

# Blue

GRILL + BAR

	Grill	USD
<b>PEQUEÑO</b>		
Fillet	8oz	36
New York Strip	8oz	28
<b>MEDIANO</b>		
Fillet	10oz	48
Sirloin	12oz	38
Ribeye	12oz	44
<b>GRANDE</b>		
Sirloin	19 oz	55
T-bone	28 oz	75
Tomahawk	50 oz	110
<b>ESPECIALES</b>		
Selección Wagyu		(s.m.)

## Salsas

BBO, BBO picante, Bernaise, Chipotle, Sambaizu

## Adicionales

Queso fundido y tocineta	6
Trufa negra	(s.m.)
Cola de camarón	10
Maíz y berenjena	6
Mantequilla de ajo	5

## Robatayaki

<b>ANTICUCHERO</b>	18
Brocheta de sirloin, ajo crocante, chalaca con ponzu, puerro y aderezo de panca miso	
<b>SALMON BATAMISO</b>	19
Brocheta de salmon sellado con salsa batamiso, puerro y ajonjolí	
<b>CRUNCHY YAKITORI</b>	17
Brocheta de pollo cocinada a 70°C, piel de pollo crocante y salsa teriyaki	
<b>ROBATA VEGETABLES</b>	15
Vegetales al grill con salsa sumiso	

## Guarniciones

Hongos salteados	6
Broccoli	6
Vegetales al grill	6
Aguacate	8
Espárragos con sriracha	8
Mac&cheese	8
Camarones mac&cheese	12

## Principales

	USD
<b>BARANIKU NITSUKE</b>	42
Costilla de res cocida a 65°C por 72 horas, glaseado de nitsuke, gratin de papa con parmesano y crema de espinaca	
<b>KAKUNI</b>	35
Panceta de cerdo cocida a 70°C por 48 horas, crema de papa, vegetales al grill, piel crocante y salsa kakuni	
<b>MISO COD</b>	40
Filete de bacalao marinado en salsa misoyaki al grill, vegetales y fideos de arroz frito	
<b>TATAKI DE SALMÓN</b>	42
Filete de tataki de salmón, crema de menta, calabacín, ensalada de verduras crujientes con aderezo de jalapeño	
<b>MAGRETTE DE PATO</b>	38
Filete de <i>magrette</i> de pato, batata peruana, coles de Bruselas, chicha gastrique	

## Hamburguesas/Panes al vapor

<b>PORK BELLY BUN</b>	14
Pan al vapor con panceta de cerdo asada, encurtido de pepino y lechuga	
<b>CEVICHE BUN</b>	12
Pescado crocante marinado en leche de tigre, tartar de aji amarillo y lechuga y salsa criolla	
<b>FRIED GYUDON BUN</b>	14
Ribeye Angus y tentsuyu, lechuga, cebolla, takuan, toque de rayu y hilos crujientes de batata	
<b>MINI SPECIAL BURGER</b>	18
Hamburguesa clásica al grill con queso, lechuga, tomate, pepinillo encurtido y guacamole	
<b>MINI HAMBAGU BURGER</b>	18
Hamburguesa clásica estilo japonés con queso, lechuga, tomate, hongos, BBQ japonés y demiglasé	

## Wok

<b>YAKIMESHI</b>	34
Arroz frito estilo oriental, servido con tortilla de huevo, ankake y arroz crocante (Pollo, mariscos o vegetales)	
<b>MISOSHIRU</b>	12
Sopa tradicional japonesa preparado con pasta miso, dados de tofu y wakame	
<b>YAKI TAGLIOLINI</b>	24
Pasta tagliolini salteado con vegetales, pollo, salsa de ostión y soja,	

If you are allergic to shellfish, you can exchange it for fish.  
Si es alérgico a los mariscos, puede cambiarlo por pescado.

Precios sujetos a 18 % de impuestos y 10% de cargos por servicio.  
Prices are subject to 18% taxes and 10% service charge.

Entrantes	USD
<b>CAUSA MARINA</b> Tradicional causa limeña, cangrejo real picante, pulpo con chimichurri, emulsión de wasabi, crocante de quinoa	19
<b>TUNA TACOS</b> Tartar de atún picante, guacamole, pasta gyosa crocante, emulsión de chipotle	12
<b>GYUDON TACOS</b> Tacos de sirloin, tensuyo, toques de rayu y crema de papa	13
<b>EDAMAME (NATURAL or TOGARASHI )</b> Frijoles de soja al vapor con sal marina	8
<b>TRADITIONAL TEMPURA</b> Camarones, pescado ó moriwase	20
<b>EBI TSUKUNE TEMPURA</b> Albóndigas de camarón tempura, rúcula y ponzu	25
<b>REINA PEPIADA</b> Mini arepas rellenas de pollo mechado y aguacate, puerro, pimienta y salsa dulce	14

## Ensaladas

<b>TUNA TATAKI SALAD</b> Tataki de atún, lechuga, tomate cherry, pepino, aguacate, crujiente de ajo con aderezo kaizen	18
<b>SALMON TATAKI SALAD</b> Tataki de salmón, lechuga, wakame, aguacate, quinoa crocante y aderezo de yuzu	18
<b>ENSALADA BLUE</b> 5 tipos de hojas diferentes, aguacate, manzana verde, rábano, cebolleta, sésamo, miel y aderezo de limón	16

## Ceviches

<b>CEVICHE CLÁSICO</b> Dados de pescado blanco, maíz chulpi, leche de tigre y batata glaseada	22
<b>CEVICHE BLUE</b> Pescado y camarones, aguacate, maíz chulpi, nori, leche de tigre de ají amarillo y chicharrón de calamar	26

## Tiraditos & Tartares

<b>NEW STYLE TIRADITO</b> Cortes finos de atún, cubierto con tomate, ponzu, y sellado con aceite de ajonjolí caliente	22
<b>HAMACHI JALAPEÑO TIRADITO</b> Finos cortes de hamachi y jalapeños con ajo, jengibre, aceite de oliva y ponzu	22
<b>TARTARE DE ATÚN</b> Tartare de atún, aguacate, emulsión de miel de soja, chips de taro	24
<b>TARTARE DE SALMÓN</b> Salmón cortado a mano, pepino, crema agria, Ikura	

SASHIMI	USD
<b>(Precio por 4 piezas)</b> Salmón, atún ó camarón Hamachi, kampachi ó unagi	16 20

NIGIRI	USD
<b>(Precio por 2 piezas)</b> Salmón, atún ó camarón Hamachi, kampachi ó unagi	7 10

## Nigiri Sushi Nikkei

<b>SAKANA KEMAO</b> Nigiri de salmón sopleteado con salsa de ostión, limón y ajonjolí	8
<b>TUNA PARRILLERO</b> Nigiri de atún sopleteado con queso crema, chimichurri, tempura crujiente y salsa de anguila	12
<b>GOLDEN TUNA</b> Nigiri de atún con reducción de balsámico, huevo de codorniz inyectado con ponzu, quinoa crocante.	14
<b>KIRO NIKU</b> Nigiri de churrasco de Angus, sal ahumada, chips de plátano, puerro y salsa de ají amarillo peruano ahumado	10

## Makis

<b>ACEVICHADO</b> Rollo de camarón empanizado y aguacate, cubierto con atún y bañado en salsa acevichada y togarashi	19
<b>AVOCADO</b> Rollo de salmón empanizado, queso crema y tenkatsu, cubierto con aguacate, ajonjolí blanco y salsa de anguila	18
<b>RAINBOW</b> Rollo de pepino, queso crema y salmón empanizado, cubierto con atún, salmón, pescado blanco y salsa de anguila	18
<b>NINJA</b> Rollo de camarón empanizado, cangrejo y aguacate, cubierto con pescado blanco sellado con salsa de ostión, puerro, ajonjolí y limón	20
<b>TUNA</b> Rollo de salmón empanizado, queso crema, aguacate, cubierto con atún y salsa de wasabi	20
<b>PARRILLERO</b> Rollo de camarón empanizado y aguacate sopleteado con queso crema, chimichurri, tenkatsu y salsa de anguila	18
<b>UNAGI</b> Rollo relleno de salmón, queso crema y aguacate, cubierto con unagi <i>kabayaki</i> , salsa de anguila y <i>ralladura</i> de limón	28
<b>GOMAE</b> Rollo de tartar de salmón y camarón empanizado, envuelto papel de arroz, bañado con salsa de ajonjolí y chinola, cubierto con crocante de gyoza	28