

ワカヌイ

WAKĀTAI

ワカヌイ

WAKĀTAI

E
N
T
R
A
D
E
S

Amanida	9,00
Mesclun, tomaquet, avocad, aliño de sèsam y seaweed salad.	
Tacs	14,50
Massa crocant farcida de ceba caramel·litzada, guacamole i tàrtar de peix. Und. extra 5,00.	
Poke Bowl Mix	10,50
Base d'arròs de sushi, tartar mix de peixos, avocad, amanida i amaniment de la casa.	
Bao	5,00
Cansalada de porc lacat amb barbacoa asiàtica.	
Gyosas Tradicionals	9,00
Empanadites al vapor de porc, pollastre i vegetals.	
Gyosas Crunch	8,90
Empanadites crocants de porc, d'anec o vegetals. Und. extra 2,50.	

B
A
R
R
A
F
R
E
D
A

Ceviche de Tonyina	15,90
Tonyina fresca marinada amb salsa d'ostred i sèsam amb tocs cítrics, llit de cogombre japonès i punts de puré de moniato.	
Tiradet Criollo	14,00
Fines làmines de salmó amb salsa d'aji groc peruà, chalaquita i fils crocants.	
Tiradet Nou Tradicional	13,00
Fines làmines de salmó amb toc aromàtics d'all i gíngebre, soja i segellat en oli de sèsam.	

M
A
K
I
S

Acevichado	13,00
Farcit d'ebi furai i avocad, folrat amb tonyina i salsa acevixada.	
Anticuchero	13,00
Farcit d'ebi furai i avocad, folrat amb salmó flambejat amb salsa anticutxera i xalaquita humida.	
Parrillero	13,00
Farcit d'ebi furai i avocad, folrat amb formatge crema i gratinat amb salsa graella i salsa tare.	
Spicy Rocoto	12,00

&

R
O
L
L
S

Farcit d'avocad, nori per fora coronat amb tartar de peix amb salsa de rocoto.	
Mi Mikita	13,50
Farcit d'avocad amb ebi furai segellat amb en salsa de ostras y sèsam.	
La Flakita	13,50
Farcit d'avocad amb salmon cruixent coronat amb tartar mix un pint de spicy, salsa dolça i fils crocants primavera.	
El Monkey	13,50
Per dins formatge crema, cogombre japons i salmó fresc. Cobert amb banana, salsa tare i fils de moniato.	

P
L
A
T
S

Arroz Yakimeshi	10,50
Arròs saltat amb vedella, vegetals, fils cruixents i ceba tendra japonesa.	
Arroz amb Anec	15,50
Cuinat amb sofregit de coriandre, patanaga i carbassó, coronat amb tataki de magret, salsa d'aji groc, avocad i xalaquita.	
Yakisoba amb Pop	13,00
Pasta fina de farina i ou saltejada amb pop, vegetals i katsuobushi.	
Yakisoba amb Vedella	12,00
Pasta fina de farina i ou saltejada amb vedella i katsuobushi.	
Udon	10,00
Pasta gruixuda amb vedella, ceba, tomàquet i furikake.	
Torino Karague	12,00
Pollo cruixent al estilo peruano japonès.	
Porción de Gohan	3,00

C
A
L
E
N
T
SP
O
S
T
R
E
S

Mochi	5,50
Masseta d'arròs farcida de cheese cake, xocolata.	
Mochi de Te Verde	5,00
Mochi Gelat de Mango	6,00
Masseta d'arròs farcida amb gelat.	
Crema de Llimona	4,50
Crumble cobert amb crema de llimona.	
Cheese Cake de Té Verde	5,00
Crumble cobert amb cheese cake de ocha.	

Aigua Sense gas, amb gas, tònica.	2,20
Coca Cola Regular, Zero.	2,00
Fanta Toronja, llimona.	2,00
Nestea	2,00
Aquarius	2,00

I M P O R T A D A S

Inca Kola	3,00
Cerveza Cuzqueña Daurada, de blat, negra.	3,80
Cerveza Japonesa Asahi, Kirin Ichiban.	3,50
Sake (Chupito)	3,00

B
E
G
U
D
E
S

C E R V E Z A S

Canya d'Estrella	2,50
Estrella de Botella	2,80
Clara Damm Lemon	2,80
Daura sense Gluten	2,80
Free Damm sense Alcohol	2,80

Gin&Tonic	7,50
----------------------	-------------

C A F È / I N F U S I O N E S

Cafè	
Expresso, curt, llarg.	1,80
Exprés doble, americà.	2,50
Tallat.	2,00
Amb llet, carallet.	2,80

Infusiones	2,00
-------------------	-------------

Camamilla, te negre chai, rooibos i alfàbrega, te verd gíngebre i llimona, te vermell hibisc i fruites, te digestiu herbes i anís, te de menta.

ワカヌイ

WAKĀTAI

E
N
T
R
A
D
A
S

Ensalada	9,00
Mézclum, tomate, aguacate, aliño de sésamo y seaweed salad.	
Tacos	14,50
Masa crocante rellena de cebolla caramelizada, guacamole y tartar de pescado. Und. extra 5,00.	
Poke Bowl Mix	10,50
Base de arroz de sushi, tartar mix de pescados, aguacate, ensalada y aliño de la casa.	
Bao	5,00
Tocino de cerdo lacado con barbaocoa asiática.	
Gyosas Tradicionales	9,00
Empanaditas al vapor de cerdo, pollo y vegetales.	
Gyosas Crunch	8,90
Empanaditas crocantes de cerdo, de pato o vegetales. Und. extra 2,50.	

B
A
R
R
A

F
R
Í
A

Ceviche de Atún	15,90
Atún fresco marinado con salsa de ostras y sésamo con toques cítricos, cama de pepino japonés y puntos de puré de boniato.	
Tiradito Criollo	14,00
Finas láminas de salmón con salsa de ají amarillo peruano, chalaquita e hilos crocantes.	
Tiradito Nuevo Tradicional	13,00
Finas láminas de salmón con toque aromáticos de ajo y jengibre, soja y sellado en aceite de sésamo.	

M
A
K
I
S

&

R
O
L
L
S

Acevichado	13,00
Relleno de ebi furai y aguacate, forrado con atún y salsa acevichada.	
Anticuchero	13,00
Relleno de ebi furai y aguacate, forrado con salmón flambeado, salsa anticuchera y chalaquita húmeda.	
Parrillero	13,00
Relleno de ebi furai y aguacate, forrado con queso crema y gratinado con salsa parrilla y salsa tare.	
Spicy Rocoto	12,00
Relleno de aguacate, nori por fuera coronado con tartar de pescado en salsa de rocoto.	
Mi Mikita	13,50
Relleno de aguacate con ebi furai, sellado con salsa de ostras y sésamo.	
La Flakita	13,50
Relleno de aguacate con salmón crujiente, coronado con tartar mix, un punto de picante, salsa dulce e hilos crocantes primavera.	
El Monkey	13,50
Por dentro queso crema, pepino japonés y salmón fresco, cubierto con banano, salsa tare e hilos de boniato.	

P
L
A
T
O
S

C
A
L
I
E
N
T
E
S

Arroz Yakimeshi	10,50
Arroz salteado con ternera, vegetales, hilos crujientes y cebolla tierna japonesa.	
Arroz con Pato	15,50
Cocinado con sofrito de cilantro, zanahoria y calabacín. Coronado con tataki de magret, salsa de ají amarillo, aguacate y chalaquita.	
Yakisoba con Pulpo	13,00
Pasta fina de harina y huevo salteada con pulpo, vegetales y katsuobushi.	
Yakisoba con Ternera	12,00
Pasta fina de harina y huevo salteada con ternera y katsuobushi.	
Udon	10,00
Pasta gruesa con ternera, cebolla, tomate y furikake.	
Torino Karague	12,00
Pollo crujiente al estilo peruano japonés.	
Porción de Gohan	3,00

P
O
S
T
R
E
S

Mochi	5,50
Masita de arroz rellena de cheesecake, chocolate.	
Mochi de Té Verde	5,00
Mochi Helado de Mango	6,00
Masita de arroz rellena con helado.	
Crema de Limón	4,50
Crumble cubierto con crema de limón.	
Cheese Cake de Té Verde	5,00
Crumble cubierto con cheese cake de ocha.	

Agua Sin gas, con gas, tónica.	2,20
Coca Cola Regular, Zero.	2,00
Fanta Toronja, limón.	2,00
Nestea	2,00
Aquarius	2,00

I M P O R T A D A S

Inca Kola	3,00
Cerveza Cuzqueña Dorada, de trigo, negra.	3,80
Cerveza Japonesa Asahi, Kirin Ichiban.	3,50
Sake (Chupito)	3,00

B
E
B
I
D
A
S

C E R V E Z A S

Caña de Estrella	2,50
Estrella de Botella	2,80
Clara Damm Lemon	2,80
Daura sin Gluten	2,80
Free Damm sin Alcohol	2,80

Gin&Tonic

7,50

C A F É / I N F U S I O N E S

Café	
Espresso, corto, largo.	1,80
Espresso doble, americano.	2,50
Cortado.	2,00
Con leche, carajillo.	2,80

I n f u s i o n e s

2,00

Manzanilla, té negro chai, rooibos y albahaca, té verde gengibre y limón, té rojo hibiscus y frutos, té digestivo hierbas y anís, té de menta.

ワカヌイ

WAKĀTAI

STARTERS

Salad	9,00
Leaf vegetables, tomato, avocado, sesame dressing and seaweed salad.	
Tacos	14,50
Crispy pastry stuffed with caramelized onion, guacamole and fish tartare. Extra unit 5,00.	
Poke Bowl Mix	10,50
Sushi rice base, mixed fish tartar, avocado, salad and house dressing.	
Bao	5,00
Asian BBQ lacquered pork bacon.	
Traditional Gyosas	9,00
Steamed pork, chicken and vegetable dumplings.	
Crunchy Gyosas	8,90
Pork, duck or vegetable crispy dumplings. Extra unit 2,50.	

COLDDISHES

Tuna Ceviche	15,90
Fresh tuna marinated with oyster and sesame sauce with hints of citrus, on a bed of Japanese cucumber and points of sweet potato purée.	
Creole Tiradito	14,00
Thin slices of salmon with Peruvian yellow chili sauce, chalaquita and crispy threads.	
New Traditional Tiradito	13,00
Thin slices of salmon with aromatic touches of garlic and ginger, soybeans and topped with sesame oil.	

MAKIS & ROLLS

Acevichado	13,00
Ebi furai and avocado, coated with tuna and acevichada sauce.	
Anticuchero	13,00
Ebi furai and avocado, coated with flambé salmon, anticuchera sauce and chalaquita.	
Parrillero	13,00
Ebi furai and avocado, coated with cream cheese and gratinated with parrillera sauce and tare sauce.	
Spicy Rocoto	12,00
Avocado, nori on the outside crowned with fish tartare in rocoto sauce.	
Mi Mikita	13,50
Avocado with ebi furai, coated with oyster sauce and sesame seeds.	
La Flakita	13,50
Avocado with crunchy salmon, topped with tartare mix, a touch of spiciness, sweet sauce and crispy threads.	
El Monkey	13,50
Cream cheese, Japanese cucumber and fresh salmon, covered with banana, tara sauce and threads of sweet potato.	

HOT DISHES

Arroz Yakimeshi	10,50
Stir-fried rice with beef, vegetables, crispy threads and Japanese spring onion.	
Arroz con Pato	15,50
Cooked with coriander, carrot and zucchini sauce. Crowned with magret tataki, yellow chili sauce, avocado and chalaquita.	
Yakisoba con Pulpo	13,00
Fine flour and egg pasta sautéed with octopus, vegetables and katsuobushi.	
Yakisoba con Ternera	12,00
Thin flour and egg pasta stir-fried with beef and katsuobushi.	
Udon	10,00
Thick pasta with beef, onion, tomato and furikake.	
Torino Karague	12,00
Crispy Peruvian Japanese style chicken.	
Portion of Gohan	3,00

DESSERTS

Mochi	5,50
Rice dough stuffed with cheesecake, chocolate.	
Green Tea Mochi	5,00
Mango Ice Cream Mochi	6,00
Rice dough stuffed with ice cream.	
Lemon Cream	4,50
Crumble covered with lemon cream.	
Green Tea Cheese Cake	5,00
Crumble covered with ocha cheese cake.	

Agua Regular , soda, tonic.	2,20
Coca Cola Regular , Zero.	2,00
Fanta Grapefruit, lemon.	2,00
Nestea	2,00
Aquarius	2,00

IMPORTED

Inca Kola	3,00
Cuzqueña Beer Gold, wheat, dark.	3,80
Japanese Beer Asahi, Kirin Ichiban.	3,50
Sake (Shot)	3,00

DRINKS

B E E R	
Estrella Pint	2,50
Estrella Bottle	2,80
Shandy Damm Lemon	2,80
Daura without Gluten	2,80
Free Damm w/o Alcohol	2,80

Gin&Tonic	7,50
----------------------	-------------

COFFEE/INFUSIONS

Coffee	
Espresso, short, long.	1,80
Doble Espresso, americano.	2,50
Macchiato.	2,00
With milk, with alcohol.	2,80

Infusions	2,00
------------------	-------------

Chamomile, Chai black tea, rooibos and basil, ginger and lemon green tea, red hibiscus and fruits tea, digestive herbs and anise tea, mint tea.

ワカヌイ

WAKĀTAI