



Y U M E



@yumenikkei

ENTRADAS

TIRADITO DE SALMÓN

\$9.500

Finos cortes de salmon, sobre leche de tigre al aji amarillo, camote y palta flameada, chalaquita, aceite de cilantro y brotes

PULPO AL OLIVO

\$9.500

Base de mayo olivada, finos cortes de pulpo, palta, quinoa crocante, camote, aceite de cilantro, brotes

NORITACOS SAKE

\$6.500

4 tacos de alga nori crocante con tartar de salmon, acevichada y brotes

NORITACOS TUNA

\$6.500

4 tacos de alga nori crocante con tartar de atun, spicy y brotes

PAPAS FRITAS

\$5.990



GYOZAS EBI

\$7.500

5 Empanaditas japonesas, rellena de camarones y vegetales

GYOZAS BUTA

\$7.500

5 Empanaditas japonesas, rellena de cerdo y vegetales

GYOZAS TORI

\$7.500

5 Empanaditas japonesas, rellena de pollo y vegetales

GYOZAS VEGGIE

\$6.500

5 Empanaditas japonesas rellenas de vegetales

EMPANADAS LOMO SALTADO

\$7.900

4 unidades de empanadas rellenas de lomo saltado.

EMPANADAS DE AJÍ DE GALLINA

\$7.900

4 unidades de empanadas rellenas de ají de gallina.

EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO

\$7.900

4 unidades de empanadas rellenas de camarón queso.

SPRING ROLLS CAMARÓN QUESO

\$6.900

4 rolls de masa primavera, rellenos de camarón, queso crema, schirasha.

SPRING ROLLS LOMO SALTADO

\$6.900

4 rolls de masa primavera, rellenos de lomo saltado al wok, acompañados con ají criollo.

SPRING ROLLS VEGETALES

\$6.500

4 rolls de masa primavera, relleno de verduras salteadas al wok.

CROQUETAS DE CABRA

\$6.900

5 bolitas rellenas de Queso de cabra mezcladas con Menta, Albahaca y nueces.

MENÚ KIDS

TORI BALLS

\$5.900

Bolitas de shari, rellenas de pollo y queso crema, envueltas en panko y fritas. Acompañadas de salsa unagui.

POLLO A LA PLANCHA

\$9.500

Pollo a la plancha acompañado de papas fritas y aderezos



POKE BOWLS



TORI POKE BOWL

\$8.900

Poke que incluye Shari, Palta, Cebollin, Coleslaw, Pollo furai, Pepino, Durazno y Tomate cherry.

HAWAIIAN POKE BOWL

\$9.500

Poke que incluye Shari, Coleslaw, Palta Cebollin, Camarones panko, chutney de piña, Salsa passion, pepino y togarashi.

POKE POP

\$9.500

Poke que incluye Shari, Coleslaw, Palta, Cebollin, Salmón, Atún, pepino, Salsa Spicy, Salsa ACV, furikake y togarashi.

SASHIMIS



SALMÓN

\$6.900

5 Finos cortes de salmón, acompañado de gary y wasabi.

CAMARONES

\$6.500

5 Cortes de camarones, acompañado de gary y wasabi

PULPO

\$6.900

5 Finos cortes de pulpo, acompañado de gary y wasabi

ATÚN

\$6.500

5 Finos cortes de atún, acompañado de gary y wasabi

NIGIRIS

NIGIRI SAKE ACEVICHADO \$6.900

4 Nigiris de Salmón, salsa acevichada, chalaquita e hilos de camote

NIGIRI DE ATÚN \$6.500

4 Nigiris de Atún, aceitede trufa y rayadura de naranja, con toque de limón.

NIGIRI BEEF \$6.900

4 Nigiris de Filete, con chimicurri nikkei, salsa de lomo flameado

NIGIRI ANTICUCHERO \$6.900

4 Nigiris de Salmón, salsa anticuchera y chimichurri nikkei

NIGIRI TRUFADO \$6.500

4 Nigiris de Salmón, aceite de trufa, con toque de limon y quinoa crocante



CEVICHES

CEVICHE TRADICIONAL \$11.900

Pescado, leche de tigre, cebolla pluma, camote glaseado, choclo y cancha

CEVICHE CROCANTE \$12.900

Pescado, pulpo y camaron apanado, leche de tigre, cebolla pluma, camote glaseado, choclo y cancha

CEVICHE NIKKEI \$12.900

Pescado, leche de tigre nikkei (con soya y aceite de sesamo), cebolla pluma, camote glaseado, choclo y cancha

PLATOS CALIENTES



YAKISOBA

\$10.900

Fideos salteados con camarones y verduras, servido con katsuobushi



LOMO SALTADO

\$12.900

Filete saltado con vegetales, acompañado de arroz y papas fritas

POLLO SALTADO

Pollo saltado con vegetales, acompañado de arroz y papas fritas.

\$12.500

LOMO SALTADO A LA HUAICAINA

\$12.900

Filete saltado con vegetales, acompañado fideos a la huaicaina

POLLO SALTADO A LA HUAICAINA

\$12.500

Pollo saltado con vegetales, acompañado fideos a la huaicaina

TALLARIN CON LOMO SALTADO

\$12.500

Filete saltado con vegetales, acompañado con tallarines.

TALLARIN CON POLLO SALTADO

\$11.900

Pollo saltado con vegetales, acompañado con tallarines.

PULPO ANTICUCHERO

\$12.900

Pulpo grill en salsa anticuchera, chimichurri, papas doradas, chalaquita y palta .

AJÍ DE GALLINA

\$11.000

Exquisita preparación de ají de gallina acompañado con arroz

TALLARIN CON VERDURAS SALTEADAS

\$10.900

Verduras salteadas al estilo chifa, con toques de aceite de sesamo, jengibre, ajo y sesamo.

TALLARIN CON POLLO Y VERDURAS SALTEADAS

\$11.500

Pollo y verduras salteadas al estilo chifa, con toques de aceite de sesamo, jengibre, ajo y sesamo

TALLARIN CON CAMARON Y VERDURAS SALTEADAS

\$11.500

Camaron y verduras salteadas al estilo chifa, con toques de aceite de sesamo, jengibre, ajo y sesamo

TALLARIN MIXTO DE CAMARONES Y POLLO

\$12.500

Camarones, pollo y verduras salteadas al estilo chifa, con toques de aceite de sésamo, jengibre, ajo y sésamo.

ARROZ CHAUFA DE VEGETALES

\$9.500

Arroz saltado con pimentón, zapallo italiano, brócoli, coliflor, champiñón, toques de jengibre, ajo, aceite de sésamo y cebollín

ARROZ CHAUFA DE CAMARON

\$10.900

Arroz saltado con camarones, pimienta, cebollín, jengibre, ajo, aceite de sésamo y huevo

ARROZ CHAUFA DE POLLO

\$10.900

Arroz saltado con pollo, pimienta, cebollín, jengibre, ajo, aceite de sésamo y huevo

ARROZ CHAUFA MIXTO

\$11.900

Arroz saltado con pollo, camarones, pimienta, cebollín, jengibre, ajo, aceite de sésamo y huevo

ARROZ CON MARISCOS

\$11.500

Arroz cremoso en salsa de mariscos, laminas de pulpo, camarones y cubos de pescado al grill bañados en salsa de mariscos, queso parmesano

MAKIS



CALIFORNIA ROLL

\$8.900

Relleno de salmón, queso crema y palta. Envuelto en semillas de sésamo.



YUME PARRILLERO

\$9.900

Relleno cebolla tempura, palta, camote, cubierto filete, salsa Spicy, sopleteado con chimichurri y bañado en salsa unagui.



YUME EBI KING

\$9.500

Palta, camarón furay, cubierto de tartar de camarón, salsa spicy, flameado y salsa unagui



TAKO KARAMI

\$9.900

Palta, camarón furay, cubierto de salmón flameado, topping de pulpo al olivo, salsa acevichada, sichimi togarashi



SPICY CRABS

\$9.900

Palta, camarón furay, cubierto de tartar de jaiba spicy

YUME LOMO SALTADO \$9.900

Relleno de pollo panko y palta, envuelto en ciboullete y topping de lomo saltado con papas hilos.



YUME ACEVICHADO \$9.200

Camarón furay, palta, cubierto de pescado, salsa acevichada, hilos de camote.

QUESO PARRILLERO \$9.200

Camarón furay, palta, cubierto de queso, chimichurri nikkei, flameado, crocante o brotes y salsa unagui

TARTAR ACV \$9.900

Camarón furay, palta, envuelto en quinoa, tartar de salmón acv, salsa acv, chalaquita y emulsión inestable de cilantro



YUME SAKE ESPECIAL \$9.900

Camarón furay, palta, envuelto en quinoa, tartar de salmón spicy, salsa spicy, flameado, unagui, furikake, cebollín



TORICADO \$8.000

Pollo furay, queso, cebollín, envuelto en palta, crocante primavera o brotes.

EBICADO \$8.000

Camaron furay, queso, cebollin, envuelto en palta, crocante primavera o brotes.



YUME PASION

\$9.500

Queso, camarón furay, cubierto de salmón flameado, salsa spicy y miel de maracuya, hilos primavera.

YUME DRAGÓN

\$9.500

Palta, camarón furay, cubierto de salmón, salsa dragón, flameado, brotes y salsa unagui.



TUNA SPICY

\$9.900

Palta, camarón furay, cubierto de quinoa crocante, topping de atún, salsa spicy, flameado, unagui

YUME VEGGIE

\$8.500

Camote, cebolla tempura, queso, cubierto de palta, salsa unagui y quinoa crocante



MAKIS PANKO

FUTOBIKO

\$9.200

Relleno de camarón panko, palta y tobiko. Frito al panko, bañado en salsa coco curry.



TORI FURAY

\$8.200

Relleno de pollo furay, queso crema y cebollín

SAKE FURAY

\$9.200

Relleno de salmón, queso crema y cebollín

EBI FURAY

\$8.200

Relleno de camarón furay, queso crema y cebollín

HAWAIIAN MAKI

\$8.900

Relleno camarón panko y queso, frito al panko y topping de chutney de piña, salsa passion, togarashi y ciboulette.



RICE FREE

OISHI

\$11.900

Relleno de atún, camarones, pescado blanco, palta y queso crema, envuelto en nori, cubierto en salmón y bañado en salsa unagui.

YUME RICE FREE

\$11.900

Relleno de salmón, pescado blanco, jaiba, atún y palta, envuelto en papel de arroz.

YUME SKIN TUNA

\$11.900

Palta, queso crema, camarón furay, salmón, cubierto de atún, unagui, quinoa crocante.

YUME AVOCADO

\$11.500

Palta, queso crema, camarón furay, salmón, cubierto de palta, unagui, almendras laminadas



SANGUCHES

LOMO SALTADO

\$10.900

Camote, ensalada criolla, carne salteada, mayo de ají amarillo, acompañado de papas fritas

CHICHARRON

\$10.900

Camote, ensalada criolla, panceta de cerdo, mayo de ají amarillo, acompañado de papas fritas

POLLO

\$10.500

Camote, ensalada criolla, pollo a la plancha, mayo de ají amarillo, acompañado de papas fritas

MECHADA

\$10.900

camote, ensalada criolla, carne mechada, mayo de aji amarillo, acompañado de papas fritas



OTROS

CHORRILLANA NIKKEI

\$22.000

Papas rústicas, Huevo, Camarones Sellados con ajo y jengibre y ensalada Criolla

BEBESTIBLES

Bebidas con Azucar	\$1.800
Bebidas sin Azucar	\$1.800
Jugos Naturales	\$4.000
Agua Mineral c/s gas	\$1.500
Limonada	\$4.000
Limonadas Sabores	\$4.500

CAFÉS E INFUSIONES

Café Espresso	\$2.590
Café Cortado	\$2.900
Capuccino	\$3.100
Americano	\$2.590
Café Helado	\$4.500
Infusión Té	\$2.000
variedades	\$2.000
Tetera de té	\$3.500

POSTRES MOCHIS HELADOS

Torta Variedades	\$3.900
Pie de limón	\$2.800
Kutchen	\$2.800
Mochis	\$2.500
Helado simple	\$2.500
Helados dobles	\$3.500