

BEBIDAS



Chilcano

COCTELES CLÁSICOS

- SOURS** s/ 19
Pisco sour / Sake sour / Maracuyá sour
- CHILCANOS** s/ 19
Clásico / Maracuyá / Fruto de estación
- MARTINIS** s/ 19
Apple / Cherry-apple / Passion / Strawberry
- CLÁSICOS** s/ 19
Capitán / Cosmopolitan / Gin tonic / Bloody Mary

COCTELES SIN ALCOHOL

- PIÑA ROBADA** s/ 14
Piña, jarabe de romero y crema de coco
- CITRUS TONIC CLANDESTINO** s/ 14
Tónico, naranja y jarabe de toronja
- ICED TEA FRESH • NUEVO •** s/ 14
Te verde, ginger ale y menta



Manzanilla y Piña

CERVEZAS

- STELLA ARTOIS** s/ 13
Sofisticada lager de origen Belga, caracterizada por un agradable sabor amargo y un final suave
- CORONA** s/ 12
Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia
- BUDWEISER** s/ 11
Auténtica lager americana con exclusiva y fino sabor balanceado a madera
- CUSQUEÑA** s/ 11
Dorada / Trigo / Negra / Roja
- PILSEN CALLAO** s/ 10
- ASAHI** s/ 17



Iced Beer

VINOS

- VINO TINTO** s/ 17
Vino tinto de la casa por copa
- VINO BLANCO** s/ 17
Vino blanco de la casa por copa



Sakerinha

OTRAS BEBIDAS

- YAEBAKI SAKE** s/ 25
Botella de 5 oz
- GASEOSAS** s/ 7
Coca-Cola Sabor Original / Coca-Cola Sin Azúcar / Inca Kola Sabor Original / Inca Kola Sin Azúcar
- AGUA** s/ 7
San Luis con gas / sin gas



Citrus Tonic Clandestino



Piña Robada



Limonada Frozen



Nikkei Ruso

OCHAS



Sencha

- SENCHA** s/ 12
Hojas de té verde japonés
- GENMAICHA • NUEVO •** s/ 12
Té verde japonés con arroz integral tostado
- MUGICHA • NUEVO •** s/ 12
Té de cebado tostado

BEBIDAS DE LA CASA



Limonada de Gari

JUGOS, LIMONADAS TÉ FRUTADOS

- LIMONADA** s/ 9
Natural / Gari • NUEVO •
- LIMONADA FROZEN** s/ 11
- JUGOS NATURALES** s/ 11
Maracuyá / Fresa / Mango / Fruto de estación
- MANZANILLA Y PIÑA** s/ 12
Relajante
- HIERBA LUISA Y LYCHEE** s/ 12
Bajativo
- TE VERDE Y GRANADILLA** s/ 12
Digestivo



Edo Punch

EDO COCTELES*

- SAKAVE RUBI** s/ 22
Sake, tequila, toronja, angostura y tónica
- NIKKEI RUSO** s/ 22
Vodka, pisco, limón y jarabe de kiño
- CINA BROWN** s/ 22
Pisco, naranja, algarrobbino y canela
- EDO PUNCH** s/ 22
Pisco, limón, jarabe de piña y té verde
- SAKERINHA • NUEVO •** s/ 22
Sake, limón y azúcar
- CHOYA SPARKLING • NUEVO •** s/ 24
Umeshu (licor de ciruela) y ginger ale
- COSMOUACHADO • NUEVO •** s/ 24
Pisco, macerado de uva y jugo de cranberry
- YOAKE • NUEVO •** s/ 24
Vodka, jugo de naranja, cerezas y espumante

*No disponible en EDO San Borja.



Chaya Sparkling



Cosmouvachado

PIQUEOS PARA COMPARTIR



Tartar no Crispy

ENTRADAS Y PIQUEOS

- TERU MAKI** s/ 37
Fina pasta de arroz, relleno de tartare de pescado, con langostino empanizado, lechuga y espárrago, bañado en salsa hoisin, marocuyá e hilos crocantes de wantan
- TERIYAKI WINGS** s/ 29
Alitas bañadas en salsa teriyaki
- SPICY WINGS** s/ 29
Alitas bañadas en salsa picante
- SUMISO WINGS • NUEVO •** s/ 29
Alitas bañadas en salsa amazónica
- TOSHI KAI** s/ 29
Mariscos sañados en salsa picante de pimienta, servido en crujiente pasta wantán y gratinado con parmesano y limón
- GARLIC EDAMAME** s/ 19
Frejol de soya sañado con ajo
- MAGURO TSUSUMIAGE** s/ 28
Crocante pasta de gyoza rellena de pescado y verduras
- AMAIMO MIRUGAI** s/ 21
Camarle crujiente relleno de almejas al limón con mayonesa picante y notas dulces
- EDAMAME** s/ 17
Frejol de soya salpicado con sal de maras
- EBITAI** s/ 25
Crocante masa de wantán rellena de langostino batayaki y verduras acompañados con salsa thai
- GYOZA** s/ 28
Empanaditas rellenas de pollo, cerdo y verduras al vapor
- SAKANA NO TSUKUNE • NUEVO •** s/ 21
Albondigas de pescado empanizado, acompañado con una chalaquita y bañado en una ligera mayonesa de wasabi
- TARTAR NO CRISPY • NUEVO •** s/ 27
Tortitos rellenos de tartar de pescado con salsa de guacamole
- EDO HANA • NUEVO •** s/ 25
Crocante de langostinos sañados en queso crema y orégano



Garlic Edamame

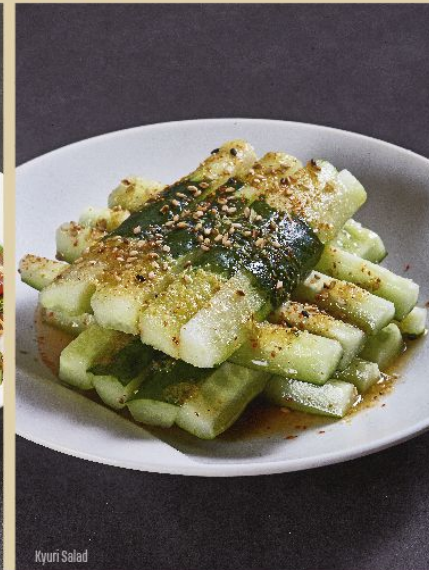


Sakana no Tsukune

ENSALADAS



Edo Salad



Kyuri Salad

EDO SALAD
Mix de lechugas, hilos zanahoria y nabo, palta, tomate, espárragos y huevo, acompañada de langostino y pescado empanizado, bañado con salsa Edo y ajonjolí
s/ 33

TATAKI SALAD
Ensalada de atún sellado acompañado de lechuga, pepino, nabo, zanahoria y pecanas bañado en aliño ponzu
s/ 31

KYURI SALAD
Crujientes bastones de pepino japonés bañados en aliño de aceite de ajonjolí ligeramente picante, kion y cijo
s/ 19

SEAWEED SALAD
Ensalada de algas japonesas
s/ 19

TIRADITOS



Uzugoro



Usuzukuri Estilo Nikkei

UZUGORO
Finos cortes de salmón, atún y pescado blanco, bañados en salsa a base de racoto picado y salpicado con tabiko (huevos de pez volador)
s/ 39

TAKO NIKKEI
Finos cortes de pulpo en salsa de aji amarillo, chalaquita nikkei y palta
s/ 37

NEW STYLE
Finos cortes de salmón y pescado blanco sellados con aceite de ajonjolí caliente
s/ 39

USUZUKURI ESTILO NIKKEI
Lanjas de atún sellado, bañados en nuestra famosa salsa de acevichado
s/ 37

SASHIMIS

SAKANA

(Pescados - 4 cortes)

BURI Fortuno	s/ 14
KATSUO Bonito	s/ 13
HIRAME Lenguado	s/ 15
MAGURO Atun	s/ 14
SHAKE Salmón	s/ 15
ROBALO	s/ 15

KAI

(Mariscos - 4 cortes)

TAKO Pulpo	s/ 10
MIRUGAI Almeja	s/ 9
EBI Langostino	s/ 9
IKA Calamar	s/ 10
GESO Cabeza de Calamar	s/ 9
HOTATE Conchas de abanico	s/ 10
SASHIMI MORIYASE	s/ 57

Combinación de 12 cortes de pescado y 9 de mariscos a elección del Itamae



Sashimi Moriawase

GUNKAN & TEMAKIS

(Gunkan - 2 piezas)

UNI Erizo	s/ 13
KANI Cangrejo	s/ 10
IKURA Huevos de salmón	s/ 13
TOBIKO Huevos de pez volador	s/ 10
TNT Conchas de abanico marinadas en limón y mayonesa picante	s/ 10

GUNKAN NIKKEI • NUEVO • s/ 22

Tartar de pulpo picado en salsa criolla, envueltos en kiuri

KARI KARI GUNKAN SUSHI s/ 12

Bolitos de arroz envueltos en láminas de pasta crocante, rellenas de pulpo o conchas de abanico o langostinos, marinados en limón con mayonesa picante con tobiko

TARTARE DE ATÚN s/ 10

TARTARE DE s/ 10

TEMAKIS (1 pieza)

TRADICIONALES s/ 17

ESPECIALES s/ 19

CON PRODUCTOS IMPORTADOS s/ 21



Gunkan Sushi



Temaki Tradicional

NIGIRIS



Omakase Sushi



Nigiri Sushi Sakana



Nigiri Sushi Kai

SAKANA

(Pescados - 2 piezas)

BURI Fortuno	s/ 9
KATSUO Bonito	s/ 9
HIRAME Lenguado	s/ 9
MAGURO Atun	s/ 9
SHAKE Salmón	s/ 9
ANAGO Anguila de mar	s/ 9
UNAGI Anguila de río	s/ 15

KAI

(Mariscos - 2 piezas)

HOTATE Conchas de abanico	s/ 9
MIRUGAI Almeja	s/ 8
EBI Langostino	s/ 8
TAKO Pulpo	s/ 9
IKA Calamar	s/ 8
GESO Cabeza de calamar	s/ 9

OMAKASE SUSHI s/ 43

Selección del Itamae de sus mejores creaciones de la temporada 8 piezas (4 variedades)



Harayuku

Tako Nigiri

Pako

Pizza



Parmigiano

Masabi



Kalo



Seiji

Ebi Nigiri

MAKIS

ROLLOS DE ARROZ CREADOS PARA DIFERENTES PALADARES
10 PIEZAS S/ 35 | 5 PIEZAS S/ 19



HIRU MAKI (Rollos echados)

FARAH MAKI

Palta y queso, ajonjolí blanco por fuera y coronado con tartare de pescado y piel crocante

KANI MAKI

Palta y pescado empanizado, coronado con langostino, cangrejo y espárrago, gratinado con queso parmesano, salsa de orégano y ajos

ALASKA MAKI

Palta, queso crema y tempura de cabolla, envuelto en ajonjolí negro y coronado con salmón batayaki, hirusame y croule de maracuyá

LAU MAKI

Palta y tempura de algas, coronado con chicharrón de calamar y pulpa, bañado en leche de figue acompañado con hojuelos de camote

SEJI MAKI

Relleno de pescado empanizado y palta, arrebozado en tempura y coronado con crema de trucho ahumado y piel crocante

HARAYUKU MAKI

Langostino empanizado y palta, coronado con crema de cangrejo picante y queso parmesano gratinado, gatas de limón y salsa dulce de anguila

TARTARE MAKI

Langostino empanizado y palta, coronado con tartare de pescado, salsa spicy e hilos de pasta crocante

SHINOBI MAKI "NUEVO"

Langostino empanizado y palta, coronado con tartar de pescado y salsa oriental, hojas de hierba buena, piel de pescado crocante y salsa de rocoto

KARAI (Rollos picantes)

NIJJA MAKI

Pulpa de cangrejo, langostinos empanizados y palta, salpicada con togarashi (picante japonés)

ACEVICHADO MAKI

Langostino empanizado y palta envuelto en atún, bañado en salsa acevichada y terminado con cebollito chino y togarashi

KALÓ MAKI "NUEVO"

Langostino empanizado y palta, coronado con chicharrón de cabeza de calamar (geso) y salsa de tiradito picante



Tamaki CB seco

Nigiri Sushi



Hosu

Tartare

Ikura Gunkan

Acevichado





MAKIS

ROLLOS DE ARROZ CREADOS PARA DIFERENTES PALADARES
10 PIEZAS S/ 36 | 5 PIEZAS S/ 19

MAKI AMADARE (Rollos en salsa dulce)

SHOGUN MAKI
Langostino empanizado, queso crema y tenkatsu, envuelto en palta y bañado en salsa dulce de anguila

PAKÓ MAKI
Langostino empanizado, queso crema y tenkatsu, envuelto en salmón de barra y láminas de limón, bañado en salsa dulce de anguila

ATSU MAKI (Rollos flameados)

MASAKI MAKI
Langostino empanizado, cangrejo y palta, envuelto en láminas de pescado blanco, sellado en salsa de astián y gotas de limón

PARRILLERO MAKI
Langostino empanizado, queso crema y espárrago, envuelto en atún con salsa de orégano y ajos

PARMESANO MAKI
Langostino empanizado y palta, envuelto en láminas de conchas de abanico gratinadas con queso parmesano y gotas de limón

PIZZA MAKI
Langostino empanizado y palta, cubierto de tenkatsu y queso crema, sellado con salsa parrillera y tope

URAMAKI (Rollos de alga por dentro)

FURAI MAKI
Relleno de palta, trucha ahumada y queso crema, empanizado por fuera

SAMURAI MAKI
Salmón de barra, pepino japonés y palta, envuelto en ajojoli blanco

MIRA MAKI
Palta y langostino empanizado, envuelto en atún flameado, coronado con chicharrón de calamar bañado en salsa de rocoto y salsa acevichada

EDO MAKI
Langostino empanizado y palta envuelto en tenkatsu y calamares a la plancha con mantequilla

CHARI MAKI *NUEVO * - Vegetariano
Tempura de berenjena y palta, coronado con frijol chino en salsa de mayonesa con shizo

KIHO MAKI *NUEVO *
Pollo empanizado, palta y lechuga, coronado con hilos de papa crujiente en salsa de oji amarillo y togarashi

LAIVE
Vive más



PLATOS CALIENTES



Yasaitame

YASAITAME

(Salteado de verduras nikkei)

MORIAWASE	s/ 35
Mixto	
TORI	s/ 32
Pollo	
EBI	s/ 34
Langostino	
TOFU	s/ 27
Queso de soya	
SAKANA	s/ 34
Pesca del día	

YAKIMONO

(Platos a la brasa)

UDON MISOYAKI	s/ 41
Pasta japonesa salteada con lomo, langostinos y verduras en salsa de miso	
YAKI BIFU UDON * NUEVO *	s/ 41
Pasta japonesa salteada con lomo y verduras al estilo nikkei	
TORI TERIYAKI	s/ 32
Filete de pollo (muslo) en salsa teriyaki	
SALMÓN TERIYAKI	s/ 41
Filete de salmón en salsa teriyaki	
YAKITORI	s/ 27
Brochetas de pollo (muslo) y verduras con salsa teriyaki	
OIRIYAKI	s/ 39
Pesca del día a la brasa con aceite de ajonjolí y cebollita china	
CHASHU * NUEVO *	s/ 32
Lomitas de panceto bañados en salsa teriyaki	
YAKI MORIAWASE NIKKEI * NUEVO *	s/ 39
Salteado de verduras, pollo, huevos de codorniz, langostino y tofu en salsa picante	



Yaki Bifu Udon



Chashu

PLATOS CALIENTES

BATAYAKI

(Salteados de mantequilla y especias japonesas)

EDO BATAYAKI	s/ 39
Calamar, langostino y salmón con calamita, shiitake, espárrago y zanahoria	
SHAKE	s/ 41
Salmón	
EBI	s/ 37
Langostino	

AGEMONOS

(Arrebazados y empanizados)

TENYAKI	s/ 39
Tempura de portobellos rellenos de conchos de abanico salteados en mantequilla	
KANITEN	s/ 35
Tempura de espinaca, rellena de pulpa de cangrejo, pecanos y espárrago, bañada en salsa batamisio y miracuyú	
TEMPURA MORIAWASE	s/ 33
Arrebazado japonés de pescado, langostino y verduras	
EBITEN	s/ 35
Langostinos arrebazados	
EBI FURAI	s/ 39
Langostinos empanizados	
TORI NO KARAGE	s/ 30
Filete de pierna de pollo frito a nuestro estilo	
TONKATSU	s/ 33
Filete de cerdo empanizado con panko al estilo japonés	
CHICKENKATSU	s/ 32
Filete de pierna de pollo empanizado al panko	

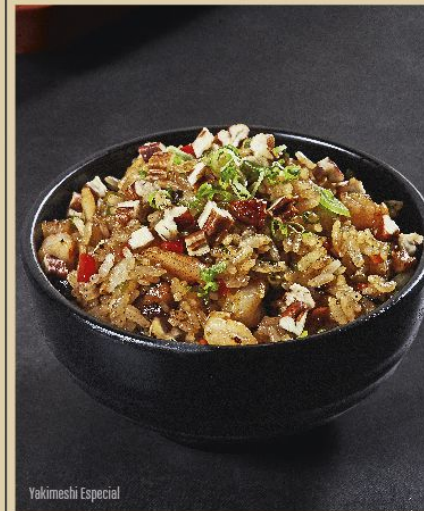


Tempura Moriawase



Chickenkatsu

COMPLEMENTOS



Yakimeshi Especial



Ramen

YAKIMESHI	YAKIMESHI ESPECIAL	MISOSHIRU	ARROZ	KATSUDON	RAMEN
Arroz frito con verduras y pecanos	Arroz frito con calamar, langostino, verduras y pecanos	Caldo de soya con tofu		Arroz cubierto con cerdo empanizado y huevo	Sopa japonesa a nuestro estilo
s/ 11	s/ 15	s/ 7	s/ 6	s/ 31	s/ 36

PAQUETES



PAQUETE 1 | 8 cortes de Sashimi, 10 piezas de Sushi, 20 piezas de Makis s/ 125.00



PAQUETE 2 | 6 cortes de Sashimi, 8 piezas de Sushi, 10 piezas de Makis y 1 plato caliente de la carta a escoger s/ 125.00



PAQUETE 3 | 40 piezas de Makis s/ 125.00

POSTRES



POSTRES EDO

Las mejores creaciones e innovaciones de nuestros itamaes

HELADO DE 1 BOLA	s/ 6	EDO DESATO	s/ 22	MAKIS	
		Postre de la casa		10 PIEZAS POR \$/ 35 5 PIEZAS POR \$/ 19	
HELADO DE TÉ VERDE 1 BOLA	s/ 8	TEMPURA DE HELADO	s/ 15		
		Bolas de helado arrebazadas		AI-T MAKI • NUEVO •	
FROZEN CHEESECAKE DE AJONJOLÍ	s/ 22	BANANA TEMPURA	s/ 18	Queso crema, pecanas y shiitake, cubierto con platano caramelizado y salsa de licor de café	
		Cartes de plátano arrebazados acompañados de helado		KUDAMONO MAKI (Enrollado de frutas de la estación)	
DESATO MORIAWASE	s/ 25	CHOCO FURAI	s/ 15	Queso crema, tenkatsu y pecanas, cubierto por láminas de fruta de estación caramelizada y bañado en coulle de fresa o maracuyá	
Combinación de postres de la casa: frozen cheesecake de ajonjolí, choco furai y pionono de helado		Helado a escoger acompañado de trufas de chocolate empanizados con panko			