



# TOSHi

NIKKEI RESTAURANT



**EL LEGADO DE TOSHIRO:  
EL AMIGO, EL COCINERO, EL MAESTRO.**

# EL LEGADO DE TOSHIRO

Con más de 40 años viviendo en Perú, recorriendo su costa de extremo a extremo, y enseñando a respetar esta gran despensa natural, Toshiro Konishi fue uno de los cocineros más influyentes de la historia de la gastronomía peruana reciente. Su legado está presente en más de una cocina, aunque no lo veamos. Sus discípulos recuerdan lo inflexible que era a la hora de escoger insumos, los cuales debían ser de extrema calidad; también su sentido del humor, y la sonrisa fácil, amplia, que regalaba con frecuencia.

## 3 - 5 度 3 - 5 grados

### Concha - Maca - Tosh

Concha de abanico, leche de tigre, ralladura de maca y caviar de pez volador.  
..... S/.25

### Takonuta

Pulpo, salsa de Miso agri dulce y Negi.  
..... S/.30

### Cebiche Toshi

Cebiche tradicional de pescado o mixto al estilo de Toshiro.  
..... S/.50

### Tiradito Japonés

Láminas de pescado blanco y caviar en salsa Ponzu y Negi.  
..... S/.30

### Atún - Shiso - Aceite de oliva

Láminas de atún encurtido, Shiso seco y aceite de oliva orgánico.  
..... S/.30

### Salmón Aburi - Umeboshi

Salmón sellado, salsa de ciruela japonesa con toques de miso agri dulce y Ponzu de nabo con rocoto.  
..... S/.36

## サラダ Ensaladas

### Germinados - Hojas - Frutos secos

Lechuga, Kyuri, germinados y cacahuets crocantes, aliñados en emulsión de soya.

Con salmón o langostinos.  
..... S/.34

### Algas - Ajonjolí - Piel de cítricos

Algas seleccionadas aliñadas con salsa agri dulce de y ajonjolí, Shiso y piel de cítricos.  
..... S/.28

### Ensalada de Kyuri

Rodajas de Kyuri (pepino japonés) aliñada con limón, kion y Togarashi.  
..... S/.26



## 刺身 Sashimi

### Sashimi

5 finos cortes de la pesca del día  
..... S/. 35

### Sashimi Moriawase

20 cortes mixtos de la pesca y mariscos del día.  
..... S/.125

## 寿司 Sushi

### Nigiri

Arroz, vinagre de arroz, pesca y mariscos del día .  
..... S/.9 por unidad

### Nigiri mixto

9 nigiris y 3 cortes de Hosomaki acompañados con Misoshiru de Tofu.  
..... S/. 78

### Aburi

Panza de salmón o pesca del día al fuego en salsa de ajo y mantequilla al limón.  
..... S/. 10 por unidad

### Nigiri Calvo

Pesca del día, vinagre de arroz, Ikura  
..... S/.9 por unidad

### Gunkan / TNT

Nigiri en canasta de Nori con la variedad de pescado o mariscos del día.  
..... S/.10 por unidad

## 巻き寿司 Makis

5 cortes por S/.25  
10 cortes por S/.39

### Furai

Roll crocante de salmón, palta y queso acompañado de salsa dulce y ajonjolí.

### **Inka Maki**

Langostino blanqueado, trucha curada ahumada, palta y ajonjolí.

### **Acebichado**

Pescado blanco o atún al natural en láminas, palta, langostino empanizado y leche de tigre.

### **Avocado**

Langostino empanizado, salmón y queso crema, cubierto de palta.

### **Rainbow**

Langostino blanqueado, palta y trucha ahumada, cubierto de salmón y palta.

### **Oishii**

Tartar de salmón flambeado, langostino empanizado y palta.

### **Pesca del día - ají amarillo**

Pescado empanizado, palta y salsa acebichada de ají amarillo.

### **Daikon**

Trucha ahumada, Kyuri y salsa de palta, envuelto en lámina de nabo japonés.



### **Spicy**

Langostino Furai, tartar de pescado y palta, cubierto de Nori.

### **California**

Queso crema, palta, salmón y ajonjolí.

### **Ebiten**

Tempura de langostino, palta, lechuga y salmón.

### **Spicy Crunchy**

Langostino Furai y palta, cubierto de pescado y Tenkatsu.

## 手巻き寿司

# Temaki

### **Toshi Roll**

Langostino tempura, lechuga, tártara y salsa picante de ajo japonés.  
..... S/.18

### **Temaki Spicy**

Tartar de salmón o atún, langostino empanizado y palta, envuelto en Nori crocante.  
..... S/.18

### **Temaki Maguro**

### **Temaki spicy salmón**

### **Spicy Inka Maki**

### **Temaki Ebi Furai**

..... S/.18

### **Temaki Kappa**

..... S/. 14

## 180 度

# 180 grados

### **Tempura**

Langostinos y verduras fritos a 180 ° servido con Tentsuyu caliente.

Ebi o mixto ..... S/.52

Verduras ..... S/.46

### **Rock Shrimp Sam**

Langostinos macerados en salsa oriental, mixtura de cebollín.

..... S/. 48

### **Conchitas a la parmesana**

Conchitas al horno en ajo, mantequilla y queso parmesano.

..... S/.35

### **Nasu Gyoza**

Berenjena japonesa frita rellena de cerdo y langostino con salsa oriental.

..... S/.38

### **Age Gyoza**

Empanada frita de Sio-Cao rellena de langostino y cerdo.

..... S/.36

### **Yaki Gyoza**

Empanaditas de cerdo y langostinos cocinados al vapor y marcados en la plancha .

..... S/.36

### **Hacusay Gyoza**

Relleno de cerdo y verduras al vapor envuelto en hojas de col china.

..... S/.33

## 料理

# Cocciones

### **Yasai Itame**

Salteado de verduras crocantes al wok con salsa oriental.

Pollo ..... S/.40

Mariscos ..... S/.48

Pescado del día ..... S/.50

### **Yakimeshi**

Salteado de arroz y vegetales acompañado de mixto, pollo o pescado.

..... S/.34

### **Yakitori**

Brochetas de pierna de pollo a la parrilla, Negi y salsa Teriyaki.

..... S/. 36

### **Sekiban de pollo**

Trozos de pollo cocido salteado en salsa de Gamadari.

..... S/.36

### **Sekiban Jumbo**

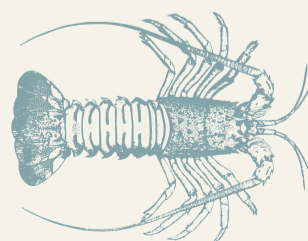
Langostinos jumbo a la plancha en salsa de mantequilla Togarashi.

..... S/. 60

### **Nizakana**

Mero de profundidad cocido lentamente en Shoyu, Sake y kion.

..... S/.40



## おすすめ 料理

# Especiales

### Toubanyaki

Langostino, calamar o pesca del día con mantequilla y vegetales salteados .

Langostino..... S/.48

Calamar.....S/.48

Pesca del día .....S/.60

### Salmón Tokio

Filetes de salmón a la parilla marinadas en salsa de limón, Sake y Mirin.

..... S/.45

### Tonkatsu

Filete de cerdo empanizado en huevo y Panko, acompañado de ensalada.

..... S/.45

### Teriyaki de pollo

Filete de pierna de pollo a la plancha cocidos en salsa Yakitori.

..... S/.36

### Linguini Nikkei Tobiko

Linguini con pulpo, langostinos y huevos de pez volador .

..... S/. 36

### Moqueca de langostinos

Langostinos en cocción lenta en salsa japonesa acompañados de arroz al cilandro.

..... S/.56

### Arroz con langostino Nikkei

Langostino jumbo en un risotto de arroz con toques de especias japonesas .

..... S/.70

### Entraña Kobe

A la parilla con chimichurri de Wakame.....S/.69

### Entraña salteada Nikkei

Al wok con sabores fusionados de la casa, servido con arroz con choclo y papas fritas.

..... S/.50

## PARA COMPARTIR

### Langosta a la plancha

Langosta en salsa de ajo, mantequilla y verduras grilladas.  
..... S/. 90

### Arroz con pato Nikkei

Tradicional arroz norteño con toque orientales.  
..... S/.55

### Arroz con mariscos

Arroz meloso con mariscos del día.  
..... S/.58

### Sakana Oil Mushi

Pesca del día cocinada lentamente en gratinadora y terminada con aceite de ajonjolí caliente .  
..... S/. 50

## 汁物 Sopas

### Misoshiru

Sopa a base de miso, con Tofu y Wakame.

Pescado ..... S/.15

Tofu .....S/.12

### Tempura Udon

Caldo de Shiitake y shoyu, pasta gruesa japonesa y tempura de langostino.

..... S/.45

### Nabeyaki Udon

Sopa Udon, huevo escalfado, verduras orientales y pollo.  
..... S/.50

### Parihuela

Caldo tradicional pesquero con sabor nippon.  
..... S/. 52

## 副菜

# Guarniciones

Papas fritas .....S/12

Vegetales al grill .....S/.22

Arroz .....S/12

## デザート

# Postres

### Helado de maracuyá

S/.20

### Mousse de lychee y aroma de vodka de vainilla

con de fruta del día.

S/.24

### Brownie de chocolate

Brownie de cacao peruano acompañando con helado de vainilla.

S/. 28

### Ensalada de frutas

S/. 24

### Arroz con leche Nikkei con toques de kion.

S/. 24

### Sorbetes de la casa

S/. 24

