

KUSKO

Cuando dos culturas milenarias se juntan, se abre un camino.

Nikkei designa a todos los emigrantes de origen japonés y sus descendientes.

Pero, es en Perú, donde se dio la más perfecta e importante comunión entre la gastronomía que los emigrantes japoneses llevaron consigo y la culinaria de su país de acogida.

Es por ello, que la cocina Nikkei se entiende ya como sinónimo de cocina peruano-japonesa.

Nuestra intención es brindarle una experiencia única e inolvidable en cada visita que realicen a Kusko.

¡Disfruten de su cena!

PIQUEOS

Causa limeña

Papa amarilla peruana, limón, ají, lechuga huevo cocido, y aguacate

Trío de causas

Con patata, batata y patata morada

Con camarón, pulpo y viera

Tataki de secreto

Acompañado de salsa de tomate, cilantro, lima y pimienta, al estilo nikkei

Zamburinas

Con vinagreta de cítricos y cebollino, en cama de hielo seco

Jalea de mariscos

Marisco empanizado con harina de maíz, estilo tempura

Trío de mini ceviches

Ceviche clásico, de camarón y mixto

Gamba con velo de maracuyá

Escabeche cítrico, miel de abeja y ají panca

Anticuchos de atun blanco

Con salsa anticuchera, con ají panca, comino, vinagre, orégano, sal, pimienta y un poco de aceite

Tataki de atún

Con capa de ajonjolí y aguacate

Pulpo grillado

Con patata frita, sobre ají amarillo

Vieira

A la leche de tigre

Choritos a la chalaca

Mejillones rellenos de cebolla morada, lima y pimienta picante

SOPAS

Aguadito

Con cilantro, ajo y lima

Ramen

Sopa de pescado, miso y salsa de soja, con carne de cerdo, algas nori y cebolleta, bambú y huevo duro

SUSHIS-NIGUIRI

Sinfonía de niguiris

Salmón, atún blanco, atún, anguila, caballa, camarón y lubina

Roll huancaína

Maki de langostino rebozado, hojas verdes, coronado con papas crocantes picantes, bañado en salsa huancaína

Roll atún encevichado

Maki de atún por fuera y dentro, con cilantro

ACABADOS EN MESA

Niguiris de carne angus

Con chimichurri nikkei

Sashimi de salmón

Con cebollino

Niguri de gamba al ajillo

Con aceite de ajo, chile, mayonesa japonesa y cebolleta frita

TIRADOS

Tiradito de dorado

Con mango y ají amarillo

Tiradito de pulpo

Tiradito de atún blanco

Con granos de café, fruta de la pasión y aceite de oliva

CEVICHE

Ceviche clásico

Lenguado, dorado (*pescado del día), leche de tigre, cebolla morada, maíz, limón, pimienta, batata, cilantro

Ceviche de camarón y vieras

Cebolla morada, limón, maíz crocante, batata, pimienta y ají

Ceviche mixto

Dorado, calamar, mejillón, pulpo y langostino cocido, acompañado de batata, maíz chupi, choclo

OTRAS SUGERENCIAS

Chaufa de mariscos

Arroz frito con verduras chinas, gambas, mejillones, calamares, influencia cantonesa en la cocina peruana

Panceta de cerdo tostada

Sobre cama de batata

Salmón teriyaki de naranja

Con naranjas, salsa teriyaki y miel

Ceviche de langosta

En cama de hielo al aroma de mar

Lomo saltado

Solomillos salteadas al wok, con cebolla morada, tomate, salsa de soja, ostras y vinagre

Con guarnición de patatas fritas, huevos de codorniz y brotes de cilantro

POSTRES

Nido

Huevo de chocolate blanco, sorbete de chirimoya con yema de mango y crocante de ajonjolí

Chocolates en texturas

Brownie al cardamomo, marquise, sorbete, manjar, avena y crema al pisco

Coral

Falso ceviche dulce, con helado y frutos secos

Ureshiin de lichy

Cubierta de crocante de quinoa con helado de lichy y gelatinas de mango y manzana

Ponderaciones

Delgada masa de harina que es frita y endulzada con dulce de leche o mermelada

Bizcocho caliente de chocolate

Con frutos rojos, helado de vainilla y salsa casera de chocolate y avellanas



KUSKO

When two ancestral cultures combine, a new path opens.

Nikkei refers to all Japanese emigrants and their descendants.

But the most perfect and important communion between the cuisine brought by Japanese emigrants and local cuisine took place in Peru.

This is why the term Nikkei cuisine is now used to refer to Peruvian-Japanese cuisine.

Our intention is to provide a unique and unforgettable experience for you each time you come to Kusko.

Enjoy your dinner!

PIQUEOS

Causa limeña

Yellow peruvian potato, lemon, pepper, lettuce, hard-boiled egg and avocado

Causa trio

With potato, yam and purple potato
With prawns, octopus and sea scallop

Iberian fillet tataki

With tomato, colliander, lime and pepper sauce, nikkei-style

Scallops

With citrus and chives vinaigrette, on a dry ice bed

Seafood jelly

Seafood battered with corn flour

Mini-ceviche trio

Classic, prawn and mixed ceviche

Shrimp coated

With passion fruit veil, citrus marinade, honey and panca pepper

Albacore anticuchos

With anticucho sauce, panca pepper, cumin, vinegar, oregano, salt, pepper and a bit of oil

Tuna tataki

With a layer of sesame and avocado

Grilled octopus

With fried potato on yellow pepper

Scallop

In tiger's milk

Choritos a la chalaca

Mussels stuffed with purple onion, lime and hot pepper

SOUPS

Aguadito

With colliander, garlic and lime

Ramen

Fish, miso and soy sauce soup, with pork, nori seaweed, green onions, bamboo and hard-boiled egg

SUSHI-NIGIRI

Nigiri symphony

Salmon, albacore, tuna, eel, mackerel, prawns and bream

Huancaína roll

Battered king prawn maki, green sprouts, crowned with hot crispy fries, covered in huancaína sauce

Ceviche-style tuna roll

Tuna inside and out, with colliander

Pork loin nigiri

With quail egg

DISHES FINISHED AT YOUR TABLE

Angus beef nigiri

With nikkei chimichurri

Salmon sashini

With chives

Garlic shrimp nigiri

With garlic oil, red pepper, japanese mayonnaise and fried onion

TIRADITOS

Bream tiradito

With mango and yellow pepper

Octopus tiradito

Albacore tiradito

With coffee seeds, passion fruit and olive oil

CEVICHE

Classic ceviche

Sole, bream (*fish of the day), tiger's milk, purple onion, sweetcorn, lemon, pepper, yams, coriander

Prawn and scallop ceviche

Purple onion, lemon, crispy corn, yams, pepper and bell pepper

Mixed ceviche

Bream, squid, mussels, boiled octopus and king prawns with yams, chulpi corn, sweet corn

OTHER SUGGESTIONS

Seafood chaufa

Fried rice with chinese vegetables, shrimp, mussels, squid. A cantonese influence on peruvian cuisine

Grilled bacon

On yam bed

Teriyaki salmon à l'orange

With orange, teriyaki sauce and honey

Lobster ceviche

On ice bed with sea flavours

Sautéed loin

wok-sautéed sirloin, with purple onions, tomato, soy sauce, oysters and vinegar. With french fries, quail eggs and coriander sprouts

DESSERTS

Nest

White chocolate egg, custard
apple sorbet with mango
and sesame crust

Textured chocolate

Brownie with cardamom,
marquise, sorbet, manjar,
oats and pisco cream

Coral

Sweet false ceviche, with
ice cream and nuts

Lychee ureshiin

Covered in crispy quinoa with lychee
ice cream and mango and apple jelly

Ponderaciones

Thin flour coat, fried and sweetened
with dulce de leche or jam

Hot chocolate cake

With berries, vanilla ice cream
and homemade chocolate
and hazelnut sauce



KYKO

