



HANZO

# ■ SASHIMI

## **SALMÓN MORIAWASE**

12 cortes de salmon y 8 cortes de mariscos. Pesca del día.

**S/. 85**

## **MORIAWASE**

12 cortes de pescado (3 variedades) y 8 cortes de mariscos (2 variedades) a elección del Itamae.

**S/. 70**

## **SUPER MORIAWASE**

12 cortes de pescado (3 variedades) y 8 cortes de mariscos (2 variedades) escogidos por el cliente.

**S/. 75**

## **SAKANA MORIAWASE**

20 cortes de pescado (4 variedades) escogidos por el Itamae.

**S/. 89**

## **MARISCOS**

4 cortes especiales de mariscos.

**S/. 19**

## **PESCADO**

4 cortes especiales de pescado.

**S/. 21**

## **LENGUADO**

4 cortes especiales de lenguado.

**S/. 23**

## **SALMÓN**

4 cortes especiales de salmón.

**S/. 24**



## ■ NIGIRI

### NIGIRI HANZO

2 piezas

- Sushi Lomo y Uzura (huevos de codorniz).
- Pescado blanco con aceite de trufa y polvos cítricos.
- Atún bañado en salsa de ostión coronado con quinua crocante.
- Salmón con sal de maras.
- Pulpo a la parrilla con chimichurri.

S/. 25

S/. 25

S/. 25

S/. 25

S/. 25

### SUSHI MORIAWASE

6 piezas de pescado, 4 piezas de mariscos y 2 piezas de gunkan escogidos por el Itamae.

S/. 61

## ■ TEMAKI

### TEMAKI ESPECIAL

3 ingredientes escogidos por el cliente con cualquier salsa de la casa. Sujeto a disponibilidad de insumos del día.

S/. 29

## ■ GUNKAN

### GUNKAN MORIAWASE

8 piezas escogidas por el Itamae.

S/. 69



# MAKIS ESPECIALES



## **TIRADITO ROLL S/. 39**

Langostino empanizado y palta por dentro. Por fuera, pescado blanco bañado en jugo de tiradito y coronado con kawa karage

## **SAKURA MAKI S/. 39**

Pulpa de cangrejo, plátano frito y palta. Por fuera, salmón bañado en salsa primavera.

## **SHOWA MAKI S/. 39**

Langostino empanizado y palta. Por fuera láminas de atún e hilos de kion y negi, bañados en yuzu y aceite de ajonjolí caliente.

## **SHIO MAKI S/. 39**

Pulpa de cangrejo, kyuri y quinua crocante. Por fuera, salmón sopleteado con sal de maras.

## **TNT S/. 39**

Langostino empanizado y palta. Por fuera, conchas de abanico con mayonesa, limón, togarashi y negi.

## **NEW CRUNCHY TARE S/. 39**

Langostino empanizado, palta, queso crema y trucha ahumada. Por fuera, kawa karage.

## **TIRADITO ROLL S/. 39**

Langostino empanizado y palta por dentro. Por fuera, pescado blanco bañado en jugo de tiradito y coronado con kawa karage

## **SAKURA MAKI S/. 39**

Pulpa de cangrejo, plátano frito y palta. Por fuera, salmón bañado en salsa primavera.

## **SHOWA MAKI S/. 39**

Langostino empanizado y palta. Por fuera láminas de atún e hilos de kion y negi, bañados en yuzu y aceite de ajonjolí caliente.

## **SHIO MAKI S/. 39**

Pulpa de cangrejo, kyuri y quinua crocante. Por fuera, salmón sopleteado con sal de maras.

## **TNT S/. 39**

Langostino empanizado y palta. Por fuera, conchas de abanico con mayonesa, limón, togarashi y negi.

## **NEW CRUNCHY TARE S/. 39**

Langostino empanizado, palta, queso crema y trucha ahumada. Por fuera, kawa karage.

## **NEW HANZO ROLL S/. 39**

Langostino empanizado y palta. Por fuera, ceviche de pescado con hilos de camote sobre una hoja de lechuga.

## **CHEESE BUTTER ROLL S/. 39**

Langostino empanizado y palta. Por fuera cubierta de cuatro quesos gratinada con salsa batayaki y coronada con poro frito

## **TAKO KARAMI S/. 39**

Pulpa de cangrejo, piel frita de pescado y palta. Por fuera, salmón sopleteado y tartar de pulpo.

## **MAKI PARRILLERO S/. 39**

Tempura de cebolla, espárrago y palta. Lomo fino con queso sopleteado, coronado con chimichurri oriental por fuera.

## **HEISEI MAKI S/. 39**

Langostino empanizado, palta y pulpa de cangrejo. Por fuera, láminas de atún, salsa de ostión y negi.

# ■ MAKIS CLÁSICOS

## TARTAR MAKI

Langostino empanizado y palta por dentro. Por fuera, tartar de pescado bañado con salsa acevichada.

S/. 37

## HANZO SPICY TUNA

Tartar de atún (o salmón) picante por fuera. Langostino o pescado empanizado y palta por dentro.

S/. 37

## FRIED ROLL

Salmón, palta y queso crema. Empanizado por fuera.

S/. 37

## CALIFORNIA ROLL

Por dentro, palta kyuri, pulpa de cangrejo y queso crema. Por fuera, ajonjolí.

S/. 37

## YOSHI MAKI

Langostino o pescado empanizado y palta. Por fuera, pescado blanco en salsa de ají amarillo.

S/. 37

## AVOCADO

Tempura de langostino y queso crema por dentro. Palta bañada con tare por fuera.

S/. 37

## INKA MAKI

Atún, palta y trucha ahumada. Por fuera, ajonjolí.

S/. 37

## KANI CRUNCHY

Langostino empanizado, pulpa de cangrejo y palta. Por fuera, tenkatsu.

S/. 37

## BUTTER ROLL

Langostino o pescado empanizado y palta. Por fuera fideos de arroz frito en salsa batayaki de calamar.

S/. 37

## ACEVICHADO

Langostino empanizado y palta. Por fuera, atún bañado con salsa acevichada.

S/. 37





## ENSALADAS

### TATAKI SALAD **S/. 39**

Mix de lechugas, tomate cherry y cortes de tataki de atún, bañados con salsa de ostión y limón.

### WAKAME SALAD **S/. 32**

Ensalada de algas japonesas.

### KIURI SALAD **S/. 27**

Pepino japonés acompañado de un aliño de limón, kion, ajo y aceite de ajonjolí.

## ENTRADAS CALIENTES

### HARUMAKI **S/. 32**

Rollitos primavera rellenos de verduras y shitake, flambeados en pisco y acompañados de jugo de tiradito y pecanas.

### GYOZA **S/. 34**

Empanadas japonesas presentadas a la plancha o al vapor, rellenas de carne de cerdo molida y langostino.

### YAKITORI **S/. 32**

Brochetas de pollo, cebolla y pimienta, bañadas con salsa teriyaki.

### MARISCOS AL FUEGO **S/. 39**

Mix de mariscos en mantequilla picante, presentados al fuego.

## CLÁSICOS CALIENTES

### SAHOFAN **S/. 55**

Fideos de arroz salteados con verduras y pollo.

### SAHOFAN SAUTE **S/. 57**

Fideos de arroz salteados con lomo, langostinos, shitake y verduras orientales.

### BEEF TERIYAKI **S/. 53**

Láminas de lomo fino salteadas al wok, bañadas en salsa teriyaki de la casa, presentadas a la plancha con ajonjolí blanco.

### YASAITAME MIXTO **S/. 56**

Saltado japonés de verduras, acompañado de pescado y mariscos en salsa de ostión.

### SALMÓN TERIYAKI **S/. 52**

Filetes de salmón a la parrilla en salsa teriyaki balsámico, sobre cama de puré wasabi.

### HANZO SAUTE **S/. 57**

Salteado de lomo, langostinos, shitake, verduras orientales en salsa de soya balsámica.

### BATAYAKI HANZO **S/. 57**

Camarones, calamar, langostinos y conchas de abanico en salsa picante de mantequilla y ajo.

### SAKANA EN SALSA DE SHITAKE **S/. 63**

Filetes de pescado en salsas de hongos japoneses a la plancha.

## ■ ARROCES

### YAKIMESHI

Arroz salteado con verduras y pecanas.

S/. 30

### FUSION RICE

Arroz salteado con huevo, kion y cebolla china, acompañado de pollo o mariscos.

S/. 32

### HANZO RICE

Clásico arroz Hanzo, acompañado de mariscos en salsa de ostión.

S/. 57

## ■ MENÚ KIDS

Pollo, pescado o langostinos empanizados.  
Acompañado de gohan o papas.

S/. 30



## ■ BEBIDAS

Agua San Luis pequeña con gas / sin gas	<b>S/.8</b>
Agua Badoit 750 ml	<b>S/.12</b>
Agua Evian 750 ml	<b>S/.12</b>
Gaseosas pequeñas	<b>S/.8</b>
Cerveza Cusqueña	<b>S/.15</b>
Cerveza Pilsen	<b>S/.14</b>
Cerveza Stella Artois	<b>S/.17</b>
Cerveza Corona	<b>S/.16</b>
Cerveza Budweiser	<b>S/.16</b>
Cerveza Japonesa	<b>S/.22</b>
Café americano	<b>S/.8</b>
Café expresso	<b>S/.8</b>

## ■ VINOS

1865 Sauvignon Blanc - Chile	<b>S/.180</b>
Astoria Alísia, Pinot Grigio Italia	<b>S/.135</b>
Castillo de Medina, Sauvignon Blanc - España	<b>S/.120</b>
Castillo de Medina, Rosado - España	<b>S/.110</b>
Chivite, Rosado - España	<b>S/.150</b>
Costa y Pampa, Sauvignon Blanc - Argentina	<b>S/.170</b>
Costa y Pampa, Chardonnay - Argentina	<b>S/.170</b>
De Martino, Sauvignon Blanc - Chile	<b>S/.150</b>
Espeto, Verdejo - España	<b>S/.90</b>
Intipalka, Sauvignon Blanc - Perú	<b>S/.90</b>
Intipalka, Chardonnay - Perú	<b>S/.90</b>
La Mascota, Chardonnay - Argentina	<b>S/.145</b>
Marqués de Riscal, Rueda - España	<b>S/.100</b>
Marqués de Riscal, Rosado - España	<b>S/.100</b>
Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc - España	<b>S/.100</b>
Misiones del Rengo, Sauvignon Blanc - Chile	<b>S/.70</b>
Navarro Correas, Chardonnay - Argentina	<b>S/.155</b>
Nuri, Rosado - Argentina	<b>S/.140</b>
Protos, Verdejo - España	<b>S/.120</b>
Protos, Rosado - España	<b>S/.120</b>
Saturne, Languidoc Francia	<b>S/.150</b>
Trumpeter, , Chardonnay - Argentina	<b>S/.120</b>
Viña Vilano, Rosado - España	<b>S/.90</b>

