



COSTANERA 700

CEVICHES Y TIRADITOS

CLASICO

Fresco y tradicional.

AMARILLO

Con pasta de ají amarillo.

COSTANERA

Shoyu y aceite de oliva e.v.

PESCA DEL DIA

Pejerrey

Lenguado

Pulpo

Corvina

Erizo

Navajas

ENTRADAS FRIAS

TARTAR DE ATÚN

Sobre dados de palta y salsa cítrica de tomate.

TARTAR DE LENGUADO

Sobre dados de palta con Shoyu-Umeboshi-Oliva.

ENSALADA DE PULPO

Sin piel con tocino ahumado, cebolla blanca y mayonesa de la casa.

PULPO AL OLIVO

Sin piel, cebollas en pluma, jugo de limón, con crema al olivo.

ENSALADA DE PULPO AL KION

Sin piel, salsa ligera de kion, cebolla china.

CARPACCIO

Con alcaparras, romero, perejil y oliva.

Lenguado / Atún / Salmón / Pulpo / Lomo.

KATSUO MUCHAME

OSTRA AL NATURAL (1 Unid.)

CONCHAS NEGRAS (10 Unid.)

Con leche de tigre clásica.

CONCHAS DE ABANICO (1 Unid.)

En salsa ponzu.

ALMEJAS A LA CHALACA (5 und.)

Con choclo, cebolla y ají limo.

SASHIMI (12 cortes)

Sashimi pescado y pulpo

NUESTRAS CAUSA

CAUSA DE PULPO

Con salsa ligera de aceitunas y palta.

CAUSA DE LANGOSTINOS

Con salsa golf y palta.

CAUSA DE CANGREJO

Con pulpa de cangrejo Popeye.

(10 Cortes)

MAKIS

(5 Cortes)

ACEVICHADO

Ebi furai, atún y palta.

DINAMITA

Ebi furai, queso, palta y soufflé de salmón.

INTI MAKI

Salmón sellado, palta, cubierto de pasta de quesos gratinados.

MIAMI & MIAMI FURAI

Salmon, queso y palta.

TEMPURA

Ebi furai, palta y pepino.

INKA MAKI

Ebi furai, palta y queso cubierta con trucha flameada con chimichuri, oregano y alcaparras.

NIGUIRIS

LANGOSTINO

Con sal ahumada, cebolla china y aceite de trufas.

SALMON

Aceite de trufas y sal ahumada

CONCHA FOIE GRAS

Sal maldon y rayadura de limon.

LENGUADO

Aceite de sesamo e hilos de poro crocante.

ENTRADAS CALIENTES Y AGUEMONO O CHICHARRONES

CONCHAS A LA PARMESANA (Und.)
CARACOLES A LA PIEDRA (5 Unid.)
Guisados lentamente en “Shoyu-Mirin”.
LANGOSTINOS TOKIO (1 Unid)
Con salsa ligera de naranjas
UÑA DE CANGREJO (1 Unid.)
Envuelta con masa de langostinos,
cubiertas con crema y chip de ajos.
CONCHAS AHUMADAS (4 Unid.)
Envueltas con tocino ahumado al panko
con salsa “Miso-Panka”.
CONCHAS SHOGUN (und.)
Pasta de miso, vino blanco y mantequilla.

EBI FURAI (5 Unid.)
Colas de langostinos al panko.
CHICHARRON DE CALAMAR
CHICHARRON DE HUEVERA
TAKO ANKAKE
Dados de chicharrón de pulpo,
con salsa agridulce de ciruelas.
CAUSA ESCABECHADA
Con filete de pescado.
GYOZAS (5 und.)
Rellenas de carne de cerdo y verduras orientales.
PEJERREY ARREBOZADO

FONDAS Y PASTAS

Preparados al wok capturando el aroma ahumado del salteado.

SALTADO
A la criolla con cebollas, tomates y papas fritas.
LOMO FINO
PESCADO
MARISCOS
(calamar, langostinos, pulpo, conchas)
TALLARIN SALTADO
A la criolla con tomates, cebollas, spaghettis.
Lomo fino - pescado - mariscos
(calamar, langostinos, pulpo, conchas)
VIETNAM
Sahofan (fideos de arroz), salteados
con pescado y verduras orientales.
RAVIOLES DE LANGOSTINOS (8 und.)
con pasta Siu Kau, mantequilla negra y alcaparras

TEMPURA

Arrebozado al estilo japonés, con salsa Temsuyo.

LANGOSTINOS (5 und.)
PESCADO (5 und.)
LANGOSTINOS CON PESCADO (5 und.)
VERDURA CON LANGOSTINOS (5 und.)
LANGOSTA (1 und.)
TEMPURA DE CAMARÓN (1 Kilo.)
TEMPURA DE PEJERREY (5 und.)

TEPPAN / PLANCHAS Y FILETES

TATAKI DE ATÚN
Sobre pure de yuca y papa huamantanga.
con salsa dengaku.
BROCHETA ANTICUCHERA (1 und.)
Papas nativas
CORVINA
LENGUADO
CACHETE DE MERO ANTICUCHERO
Al oregano y ajos
BATAYAKI
Mantequilla y togarashi
Servidos en plancha de hierro fundido
NAVAJAS (10 und.)
PULPO
COLAS DE LANGOSTINOS
FILETES
Lenguado / Corvina
Meuniere / Costanera / al ajo
Salsa de Ajo
BLACK COD
Sobre polenta y aroma de trufas

GOHAN O ARROCES

ARROZ CON MARISCOS
Calamar, langostinos, pulpo y conchas
ARROZ EN TINTA DE CALAMAR
RISOTTO AL FUNGHI

CHAUFAS

Arroz frito al wok estilo chino de:
VERDURAS O POLLO
MARISCOS O PESCADO
LANGOSTINO
CANGREJO
LANGOSTA
PAELLA DE PULPO



SUDADOS Y SOPAS

CRIOLLO

Ají panka, chicha de jora, cebollas y tomates.

CORVINA

LENGUADO

PARIHUELA 700

Con conchas, pulpo, cangrejo y Wakame

CANGREJO REVENTADO

Servido con gyozas de langostino.

CHUPE DE CORVINA CRIOLLO

NIKU o CARNES

LECHONCITO

Lechal de tres semanas horneado, acompañado de puré de papa y ensalada.

PATO SILVESTRE

Arroz con pato al estilo Furushima, con arroz glaseado y aderezo nortero.

ASADO DE TIRA

Generoso estofado ANGUS, acompañado de papas nativas o fideos cabello de ángel.

ENTRAÑA

ANGUS al grill con salsa dengaku sobre papas nativas salteadas.

CHITA

A LA SAL

Envuelta en sal y flameada

COSTANERA

Guisado con shoyu, jengibre y miel. laqueado con aceite de ajonjolí

AL AJO

Crocante por fuera muy suave y jugoso por dentro.

CHITAS

Con crema de ajos.

A lo Macho.

Sudado Criollo.

Al Miso.

PEJESAPO

AL SILLAU

Guisado con shoyu, jengibre y especias. laqueado con aceite de ajonjolí.

CROCANTE

Bañado en salsa de ajos, acompañado de arroz con choclo y crujientes de ajos.

CAMARONES

CAMARONES COSTANERA (1 Kg. entero)

Estilo crocante con salsa de coral y ostion.

BATAYAKI DE CAMARONES

En plancha con mantequilla, ajos y shichimi togarashi.

CEVICHE CALIENTE DE CAMARONES

Salteados al wok con limón, cebolla, ají amarillo y especias.

CHUPE DE CAMARONES

CHAUFA DE CAMARONES AL WOK

LANGOSTA

1 Unidad

PAELLA DE LANGOSTA

Con arroz Acquerello y langosta grillada.

BATAYAKI DE LANGOSTA

Cocidos con mantequilla, ajos y shichimi togarashi.

LANGOSTA A LA MEUNIERE

Con papas doradas o fideos cabello de ángel.