HANZO

SASHIMI

SALMÓN MORIAWASE **S/. 130**
12 cortes de salmon y 8 cortes de mariscos. Pesca del día.

MORIAWASE **S/. 105**
12 cortes de pescado (3 variedades) y 8 cortes de mariscos (2 variedades) a elección del Itamae.

MARISCOS **S/. 30**
4 cortes especiales de mariscos.

PESCADO **S/. 33**
4 cortes especiales de pescado.

LENGUADO **S/. 36**
4 cortes especiales de lenguado.

SALMÓN **S/. 39**
4 cortes especiales de salmón.

NIGIRI

NIGIRI HANZO
2 piezas

-Sushi Lomo y Uzura (huevos de codorniz).	**S/. 32**
-Pescado blanco con aceite de trufa y polvos cítricos.	**S/. 32**
-Atún bañado en salsa de ostión coronado con quinua crocante.	**S/. 32**
-Salmón con sal de maras.	**S/. 32**
-Pulpo a la parrilla con chimichurri.	**S/. 32**

SUSHI MORIAWASE **S/. 99**
6 piezas de pescado, 4 piezas de mariscos y 2 piezas de gunkan escogidos por el Itamae.

TEMAKI

TEMAKI ESPECIAL **S/. 39**
3 ingredientes escogidos por el cliente con cualquier salsa de la casa. Sujeto a disponibilidad de insumos del día.

GUNKAN

GUNKAN MORIAWASE **S/. 95**
8 piezas escogidas por el Itamae.

MAKIS ESPECIALES

- **6 PIEZAS S/. 37**
- **10 PIEZAS S/. 47**

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

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

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

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

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

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

CHEESE BUTTER ROLL
Langostino empanizado y palta.
Por fuera cubierta de cuatroquesos gratinada con salsa batayaki y coronada con poro frito

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

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

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

MAKIS CLÁSICOS

- **6 PIEZAS S/. 34**
- **10 PIEZAS S/. 45**

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

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

FRIED ROLL
Salmón, palta y queso crema. Empanizado por fuera.

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

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

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

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

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

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

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

TIRADITOS Y CEVICHES

TIRADITO NINJI **S/. 61**
Láminas de salmón, atún y pescado blanco bañadas con salsa de aceite de ajonjolí, limón, kión, ajos, yuzu, toques de kion y togarashi.

TIRADITO ORIENTAL **S/. 61**
Láminas de pescado en salsa oriental a base de aceite de ajonjolí, ají limo y cebolla china

CEVICHE HANZO **S/. 69**
Plato bandera de la cocina peruana. Elaborado con la pesca del día y servido con chicharrón de calamar.

ENTRADAS FRÍAS

HATTORI ROLL **S/. 74**
Roll de papel de arroz relleno de salmón, pulpa de cangrejo, queso crema, langostino empanizado y palta, servido con salsa umeboshi.

NEW TATAKI **S/. 74**
Cortes de atún sellados a la parrilla, bañados en jugo de tiradito, shoyu y aceite de oliva.

TARTAR HANZO **S/. 52**
Picadillo de atún o salmón en salsa tobanyan y limón.

ENSALADAS

TATAKI SALAD — **S/. 44**
Mix de lechugas, tomate cherry y cortes de tataki de atún, bañados con salsa de ostión y limón.

WAKAME SALAD — **S/. 38**
Ensalada de algas japonesas.

KIURI SALAD — **S/. 33**
Pepino japonés acompañado de un aliño de limón, kion, ajo y aceite de ajonjolí.

ENTRADAS CALIENTES

HARUMAKI — **S/. 39**
Rollitos primavera rellenos de verduras y shitake, flambeados en pisco y acompañados de jugo de tiradito y pecanas.

GYOZA — **S/. 42**
Empanadas japonesas presentadas a la plancha o al vapor, rellenas de carne de cerdo molida y langostino.

YAKITORI — **S/. 45**
Brochetas de pollo, cebolla y pimiento, bañadas con salsa teriyaki.

MARISCOS AL FUEGO — **S/. 49**
Mix de mariscos en mantequilla picante, presentados al fuego.

TEMPURA MIXTO — **S/. 55**
Tradicional arrebosado japonés de verduras, langostinos y pescado.

CLÁSICOS CALIENTES

SAHOFAN — **S/. 69**
Fideos de arroz salteados con verduras y pollo.

SAHOFAN SAUTE — **S/. 75**
Fideos de arroz salteados con lomo, langostinos, shitake y verduras orientales.

BEEF TERIYAKI — **S/. 66**
Láminas de lomo fino salteadas al wok, bañadas en salsa teriyaki de la casa, presentadas a la plancha con ajonjolí blanco.

YASAITAME MIXTO — **S/. 62**
Saltado japonés de verduras, acompañado de pescado y mariscos en salsa de ostión.

SALMÓN TERIYAKI — **S/. 81**
Filetes de salmón a la parrilla en salsa teriyaki balsámico, sobre cama de puré wasabi.

HANZO SAUTE — **S/. 72**
Salteado de lomo, langostinos, shitake, verduras orientales en salsa de soya balsámica.

BATAYAKI HANZO — **S/. 70**
Camarones, calamar, langostinos y conchas de abanico en salsa picante de mantequilla y ajo.

SAKANA EN SALSA DE SHITAKE — **S/. 81**
Filetes de pescado en salsas de hongos japoneses a la plancha.

COSTILLAS A NUESTRO ESTILO — **S/. 75**
Costillas de cerdo en salsa BBQ de la casa.

ARROCES

YAKIMESHI **S/. 36**
Arroz salteado con verduras y pecanas.

FUSION RICE **S/. 39**
Arroz salteado con huevo, kion y cebolla china, acompañado de pollo o mariscos.

HANZO RICE **S/. 72**
Clásico arroz Hanzo, acompañado de mariscos en salsa de ostión.

SOPAS

SHOYU RAMEN **S/. 49**
MISO RAMEN **S/. 49**

MENÚ KIDS

Pollo, pescado o langostinos empanizados.
Acompañado de gohan o papas. **S/. 34**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada de Hierba Luisa	**S/.16**
Ice Tea Hanzo	**S/.16**
Mezcla de frutos del bosque con el frescor y dulzor de las finas y jugosas bayas.	
Ice Tea Passion	**S/.16**
Infusión de frutas, citronella con notas exóticas de maracuyá.	
Ice Tea Cocktail de Verano	**S/.16**
Combinación refrescante de hierbas y frutas con notas cítricas.	
Jugos Naturales	**S/.16**
Granadilla / Maracuyá.	
Agua Andea Ch. con gas / sin gas	**S/.8**
Agua Badoit Ch.	**S/.10**
Agua Evian Ch.	**S/.10**
Agua Badoit 750 ml	**S/.16**
Agua Evian 750 ml	**S/.16**
Gaseosa Ch.	**S/.8**
Café americano	**S/.8**
Café expresso	**S/.8**

COCTELES

Premium

Gin Berry	**S/.45**
Martini Dry	**S/.45**
Gin Tonic	**S/.45**
Tom Collins	**S/.45**
Negroni	**S/.45**
Manhattan	**S/.45**
Old Fashioned	**S/.45**
Sarcay Cosmos	**S/.45**
Marabuena Sarcay	**S/.45**
Sarconi	**S/.45**
Sarcay Mule	**S/.45**
Jamacay	**S/.45**
Sarcay Zen	**S/.45**

Clásicos

Hanzo Cooler	**S/.36**
Margarita	**S/.33**
Vodka Tonic	**S/.33**
Apple Martini	**S/.33**

Sour y Chilcanos

Tradicional	**S/.31**
Hierba Luisa	**S/.33**
Fruta	**S/.33**

CERVEZAS

Cerveza Artesanal Hanzo	**S/.18**	Cerveza Budweiser	**S/.16**
Cerveza Stella Artois	**S/.17**	Cerveza Cusqueña	**S/.16**
Cerveza Corona	**S/.17**	Cerveza Pilsen	**S/.15**

VINOS

VINOS TINTO

Séptima Gran Reserva, Blend - Argentina	S/.220
Trapiche Medalla Malbec - Argentina	S/.200
Trapiche Medalla Blend - Argentina	S/.200
Max Reserva, Merlot –Chile	S/.200
1865 Single Vineyard, Carménère - Chile	S/.180
Séptima Obra, Malbec - Argentina	S/.180
Navarro Correas, Malbec – Argentina	S/.180

VINO BLANCO

Trapiche Medalla Chardonnay – Argentina	S/.200
Max Reserva Errazuriz Sauvignon Blanc – Chile	S/.200
1865 Sauvignon Blanc - Chile	S/.180
Costa y Pampa, Chardonnay – Argentina	S/.180
Costa y Pampa, Sauvignon Blanc – Argentina	S/.180
Navarro Correas, Chardonnay – Argentina	S/.160
Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc Orgánico – España	S/.160
La Mascota, Chardonnay – Argentina	S/.160
Legardeta Chivite, Chardonnay – España	S/.160
Opi Chardonnay – Argentina	S/.120
Protos, Verdejo – España	S/.120
Trapiche Broquel, Torrontes – Argentina	S/.120
Marqués de Riscal, Rueda – España	S/.120

ESPUMANTES

Anna de Codorniú, Blanc de Blancs – España	S/.130
Codorniú Clásico Brut – España	S/.120
Navarro Correas, Extra Brut – Argentina	S/.120