



• TANKA •

PERUVIAN • FUSIÓN • SOUR

## ENTRADAS

### TARTAR DE SALMÓN / \$ 9.400

Cortes pequeños de salmón fresco con palta, en salsa acevichada de la casa y aceite de rocoto.

### PULPO AL OLIVO 2 SABORES / \$ 10.900

Láminas de pulpo en salsa de olivo verde y morado, alcaparras, apio, palta, emulsión de rocoto y crocante en tinta de calamar.

### MASITAS TANAKA / \$ 8.900

Rollos primavera rellenos de lomo saltado al wok, acompañado de salsa de ají amarillo y tamarindo.

### TATAKI TUNA / \$ 10.900

Cortes de atún sellado con togarashi en salsa de soya, cítricos y aromas de anís estrella y praliné de almendras con carpaccio y emulsión de palta con quinua crocante.

### CAMARONES TEMPURA / \$ 8.900

## CEVICHE

### CEVICHE CROCANTE / \$ 12.900

Pesca del día, pulpo y camarón en leche de tigre al rocoto con crocante de pescado, puré de camote y choclo peruano.

### CEVICHE CLÁSICO / \$ 11.900

Cortes de pesca del día, cebolla morada en leche de tigre clásica, acompañado de puré de camote y choclo peruano.

## TIRADITOS

### TIRADITO TANAKA / \$ 10.900

Finos cortes de atún aderezado con jugos de tamarindo, cítricos, salsa spring y ponzú, quinua crocante, encurtido de rabanito.

### TIRADITO APALTADO / \$ 11.900

Finos cortes de salmón y palta con leche de tigre al ají amarillo, cilantro y chalaca con calamar.

## NIGUIRIS

### MIX DE NIGUIRIS / \$ 15.800

Niguiiri Sake, Niguiiri Beef, Niguiiri Buta Spicy, Niguiiri Himitsu y Gunkan de Tako Karami

## ROLLS

### *ESPECIALES TANAKA*

**CRISPY PASSION** / \$ 8.900

Relleno de camarón, queso crema, cubierto de salmón crocante de siu kao bañado en salsa de maracuyá.

**TARTAR MAKI** / \$ 8.900

Relleno de camarón y palta con un top de tartar de shiromi a la mostaza.

**SPICY KING EBI** / \$ 8.900

Camaron furay y palta cubierto de tartar de ebi spicy y flameado.

**TAKO KARAMI** / \$ 8.900

Relleno de ebi y palta cubierta de salmón sellado y acompañado de tartar de pulpo

### *ROLLS TRADICIONALES*

**PARMESANO** / \$ 8.600

Relleno de camarón furay, y palta, montado de tartar de salmón y gratinado.

**CRISPY** / \$ 8.600

Relleno de camarón tempura, cebollín, queso crema, envuelto en salmón flambeado con toques de trufa, bañado en salsa de piquillo agridulce y hojuelas de tempura.

**QUESO PARRILLERO** / \$ 8.600

Relleno de camarón furay y palta, envuelto en queso crema y flameado con chimichurri nikkei.

**ACEVICHADO** / \$ 8.600

Relleno de camarón furay y palta, cubierto de pesca del día, bañado en salsa acevichada y crocante de camote.

**SPICY** / \$ 8.600

Relleno de camarón furay y palta, envuelto en sésamo, montado de un tartar de salmón.

**TEMPURA** / \$ 8.600

Relleno de camarón furay, queso crema y palta, frito en tempura acompañado en salsa tare.

**FURAY** / \$ 8.600

Relleno de salmón, queso crema, palta, cebollín, apanado y bañado en salsa unagui.

**SAKE ESPECIAL** / \$ 8.600

Relleno de camarón furay y palta, montado de un tartare de la casa con quinua crocante y bañada en salsa unagui.

## PLANCHAS Y SARTÉN

**FILETE TANAKA** / \$ 14.500  
Medallón de Lomo Argentino cocinado a baja temperatura en aromas de carbón, con gnocchis cremosos al ají amarillo.

**ATÚN A LA QUINUA** / \$ 13.500  
Atún sellado con mix de quinuas en salsa huancaína, sobre arroz meloso en tinta de calamar, montado de frescura del huerto.

**ENTRAÑA ITALO PERUANO** / \$ 14.500  
Entraña con aromas a carbón y toques de la casa al grill, con fettuccinis en salsa pesto de la casa.

**SPICY DE MARISCOS** / \$ 14.500  
Mariscos flambeados al pisco en cremosa salsa de ají amarillo y ají panca, acompañado de arroz en tinta de calamar.

## AL WOK

**ANCESTRAL LOMO SALTADO** / \$ 13.900  
Filete de lomo salteado en Pisco con cebolla, ají amarillo y tomates, con toques de la casa, acompañado de papas artesanales y arroz.

**AERO TANAKA** / \$ 13.500  
Filete de res y pollo al wok con verduras y toques de sésamo al estilo chifero, acompañado de arroz chaufa, montado de tortilla de camarones y chicharrón de pollo.

**TALLARIN CHIFERO** / \$ 12.900  
Filete de lomo salteado al wok en pisco con vegetales de temporada al fuego vivo con toques de la casa, revueltos con tallarines al dente.

**EBI THAI** / \$ 13.400  
Mariscos flambeados al wok con Pisco, apio, piña, papas selladas con salsa de curry golden y toques de coco, acompañado de arroz.

## SASHIMIS (2 piezas)

**SALMÓN -SAKE** / \$ 3.200

**PULPO - TAKO** / \$ 3.200

**ATÚN MAGURO** / \$ 3.200

**PESCA DEL DÍA - SHIROMI** / \$ 2.900

## POSTRES

### TRES LECHEs MOKA

Suave bizcocho en tres leches con aromas a moka.

/ \$ 4.900

### SUSPIRO LIMEÑO

La tradicional mezcla de manjar de yemas con un merengue de vino dulce.

/ \$ 4.900

### NAPOLEON DE SABAYON

Suave y cremoso sabayón a base de yemas, con aromas a cítricos, con capas de merengue crocante y frutos del bosque.

/ \$ 5.900

## SOUR

### SOUR TANAKA

/ \$13.400