



**Domo
Saltado**

Fuego del bueno

CARTA INVIERNO



Ramen



Ramen a la Criolla **NUEVO** 38

Caldo de cerdo enriquecido con salsa anticuchera, un toque de leche, carne molida y huevo frito al estilo inglés, servido con cebollita china.



Tonkotsu Ramen **NUEVO** 42

Caldo de cerdo acompañado de ramen, moyashi saltado en aceite de ajonjolí con fondo de carne y chashu saltado en salsa de anguila. Servido con huevo marinado, moyashi, col, kamaboko y alga nori.



Spicy Ramen **NUEVO** 38

Caldo de cerdo con toques de gochujang (picante), acompañado de fideos ramen, carne molida y huevo marinado en ajo,



Pho **NUEVO** 38

Caldo aromatizado con especias aromáticas servido sobre carne de res laminada y fideos y servido con cebolla blanca, frejolito chino, ají limo y hojas de albahaca y culantro.

Platos Japoneses



Gyoza Chili Oils **NUEVO** 32

Gyozas al vapor servidas sobre una base crispy de gochujang (picante) de la casa, adornadas con ajonjolí negro y cebollita china en rulos.



Chicken Katsudon **NUEVO** 36

Pollo katsu crujiente servido sobre una tortilla de arroz gohan, cubierto con salsa katsudon y decorado con katsobushi, cebollita china y yema de huevo curada.



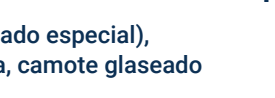
Gyudon **NUEVO** 38

Láminas de carne con shoyu y pachicay de la casa, cocidas en salsa katsudon y servidas sobre arroz. Coronado con cebollita china y yema de huevo curada.



Causa Acevichada

Entradas Frías



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 salsa tiradito y acompañada con choclo, canchita serrana, camote glaseado y rodajitas de ají limo.

Ceviche 44

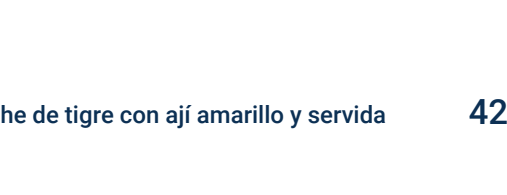
Con pesca del día, bañado en leche de tigre acompañado de canchita, camote y choclo.

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.

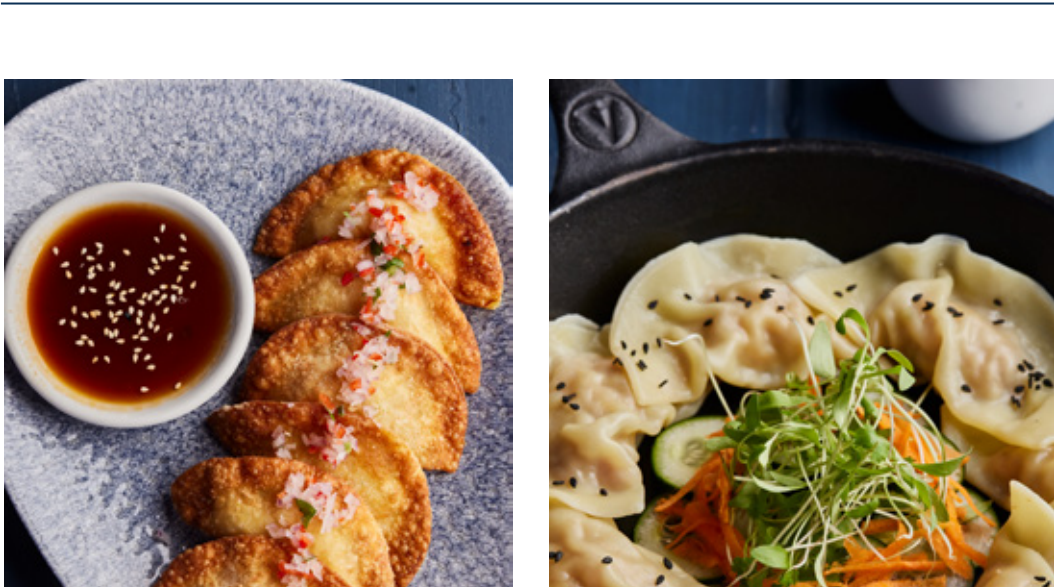


Causas con Causa 39

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

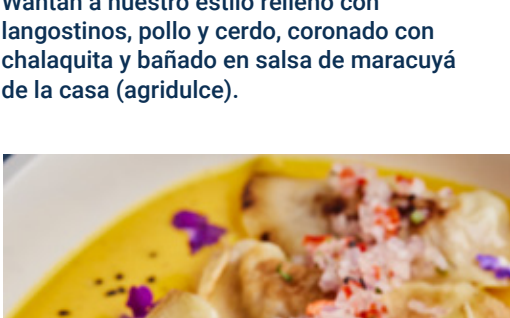


Cada plato contribuye con una hora de educación de calidad.



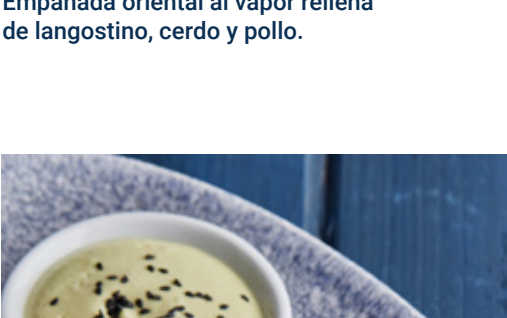
Causas con Causa

Entradas calientes



Wantán Doomo

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



Siu Kao

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



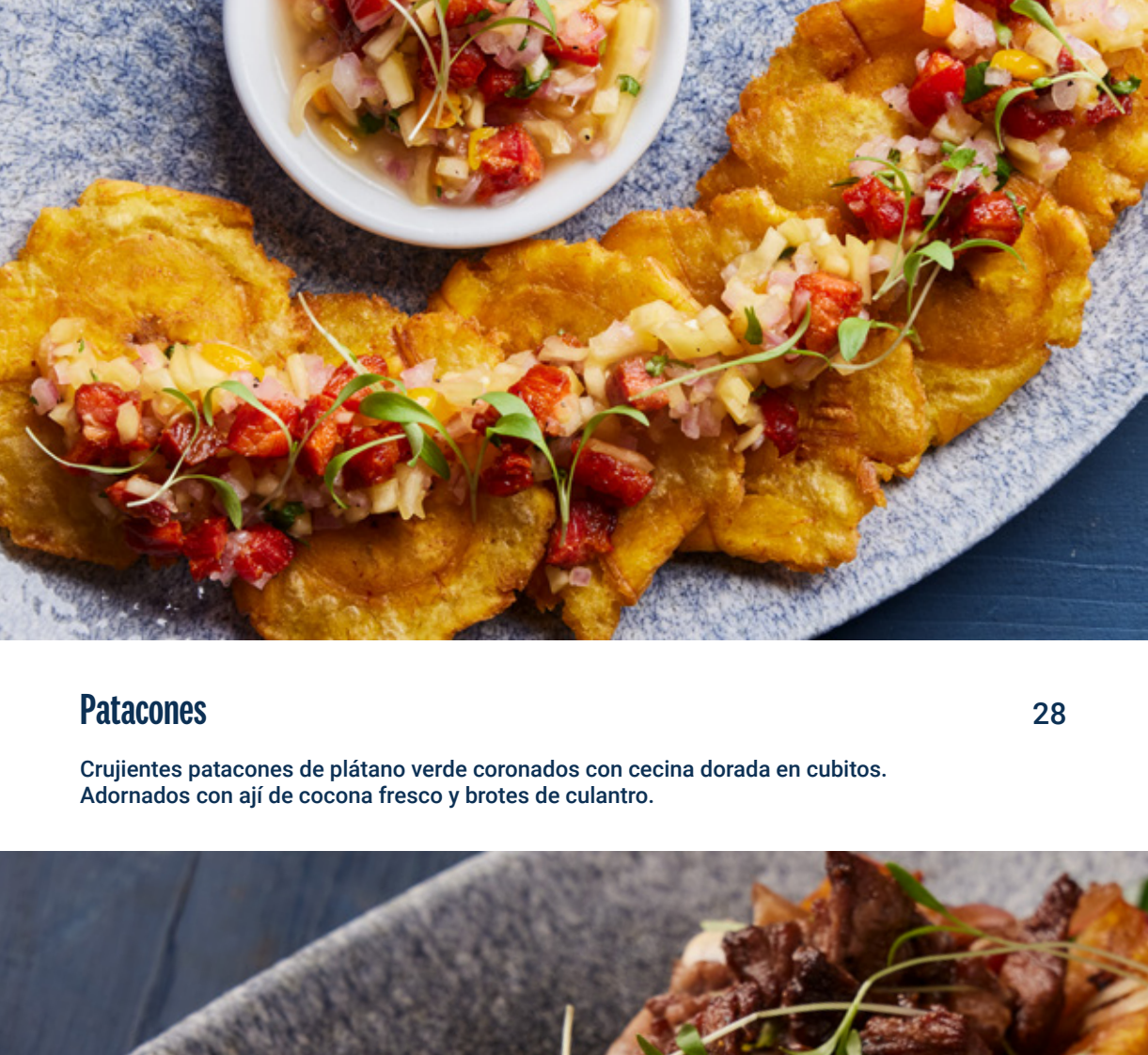
Siu Kao en Salsa Tiradito

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



Tequeños

Bastones de masa wantán llenos con: Lomo Saltado Cheeseburger Angus



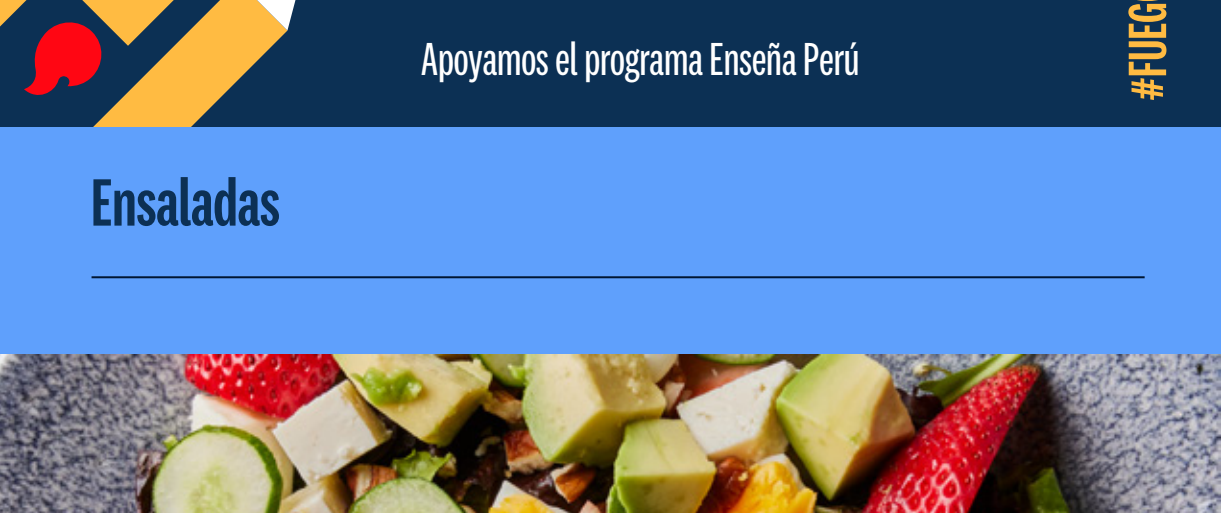
Patacones 28

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



Canoa de Lomo Saltado **NUEVO** 32

Maduro frito servido con saltado de carne de la casa, coronado con queso parmesano flameado, brotes de culantro y acompañado de salsa acevichada.

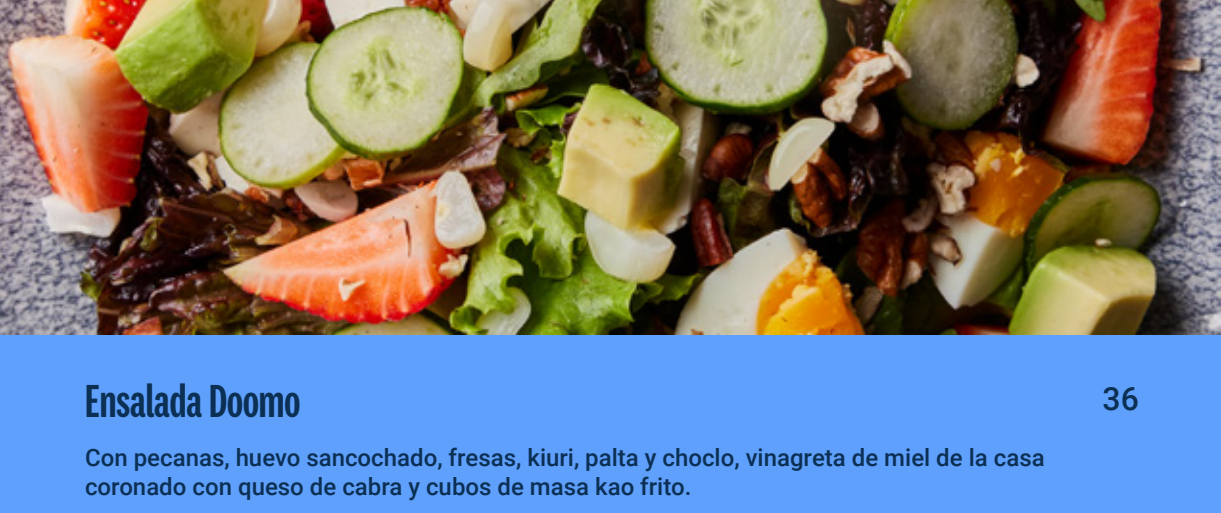


Preparado con un fuego que te engríe y educa

Apoyamos el programa Enseña Perú

#FUEGODELBUENO

Ensaladas



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.



Fotos Referenciales

Makis

Vegano Vegetariano

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

*Imágenes referenciales.



Kai Maki

x5 24 x10 36

¡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 36

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 36

Con langostino y palta cubierto por pesca del día y bañado en salsa acevichada.

Furai Maki

x5 24 x10 36

Maki frito. Trucha, palta y queso crema. Emanizado 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 38

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 realzado con aceite de ajonjolí. Se sirve con salsa maracuyá de la casa, hilos de masa primavera y cebollita china.



Kemuri Maki

x5 26 x10 38

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 eriollo	64	Tallarín a la crema	70
Tallarín a la huancaína	70	Tallarín verde	70
Tacu Tacu	70	Ensalada	70
Causa	70	Risotto en crema huancaína	70
Chaufa	70		



*Imágenes referenciales.

La Doble Jugosa doble hamburguesa Certified Angus Beef®, nuestra salsa guacamole de la casa. En pan bríoche a la plancha, llega coronada con queso cheddar y crujientes onions rings más una porción de papas fritas peruanitas. **42**



La A Lo Pobre Hamburguesa Certified Angus Beef® montada con plátano frito y huevo. En pan bríoche 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, nuestra salsa tártara y cremosa salsa guacamole de la casa. En pan bríoche a la plancha, llega coronada con queso cheddar y crujientes onions rings más una porción 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 bríoche 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



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



Cuadril	45
Pollo	42
Lomo Fino	55
Lomo Fino Premium	63

¡Conviértelo a lo pobre por S/8!

¡Pídelo sin gluten por S/5!

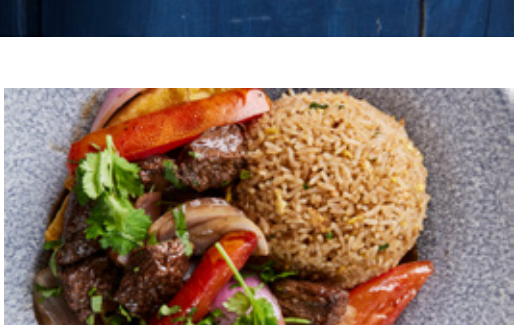


Fotos Referenciales



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	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

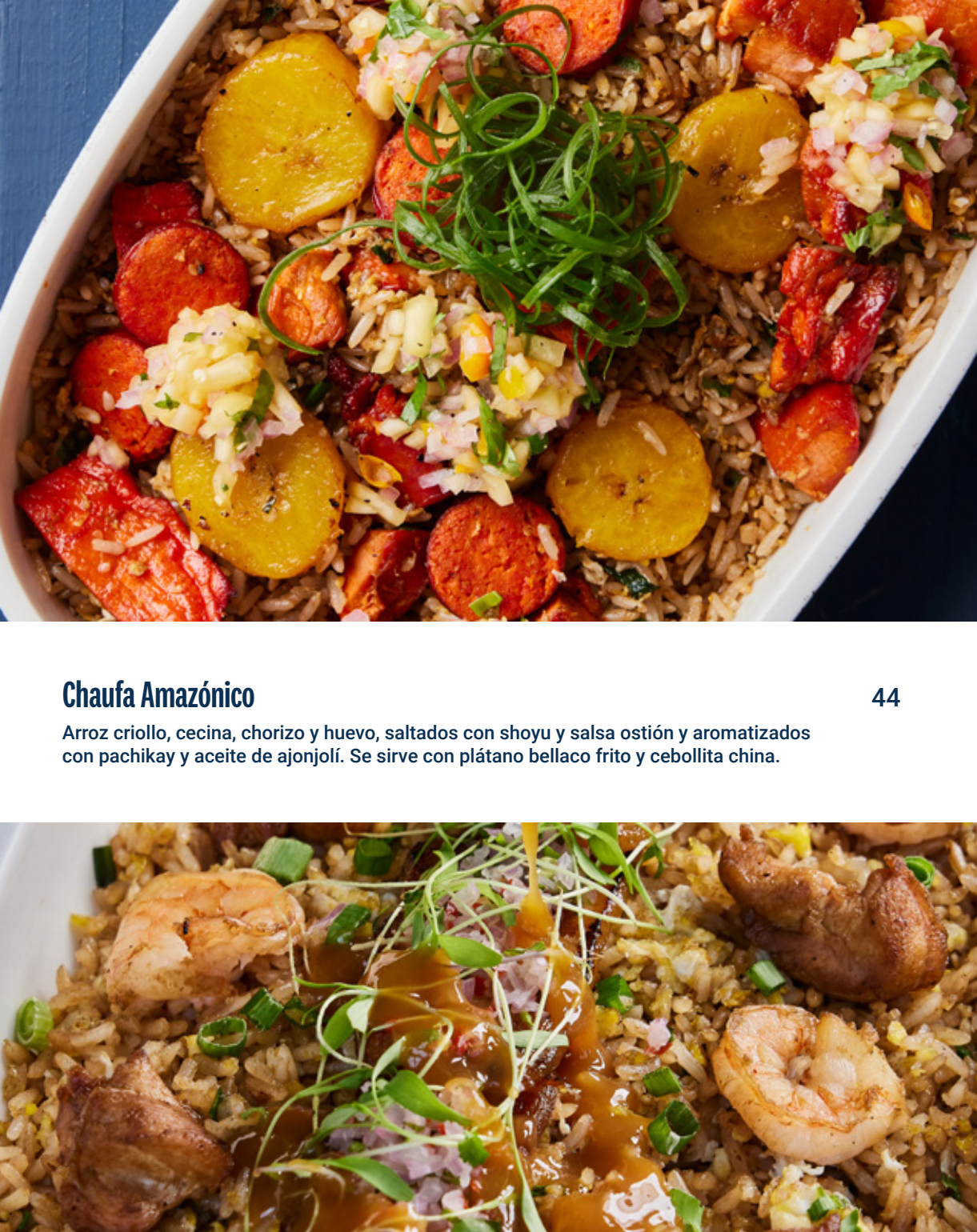
Chicken Katsu	Regular	Tallarines verdes	Tallarines con huancaína	Tallarines a la crema
Filete de pollo empanizado al panko acompañado de arroz y ensalada.	39	44	44	44

Nuestro ingrediente preferido es el progreso

Cada plato lo preparamos uno por uno, cliente por cliente.



#FUECODELBUENO



Chaufa Amazónico

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



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



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



Chaufa Beyond

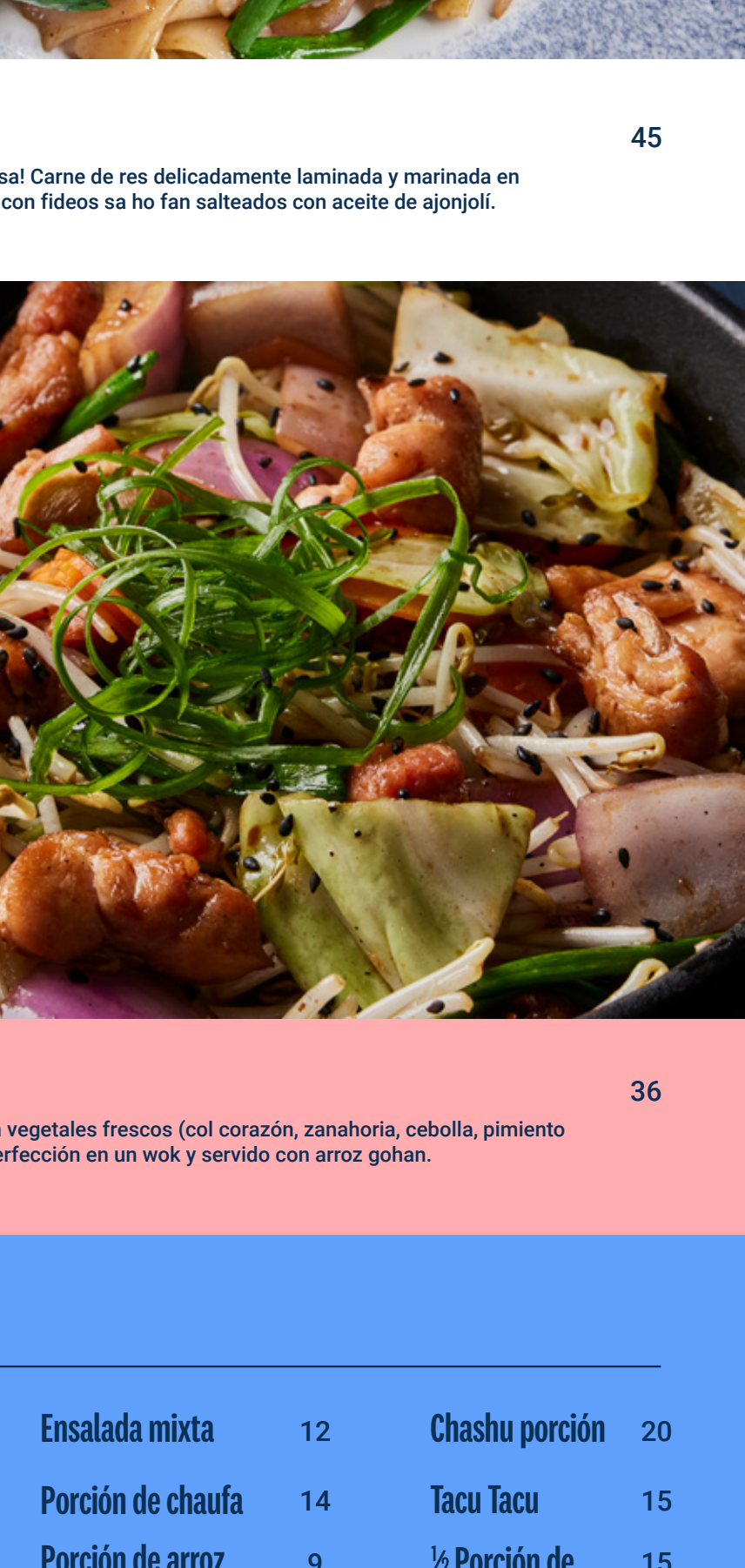
BEYOND MEAT

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

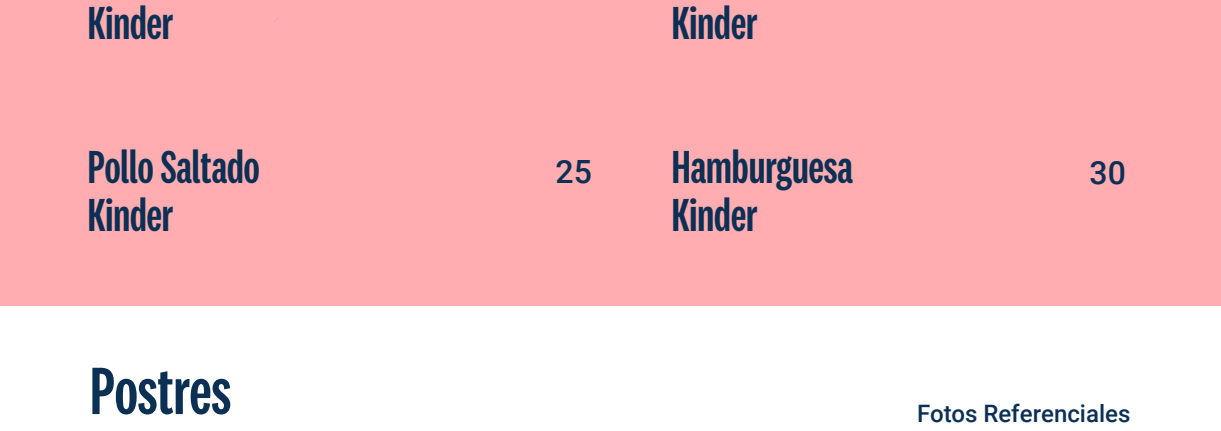


Yasaitame de pollo

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

36

Adicionales					
Huevo frito	4	Ensalada mixta	12	Chashu porción	20
Plátano frito	6	Porción de chaufa	14	Tacu Tacu	15
Porción de papas fritas	13	Porción de arroz japonés o criollo	9	½ Porción de tallarines verdes	15

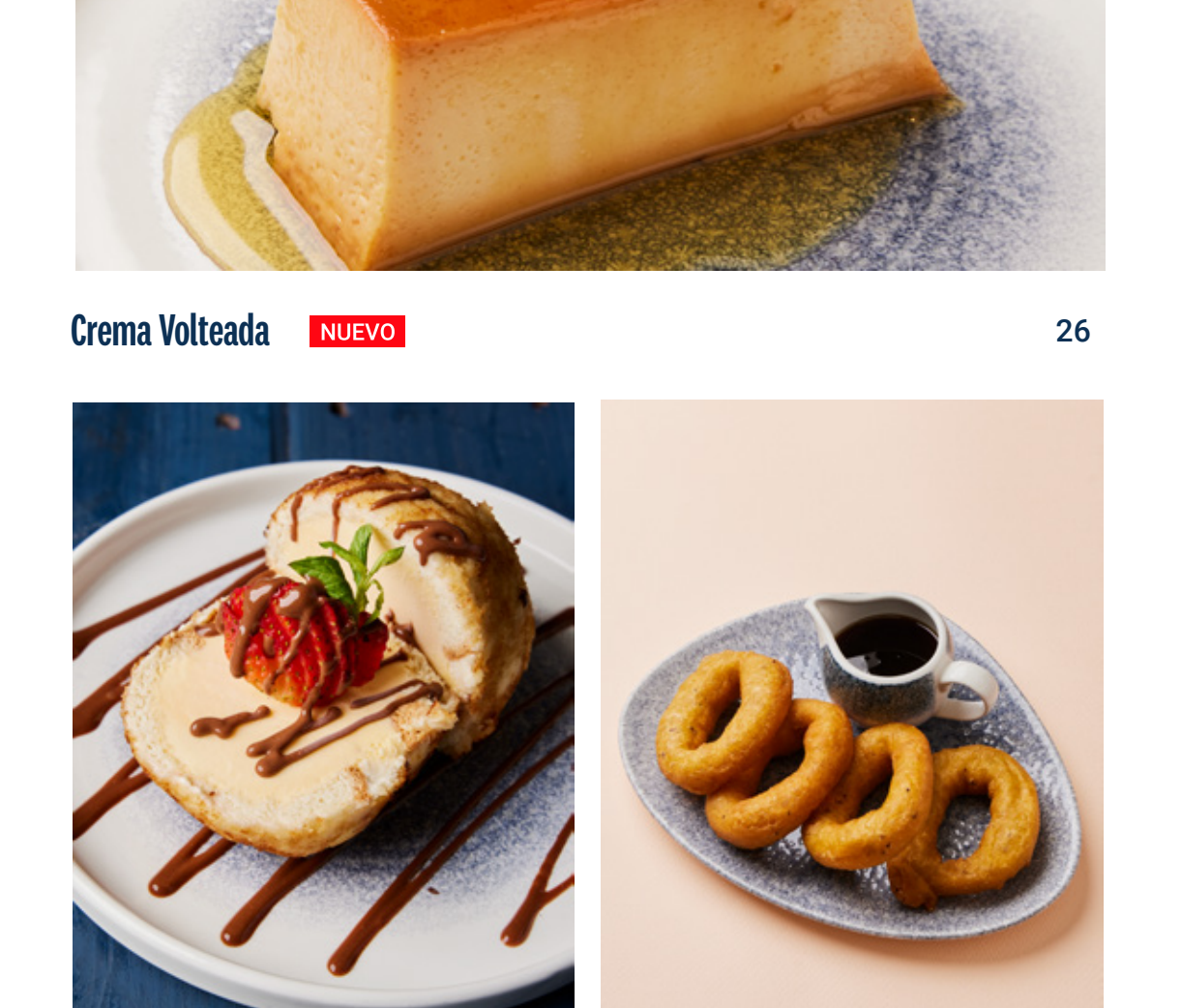


Doomo Niños

Doomo Niños				 Vegano  Vegetariano
Lomo Saltado Kinder	25	Chicken Katsu Kinder	25	
Pollo Saltado Kinder	25	Hamburguesa Kinder	30	

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.

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

#FUEGODELBUENO



Emolientes Doomo

Clásico

NUEVO

 14

Tutti Fruti

NUEVO

 14

Piña Colada

NUEVO

 14

Mentolada

NUEVO

 14

Calentitos Doomo



Vino

NUEVO

 28



Pisco

26



Ron

28



Sake

26



Negroni

28

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

Infusiones Naturales Teteras de 500 ml			
Anís	12	Manzanilla	12
Matcha	14	Té de Jazmín	14
Doomo	14	Eucalipto	14

Doomo Sodas Naturales



Frambuesa Soda 14



Jamaica Soda 14



Naranja Soda 14



Coco Soda 14

Ice Tea



Chicha 500 ml 14



Maracuyá 500 ml 14



Doomo Punch 500 ml 18

Iced Coffee 14

Manjaica 15

Ice Tea

Ice Tea Clásico 500 ml 14

Peach Ice Tea 500 ml 15

Agua Munay sin gas 9

Agua Munay con gas 9



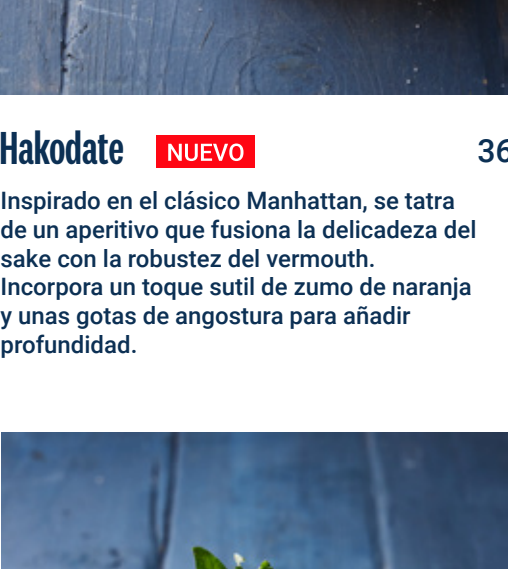
Iced Coffee

Cocteles Doomo



Purple Tonic NUEVO

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

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

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

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

Un New York Sour a nuestro estilo. Whisky, jarabe de goma, limón fresco sobre hielo, la angostura bitter y un brote de una aromática corona de naranja y azúcar flameada.



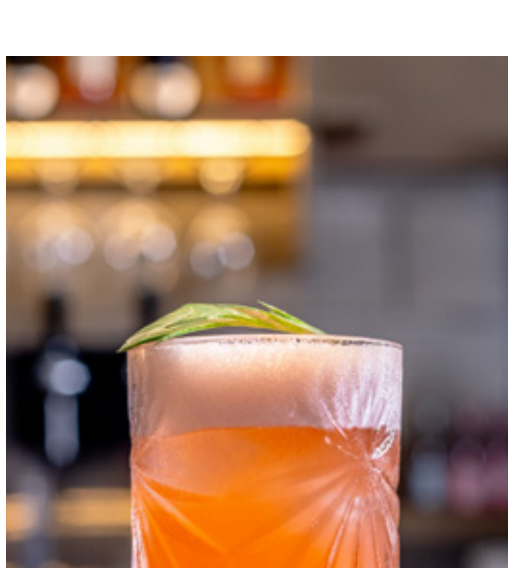
Rose Genever

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



Negroni

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



Kyuriosity

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.

Con Aperol



Bloody Orange NUEVO

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

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

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

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.

Vino

Trapiche Reserva Chardonnay 85

Séptima Malbec 85

Séptima Cabernet Franc 85

Marques de Riscal Verdejo. D.O Rueda 85

Marques de Riscal Rosado 85

1865 Cabernet 120



Cervezas

Pilsen 15

Cusqueña 15

Corona 18

Doomo Biru 18