



Domo Saltado

Fuego del bueno



CARTA VERANO



Causa Crocante en Salsa Tiradito

Entradas frías

Causa Crocante en Salsa Tiradito

NUEVO
38

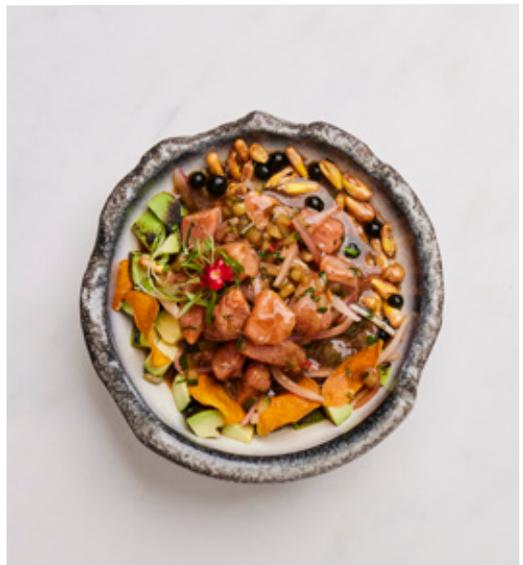
Causa furai crocante con langostinos y pulpo saltados. Servida sobre una cremosa salsa tiradito. Decorada con cushuro, chalaquita fresca, chips de camote y flores comestibles. Aromatizada con aceite de culantro.



Pulpo al Olivo

NUEVO
38

Pulpo flameado al vino blanco con salsa de olivo, palta soasada, chalaquita y pasta siu kao frita. Decorado con brotes de culantro y ajo crocante.



Ceviche Nikkei

NUEVO
44

Trucha fresca marinadas al estilo Nikkei con jugo de limón, acompañado de kiuri y cushuro andino. Servido con palta soasada, chips de camote, canchita crocante y aromatizado con un toque de aceite de ajonjolí. Decorado con flores comestibles y brotes de culantro.



Tartar de Trucha

NUEVO
32

Trucha fresca picada y marinada con vinagre balsámico, mostaza y shoyu. Servida sobre una base de palta y mango que resalta su frescura. Decorada con chalaquita, brotes de culantro y acompañada de pasta siu kao frita.



Conchitas Batayaki

NUEVO
38

Deliciosas conchas saltadas y flameadas con vino blanco, coronadas con mantequilla Batayaki. Servidas con chalaquita que realza su frescura. Una experiencia marina con notas ligeras y exóticas.



Saltado Marino

Platos de Fondo

Saltado Marino

NUEVO

46

Langostinos, pulpo y conchas de abanico saltados con vinagre, shoyu de la casa y tomate, servidos sobre arroz criollo y papas fritas crocantes. Decorado con culantro fresco, este plato es un festín de texturas y sabores intensos.

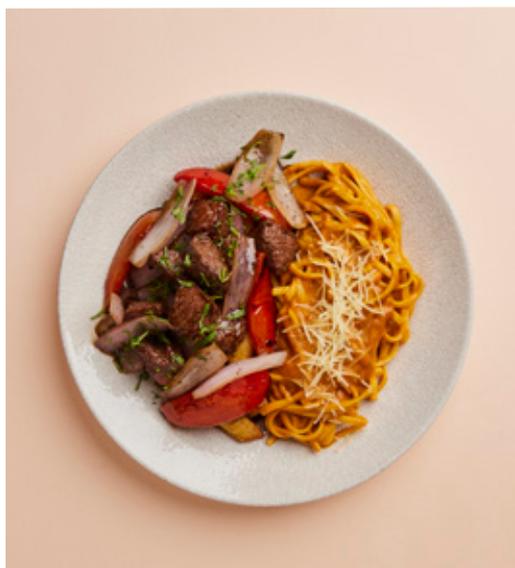


Risotto en Salsa Marina

NUEVO

Arroz cremoso fusionado con una base concentrada llena de sabor marino y un toque de vino blanco. Servido con culantro fresco y un delicado espolvoreo de queso parmesano y coronado con nuestros aclamados saltados.

Salsa de Langostinos 42
 Cuadril 49
 Lomo Fino 59
 Lomo Fino Premium 69



Tallarines en Salsa Marina

NUEVO

Tallarines al dente bañados en una salsa cremosa de langostinos, preparados con fondo de pescado, vino blanco y un toque de salsa madre de la casa. Enriquecido con mantequilla, crema de leche y queso parmesano.

Salsa de Langostinos 42
 Cuadril 49
 Lomo Fino 59
 Lomo Fino Premium 69



Causa Acevichada

Entradas frías

 Vegano  Vegetariano

Causa Acevichada 45
Sabrosa causa de papa amarilla y salsa de ají amarillo rellena de palta y coronada con ceviche elaborado con pesca del día.

Ceviche al Wok 45

Pesca del día salpimentada y salteada al wok (con nuestro toque ahumado especial), servida sobre salaritado y acompañada con choclo, canchita serrana, camote glaseado y rodajitas de ají limo.

Ceviche 44

Con pesca del día, bañado en leche de tigre acompañado de canchita, camote y choclo.

Leche de Tigre 32

Filete de pesca del día, en una base cevichera de jugo de limón fresco, culantro picado, ají limo y cebolla a la pluma servida con canchita chulpi crujiente, choclo sancochado y yuyo frito.



Ceviche al Wok



Leche de Tigre

Tiradito de Ají Amarillo 42

Pesca del día brevemente marinada en sabrosa leche de tigre con ají amarillo y servida muy fresca con chalaquita y trozos de palta.



Causa de Pollo 29

Tradicional, coronado con pollo bañado en mayonesa, palta y camote frío.

Causa Anticuchera 36

Rellena con palta, coronado con carne marinada, mayonesa anticuchera y chalaquita.



Causa Anticuchera

Causa Anticuchera Vegana 36

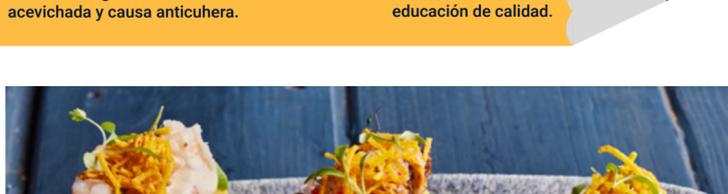
Rellena con palta, coronado con Beyond Meat marinada, mayonesa vegana anticuchera y chalaquita.



Causas con Causa 39

Trio de causas: causa clásica de pollo, causa de langostinos bañada en salsa acevichada y causa anticuchera.

 Cada plato contribuye con una hora de educación de calidad.



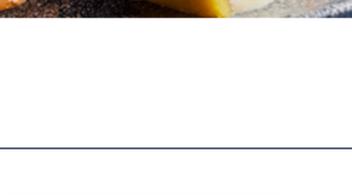
Causas con Causa

Entradas calientes



Wantán Doomo x6 30

Wantán langostinos, pollo y cerdo con langostinos, estollo relleno, coronado con chalaquita y bañado en salsa de maracuyá de la casa (agridulce).



Siu Kao x6 30

Empanada oriental al vapor rellena de langanada, cerdo y pollo.



Siu Kao en Salsa Tiradito 32

Uno de los preferidos. Sui Kao en salsa de tiradito de ají amarillo.



Tequeños x4 30

Bastones de masa wantán llenos con: Lomo Saltado Cheeseburger Angus



Patacones 26

Crujientes patacones de plátano verde coronados con cecina dorada en cubitos. Adornados con ají de cocona fresco y brotes de culantro.



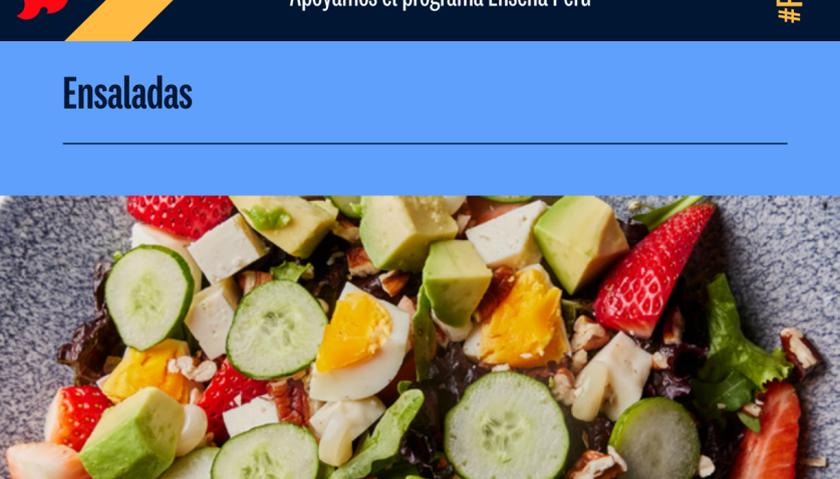
Ensalada Doomo 36

Con pecanas, huevo sancochado, fresas, kiuri, palta y choclo, vinagreta de miel de la casa coronado con queso de cabra y cubos de masa kao frito.



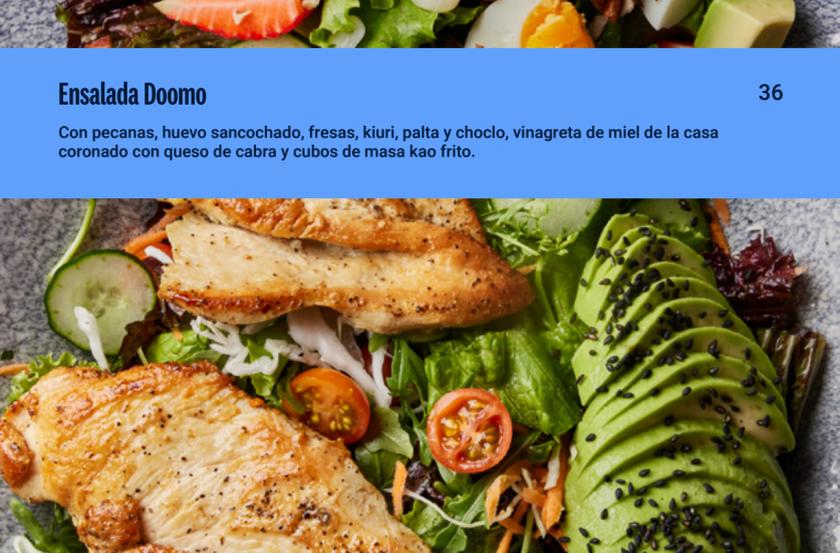
Filete de pollo (al wok o plancha) con Ensalada 36

Tierno filete de pechuga de pollo al wok con una fresca ensalada de lechuga, kiuri, (pepino japonés), zanahoria, col, coronada con palta y ajonjolí negro y aderezada con salsa secreta de la casa.



Ensalada Nikkei 36

Filete de trucha marinada con ensalada de tres lechugas, palta, cubos de naranja, kiuri queso de cabra y tomates cherry; aderezado con salsa Yuzu y sui kao frito en cubos.



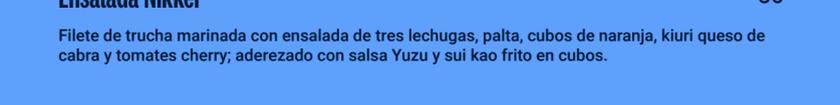
Ensalada Nikkei 36

Filete de trucha marinada con ensalada de tres lechugas, palta, cubos de naranja, kiuri queso de cabra y tomates cherry; aderezado con salsa Yuzu y sui kao frito en cubos.



Ensalada Nikkei 36

Filete de trucha marinada con ensalada de tres lechugas, palta, cubos de naranja, kiuri queso de cabra y tomates cherry; aderezado con salsa Yuzu y sui kao frito en cubos.



Ensalada Nikkei 36

Filete de trucha marinada con ensalada de tres lechugas, palta, cubos de naranja, kiuri queso de cabra y tomates cherry; aderezado con salsa Yuzu y sui kao frito en cubos.

Ensalada Nikkei 36

Filete de trucha marinada con ensalada de tres lechugas, palta, cubos de naranja, kiuri queso de cabra y tomates cherry; aderezado con salsa Yuzu y sui kao frito en cubos.



Fotos Referenciales

Makis

Vegano Vegetariano

*En caso de alergia, por favor indicar para sustituir por otros ingredientes.
*Imágenes referenciales.



Kai Maki x5 24 x10 35
¡Nuestro favorito! Con langostino furai y palta; cubierto togarashi (especia ligeramente picante japonesa) y coronado con un mix a base de trucha, langostino, salsa spicy y un toquecito de salsa de anguila. Todo flambeado.



Acevichado Veggie x5 24 x10 35
Deliciosos rollitos con palta, kiuri (pepino japonés), cebolla frita y cubiertos de más paltita, togarashi, nuestra salsa acevichada vegana secreta y coronada con brotes de culantro.



Maki Acevichado x5 24 x10 35
Con langostino y palta cubierto por pesca del día y bañado en salsa acevichada.



Furai Maki x5 24 x10 35
Maki frito. Trucha, palta y queso crema. Empanizado con panko.



Maki Parrillero x5 26 x10 38
Con crujiente langostino empanizado, palta, corte de Certified Angus Beef, cebollita china y coronado con salsa anticuchera y chalaquita.



Maki Passion x5 26 x10 36
Basado en shari suavemente sazonado con queso crema y palta envuelta en panko y frita a la perfección. En su interior, lleva tartar de trucha realizado con aceite de ajonjolí. Se sirve con salsa maracuyá de la casa, hilos de masa primavera y cebollita china.



Kemuri Maki

x5 26 x10 36

Roll relleno con langostino furai y palta, cubierto con queso crema, trucha ahumada y mayonesa. Coronado con piel de trucha crujiente, togarashi y cebolla china.

Nuestros reconocidos saltados junto a la mejor marca de carne Angus del mundo: Certified Angus Beef®

LO MEJOR DE LO MEJOR



Fotos Referenciales

Las razones por las que la marca Certified Angus Beef® es la mejor

- Cumple 10 rigurosos estándares para poder ser acreditado con la marca
- Excelencia en sabor, suavidad y jugosidad
- Sólo 3/10 animales Angus cumplen con estos rigurosos estándares

Certified Angus Beef®
Entraña Certified Angus Beef® y nuestra reconocida sazón, lo mejor de lo mejor. Disfruta con las siguientes guarniciones:

Aroz criollo	96	Tallarín a la crema	102
Tallarín a la huancaína	102	Tallarín verde	102
Tacu Tacu	102	Ensalada	102
Causa	102	Risotto en crema huancaína	102
Chaufa	102		



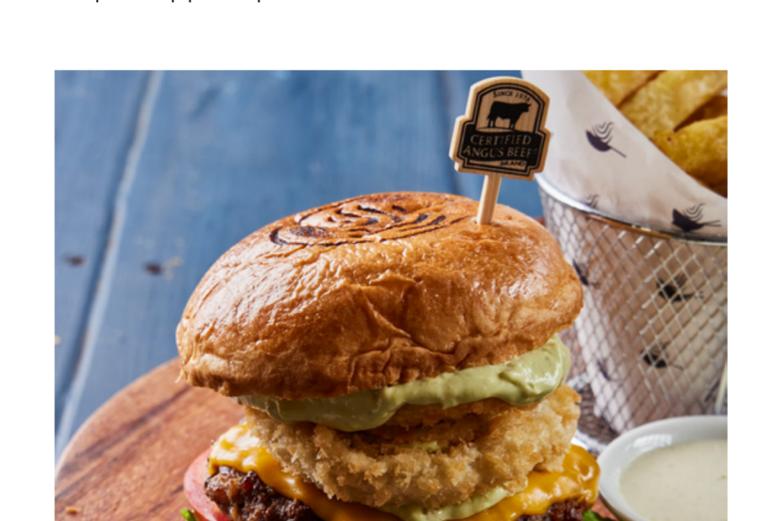
La Doble 40
Jugosa doble hamburguesa Certified Angus Beef®, nuestra secreta, pickles, tomate y lechugas acompañado de papas fritas peruanitas.



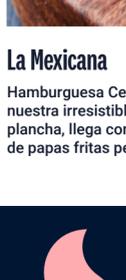
La A Lo Pobre 38
Hamburguesa Certified Angus Beef® montada con plátano frito y huevo. En pan bricho dorado, lleva tomate, lechuga, salsa golf de la casa, queso cheddar y viene con papas fritas peruanitas.



La de Fondo de Bikini 38
Hamburguesa Certified Angus Beef® con jugosas rodajas de piña, tomate, lechuga orgánica, salsa tártara, queso cheddar, aros de cebolla y pan bricho sellado en la plancha. Acompañada de papas fritas peruanitas.



La Mexicana 38
Hamburguesa Certified Angus Beef® con rodajas de tomate, lechuga orgánica y nuestra irresistible y cremosa salsa guacamole de la casa. En pan bricho a la plancha, llega coronada con queso cheddar y crujientes onions rings más una porción de papas fritas peruanitas.



Preparado con un fuego que llena

Nos llena cocinarlo y verte disfrutarlo.

#FUEGODELBUENO



Fotos Referenciales

Saltados con fuego y pasión.

¡Nuestra especialidad! Preparamos al momento uno por uno en cada wok, lo que garantiza el ahumado, temperatura y tiempo ideal de cocción. Todo elaborado con los mejores ingredientes.

- La carne más tierna.
- Papa 100% fresca y peruana.
- Vinagre y sillao elaborados con nuestra receta secreta.
- Jugosos cortes de tomate.
- Pimienta gruesa que resiste altas temperaturas.
- Cortes de cebolla que mantienen su sabor.

- Vegano
- Vegetariano
- BEYOND MEAT



Lomo Saltado
 Cuadril 39
 Pollo 36
 Lomo Fino 49
 Lomo Fino Premium 57
 Veggie 45

Risotto en Crema Huancaína con Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49

*Viene sin papas fritas



Tallarín a la Huancaína con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49

Tacu Tacu con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63

¡Conviértelo a lo pobre por S/8!

¡Pídelo sin gluten por S/5!



Fotos Referenciales



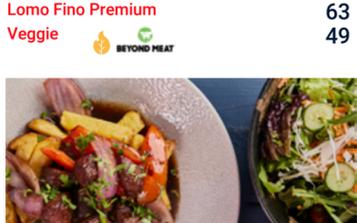
Causa con Lomo Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49

Chaufa con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49



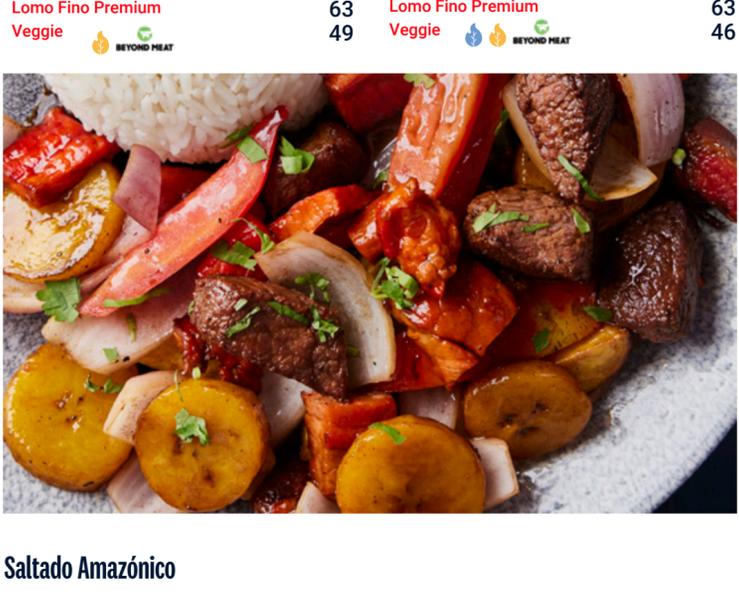
Tallarín verde con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49

Tallarín a la Crema con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 40
 Lomo Fino 54
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49



Tallarín Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49

Ensalada con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 38
 Lomo Fino 54
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 46



Saltado Amazónico
 Cuadril 44
 Lomo Fino 52
 Lomo Fino Premium 62



Fotos Referenciales

Platos Nikkei

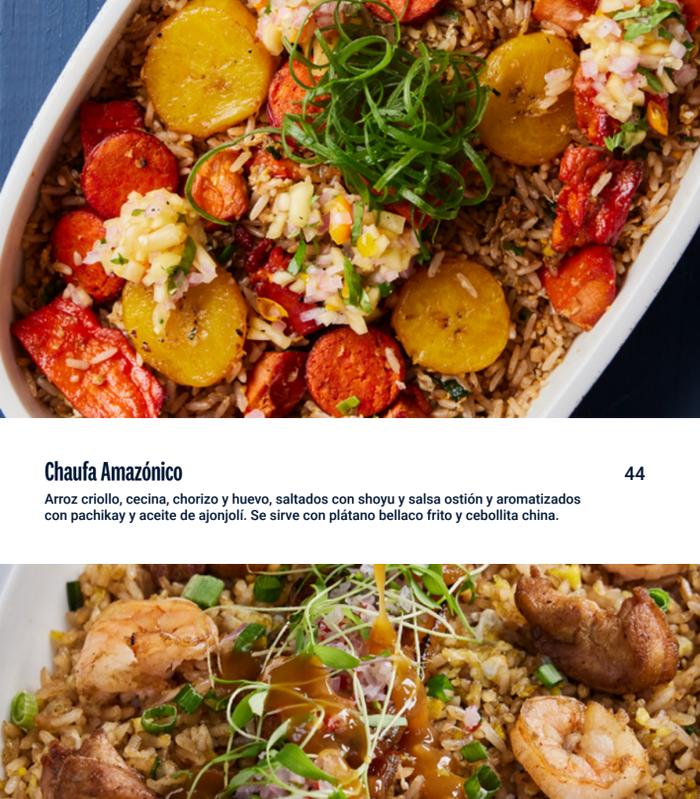
Chicken Katsu Regular 39 Tallarines verdes 44 Tallarines con huancaína 44 Tallarines a la crema 44

Filete de pollo empanizado al panko acompañado de arroz y ensalada.

Nuestro ingrediente preferido es el progreso
 Cada plato lo preparamos uno por uno, cliente por cliente.

#FUEGODELBUENO





Chaufa Amazónico

Arroz criollo, cecina, chorizo y huevo, saltados con shoyu y salsa ostión y aromatizados con pachikay y aceite de ajonjolí. Se sirve con plátano bellaco frito y cebollita china.

44



Aeropuerto Nikkei

Arroz y fideo fritos ahumaditos al wok - con nuestros vinagres y shoyu de la casa con langostinos, pollo, cebollita china, moyashi (frejolito chino), una tortilla montada y coronada con chalaquita y salsa tiradito.

45

Especial

¡La joya de nuestra técnica chaufera! Con panceta de cerdo macerada y salteada hasta conseguir nuestro ahumadito único, bañada en salsa dulce a base de miso y coronado con langostinos.

45

Chaufa Beyond



Beyond Meat saltado con arroz, aceite de ajonjolí, nuestros shoyu, vinagre y salsa chaufa de la casa; y cebollita china.

49



Saltados del Mundo

Beef Chow Fun

¡Joya de la cocina cantonesa! Carne de res delicadamente laminada y marinada en salsa Chow Fun de la casa con fideos sa ho fan saltados con aceite de ajonjolí.

45



Yasaitame de pollo

Jugoso muslo de pollo con vegetales frescos (col corazón, zanahoria, cebolla, pimiento y moyashi) saltados a la perfección en un wok y servido con arroz gohan.

45

Adicionales

Huevo frito	4	Ensalada mixta	12	Chashu porción
Plátano frito	6	Porción de chaufa	14	Tacu Tacu
Porción de papas fritas	13	Porción de arroz japonés o criollo	9	½ Porción de tallarines verdes

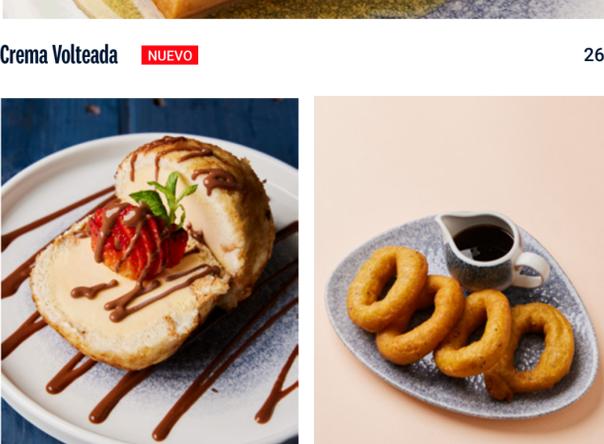


Doomo Niños

Lomo Saltado Kinder	25	Chicken Katsu Kinder
Pollo Saltado Kinder	25	Hamburguesa Kinder

Postres

Fotos Referenciales



Crema Volteada

NUEVO

26



Tempura

24



Picarones

NUEVO

x4 24



Merengado de Frutos Rojos

26



Torta de Chocolate

26

Comprometidos con tu paladar y el planeta.

Recicla: reduciendo la contaminación igual a plantar 30 árboles cada mes.

#FUEGODELBUENO

Doomo Sodas Naturales



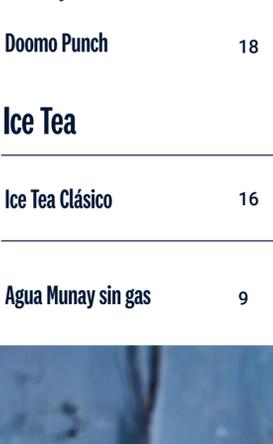
Frambuesa Soda

12



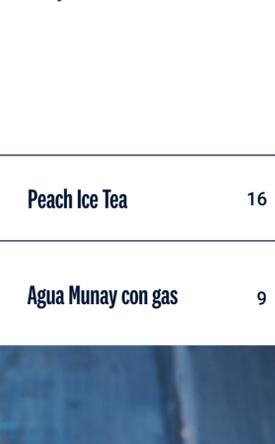
Jamaica Soda

12



Naranja Soda

12



Coco Soda

12

Iced Coffee	12	Chicha	12
Maracuyá	12	Manjaica	15
Doomo Punch	18		

Ice Tea

Ice Tea Clásico	16	Peach Ice Tea	16
Agua Munay sin gas	9	Agua Munay con gas	9



Iced Coffee

Bebidas Calientes

Café Americano	10	Latte	12
Café Espresso	7	Cappuccino	10
Matcha Latte	12	Mocaccino	14

Infusiones Naturales

Anís	7	Manzanilla	7
Matcha	8	Té de Jazmín	8
Doomo	8	Eucalipto	8



Calientitos Doomo

Pisco	26	Ron	28
Sake	26	Negroni	28

Cocteles Doomo



Purple Tonic NUEVO 36

Elaborado con pisco y vermouth busca armonizar con el dulce zumo de piña y la frescura del zumo de limón. Lleva un toque de jarabe de chicha morada, que aporta un sutil matiz andino.



Hakodate NUEVO 36

Inspirado en el clásico Manhattan, se trata de un aperitivo que fusiona la delicadeza del sake con la robustez del vermouth. Incorpora un toque sutil de zumo de naranja y unas gotas de angostura para añadir profundidad.



Aki NUEVO 36

Perfecta para cerrar una comida. Basado en sake y umeshu, se complementa con zumo de naranja y jarabe de coco. Se sirve con una penca de piña y un toque de polvo de naranja.



Kiji NUEVO 36

Fresco y estimulante, es una reinterpretación del clásico EastSide, con un toque asiático. Sake enriquecido con Jäger para un sutil contraste herbal, con zumo de piña y kyuri (pepino japonés) que aportan una dulzura natural.



Doomo Sour 36

Un New York Sour a nuestro estilo. Whisky, jarabe de goma, limón fresco sobre hielo y media onza de vino con una aromática corona de naranja y azúcar flameada.



Rose Genever 36

Perfecto aperitivo a base de vodka, con nuestro jarabe de frambuesa, un dash de zumo de limón y una pizca de Campari.



Negroni 36

Aperitivo clásico y simple, lleva solo Vermouth Rosso, Campari y gin, excelente para disfrutar tanto antes como después de la comida.



Kyuriosity 36

Excelente acompañamiento, el Kyuriosity lleva vodka y vodka de manzana, con un poco de zumo de limón, extracto fresco de kyuri y un jarabe especial de manzana verde.

Vino

Trapiche Reserva Chardonnay	85	Marques de Riscal Verdejo. D.O Rueda	85
Séptima Malbec	85	Marques de Riscal Rosado	85
Séptima Cabernet Franc	85	1865 Cabernet	120



Cervezas

Pilsen	15	Corona	18
Cusqueña	15	Doomo Biru	18