



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

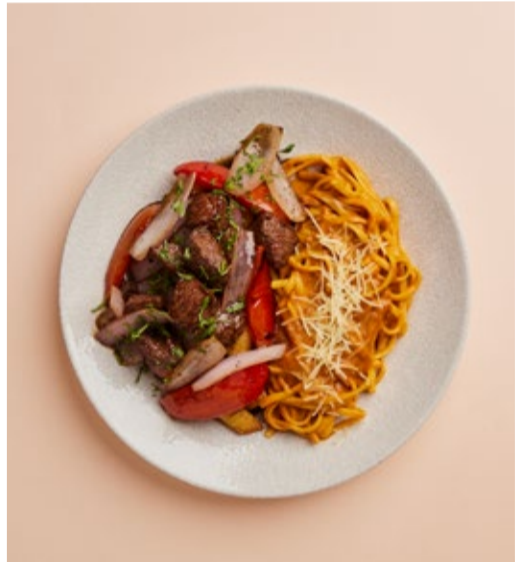
Platos de Fondo

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.

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.

Cuadril 49
Lomo Fino 59
Lomo Fino Premium 69



Tallarines en Salsa de Langostino

NUEVO

42

Tallarines bañados en una salsa cremosa de langostinos con fondo de pescado, vino blanco y salsa madre de la casa. Enriquecido con mantequilla y crema de leche; y decorado con queso parmesano.

Risotto en Salsa de Langostino

NUEVO

42

Risotto basado en fondo de pescado, enriquecido con vino blanco y un toque de crema de leche. Coronado con langostinos saltados, brotes de culantro y espolvoreado con queso parmesano.

SUMMER LOVE



Cocteles de Autor



Bloody Orange **NUEVO**

32

La suavidad del licor de lychee combinada con el amargor sutil del Aperol, con toques de zumo de naranja y limón. La angostura de cacao y naranja añade profundidad.



Aperol Sour **NUEVO**

32

El clásico sour con un giro inesperado. Una base dulce y ácida de Aperol, zumo de limón y jarabe de piña complementada y elevada con clara de huevo.



Macao **NUEVO**

32

Fusión de lo mejor de los cítricos con un toque tropical. Con un perfil refrescante y equilibrado, la angostura bitter y un brote de toronjil añaden un sutil matiz herbal.



Aperol de Verano **NUEVO**

32

Combinación de vino tinto, zumo de naranja, jarabe de frambuesa y Aperol que crean un perfil vibrante, con un toque de agua gasificada que suaviza y equilibra la mezcla.



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 de pesca del día.

Ceviche al Wok 45

Pesca del día salpimentada y salteada al wok (con nuestro toque ahumado especial), servida sobre salsa tiradita 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

Wantán Doomo x6 30

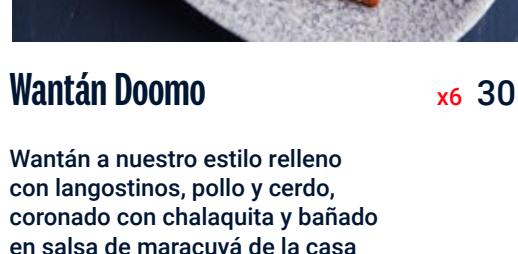
Wantán a nuestro estilo relleno con langostinos, pollo y cerdo, coronado con chalaquita y bañado en salsa de maracuyá de la casa (agridulce).



Siu Kao

Siu Kao x6 30

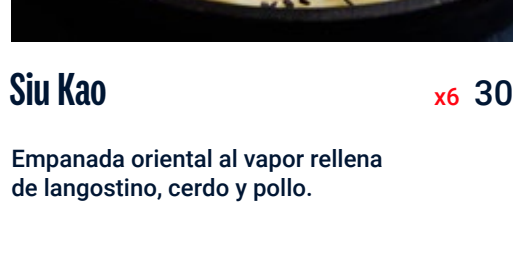
Empanada oriental al vapor rellena de langanada, cerdo y pollo.



Siu Kao en Salsa Tiradito

Siu Kao en Salsa Tiradito 32

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



Tequeños

Tequeños x4 30

Bastones de masa wantán llenos con: Lomo Saltado Cheeseburger Angus



Patacones

Patacones 26

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



Preparado con un fuego que te engríe y educa

Apoyamos el programa Enseña Perú

#FUJGODELBUENO

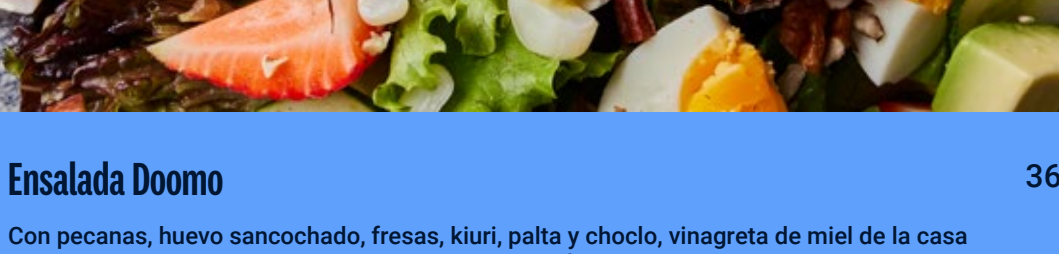
Ensaladas



Ensalada Doomo

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

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

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 palta, 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.



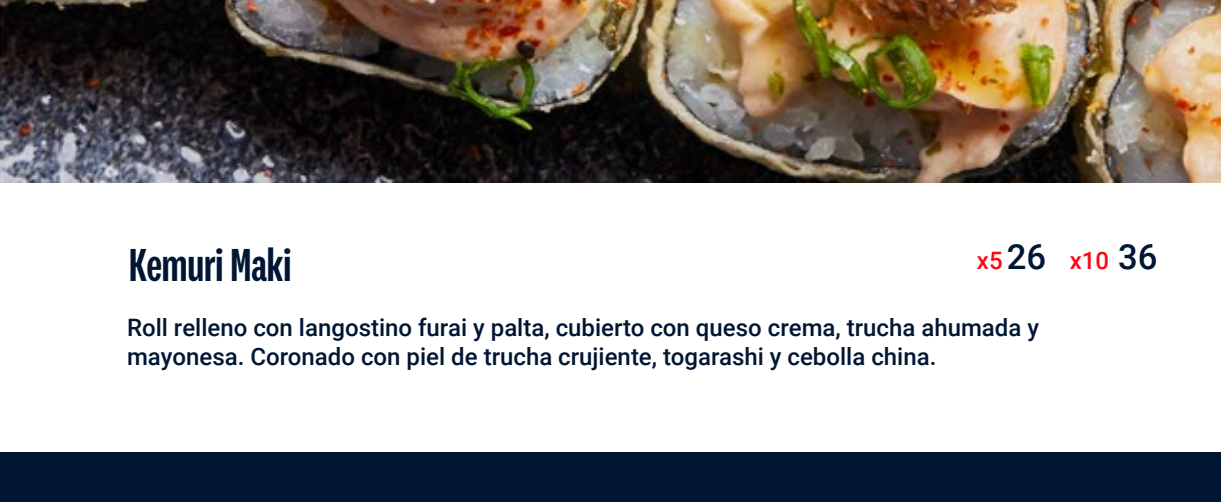
Furai Maki x5 24 x10 35
Maki frito. Trucha, palta y queso crema. Empanizado con panko.



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®

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

Arroz criollo	62	Tallarín a la crema	68
Tallarín a la huancaína	68	Tallarín verde	68
Tacu Tacu	68	Ensalada	68
Causa	68	Risotto en crema huancaína	68
Chaufa	68		



La Doble

Jugosa doble hamburguesa Certified Angus Beef®, salsa secreta, pickles, tomate y lechugas acompañado de papas fritas peruanitas.

40

La A Lo Pobre

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

38

La de Fondo de Bikini

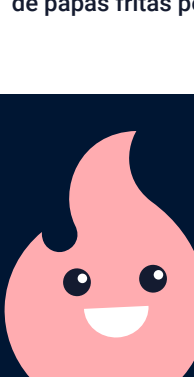
Hamburguesa Certified Angus Beef® con jugosas rodajas de piña, tomate, lechuga orgánica, salsa tártara, queso cheddar, aros de cebolla y pan brioche sellado en la plancha. Acompañada de papas fritas peruanitas.

38

La Mexicana

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

38



Preparado con un fuego que llena
Nos llena cocinarlo y verte disfrutarlo.

#FUEGODEBUENO



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 glúten 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



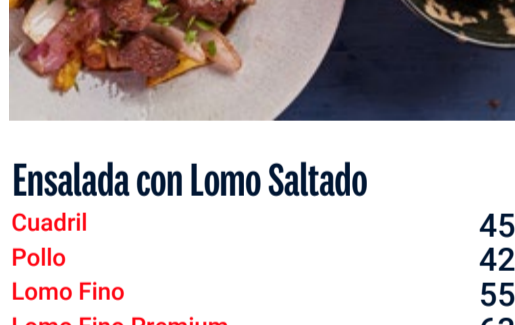
Tallarín verde con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 49



Tallarín a la Crema con Lomo Saltado
 Cuadril 45
 Pollo 42
 Lomo Fino 55
 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 42
 Lomo Fino 55
 Lomo Fino Premium 63
 Veggie 46



Saltado Amazónico
 Cuadril 44
 Lomo Fino 52
 Lomo Fino Premium 62
 Flat Iron 67



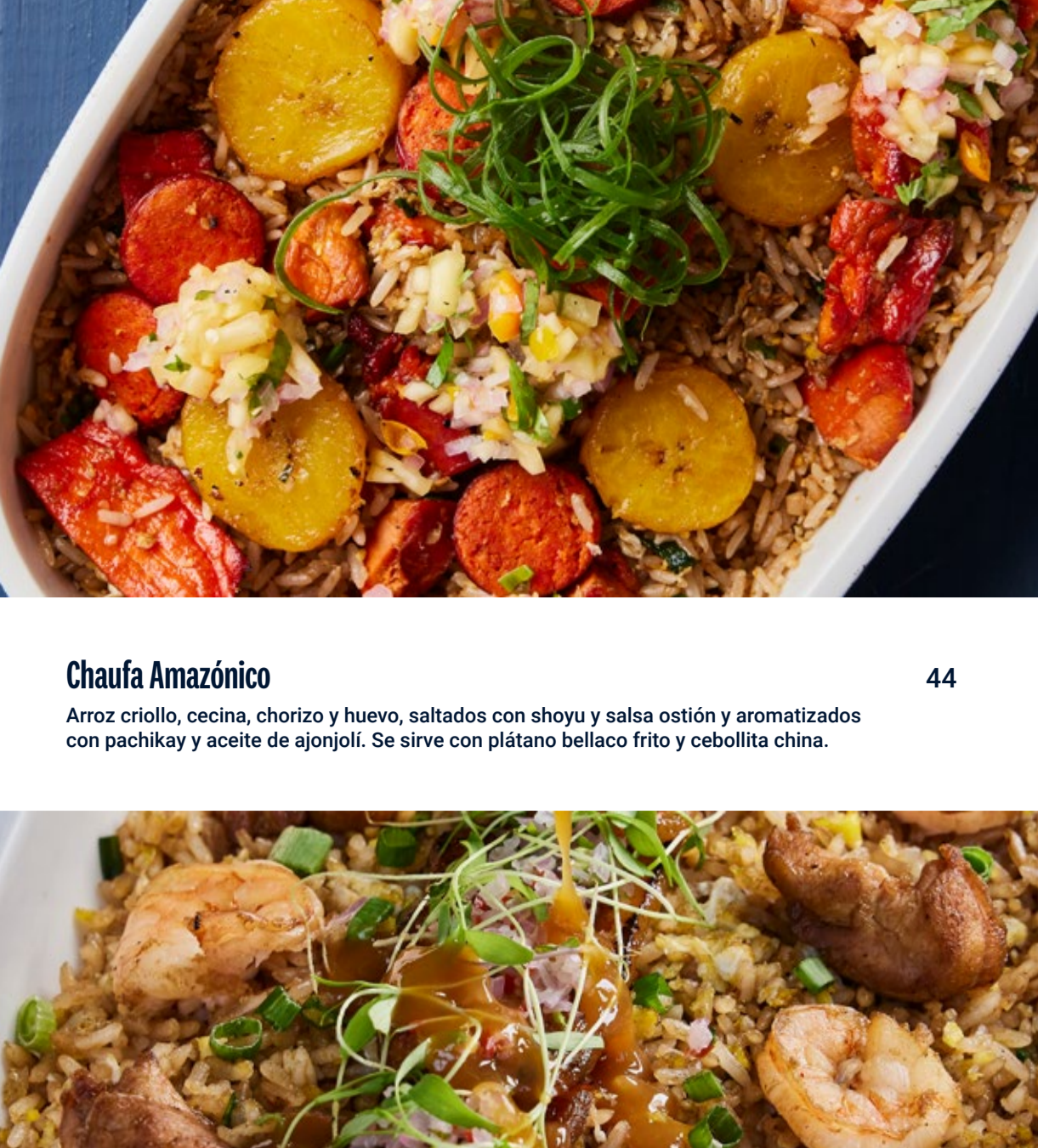
Fotos Referenciales

Platos Nikkei

	Regular	Tallarines verdes	Tallarines con huancaína	Tallarines a la crema
Chicken Katsu Filete de pollo empanizado al panko acompañado de arroz y ensalada.	39	44	44	44

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

#FUECODELBUENO



Chaufa Amazónico

44

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



Especial

45

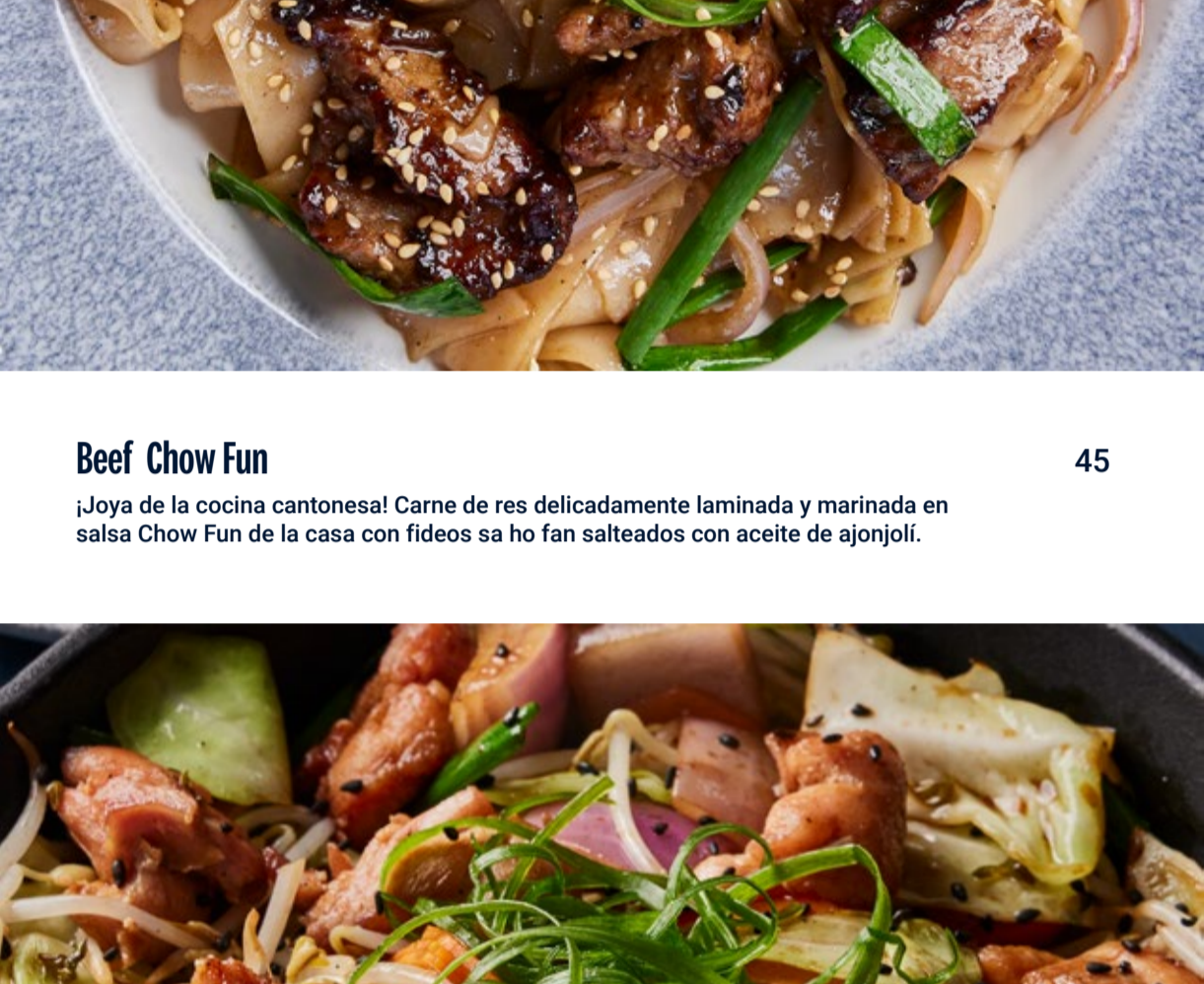
¡La joya de nuestra técnica chaufera! Con panceta de cerdo macerada y saltada hasta conseguir nuestro ahumadito único, bañada en salsa dulce a base de miso y coronado con langostinos.



Aeropuerto Nikkei

45

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



Chaufa Beyond

49

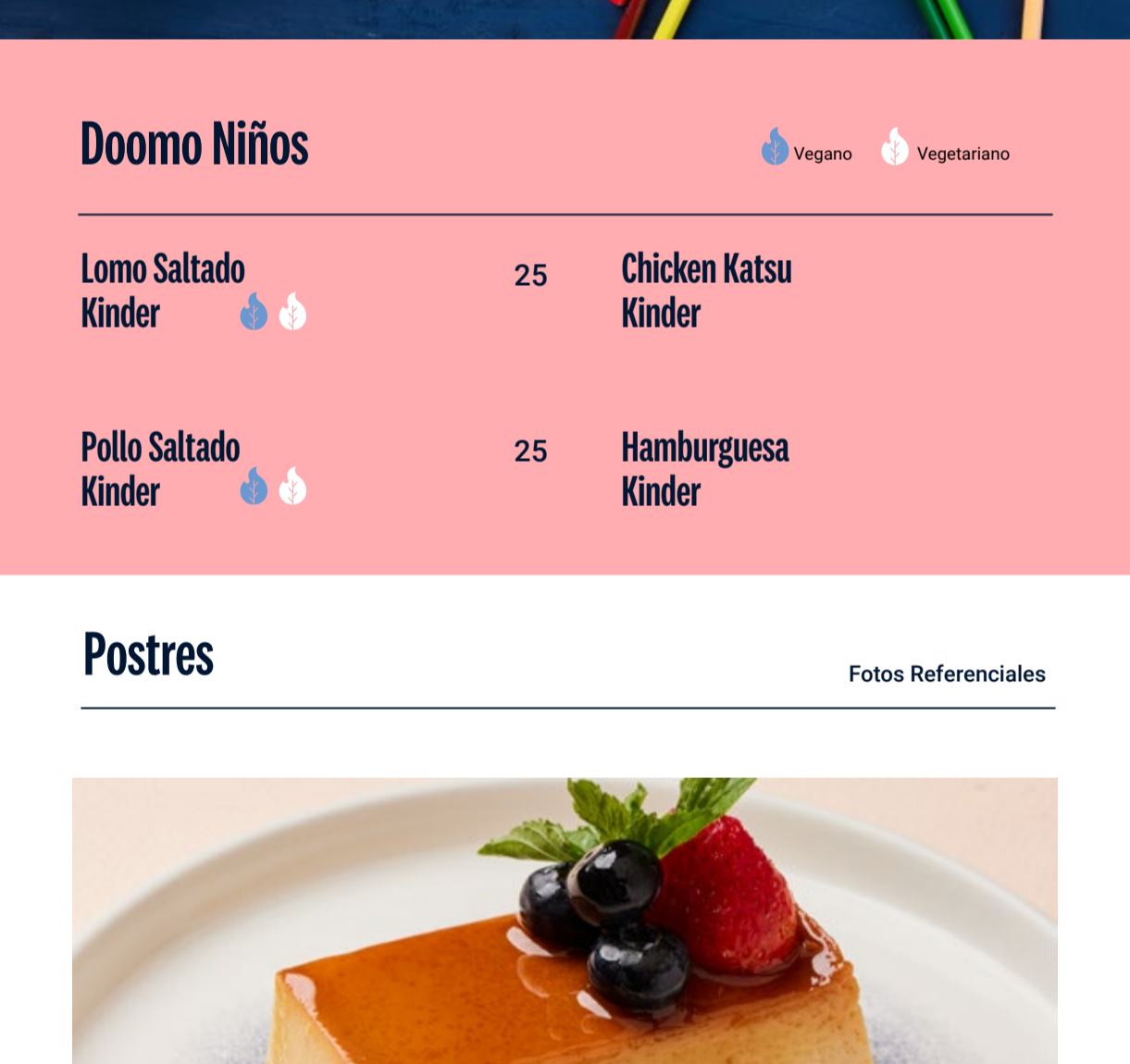
Beyond Meat saltado con arroz, aceite de ajonjolí, nuestros shoyu, vinagre y salsa chaufa de la casa; y cebollita china.



Beef Chow Fun

45

¡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.



Yasaitame de pollo

36

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.

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

Vegano Vegetariano

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

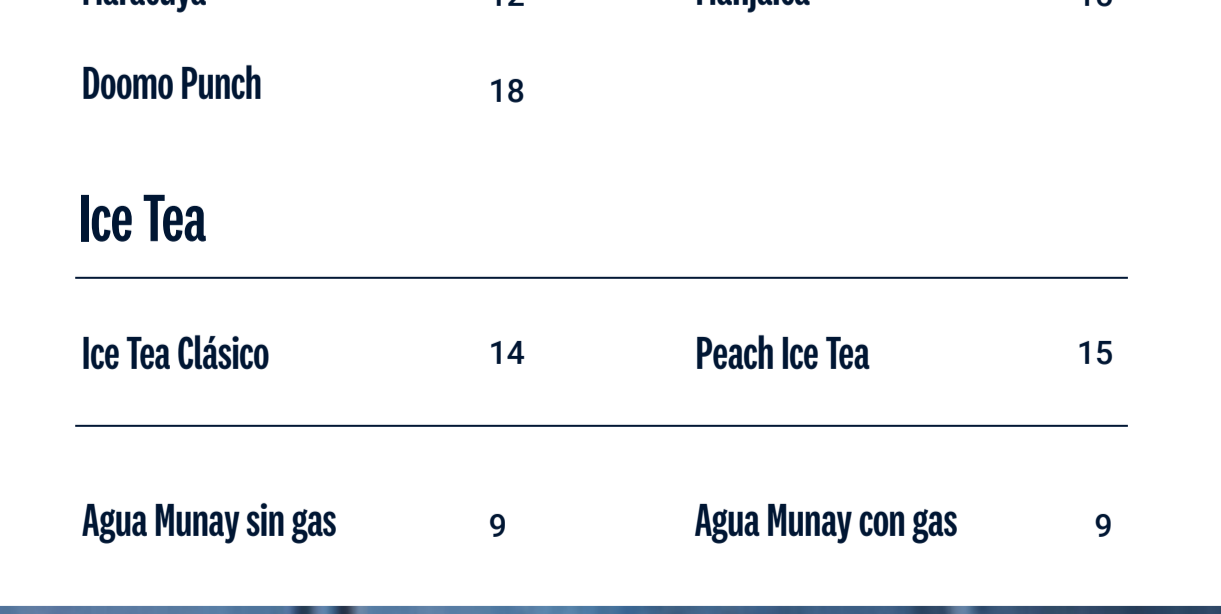
Postres

Fotos Referenciales



Crema Volteada

26



Tempura	24	Picarones	24
---------	----	-----------	----



Merengado de Frutos Rojos	26	Tarta de Chocolate	26
---------------------------	----	--------------------	----

Comprometidos con tu paladar y el planeta.

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

#FUECODELBUENO

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	14	Peach Ice Tea	15
-----------------	----	---------------	----

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 Sour	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