

# 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

