema, cebollín	
CALIFORNIA FURAI ROLL	\$ 3.600
Camarón furai, palta, cebollín	
CALIFORNIA SAKE EBI CHEESE	\$ 3.900
Camarón, salmón, queso crema	
CALIFORNIA SAKE	\$ 3.600
Salmón, palta	

FILADELFIA ROLL

(Envuelto en Queso Crema)

FILADELFIA TEMPURA	\$ 3.900
Camarón tempura, palta y cebollín, env. en queso crema con ciboullete	
FILADELFIA FURAI	\$ 3.900
Camarón furai, palta, cebollín	
FILADELFIA EBI	\$ 4.000
Camarón, palta, cebollín	

VEGETARIANOS ROLL

CHEESE MUSHROOM (ENV. QUESO CREMA)	\$ 3.800
Champiñón salteado al vino, palta, cebollín env en queso crema	
CHEESE ROLL VEGETAL (ENV. PALTA)	\$ 3.900
Queso crema, palta, cebollín env en palta	
VEGETAL FURAI (PANKO)	\$ 3.700
Champiñón salteado al vino, pimiento asado, queso crema	
AVOCADO LIGHT (ENV. PALTA)	\$ 3.800
Palmito, espárrago, lechuga, queso crema en sésamo	