Doomo Saltado

Fuego del bueno

CARTA INVIERNO

Fotos Referenciales

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.

Fotos Referenciales

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 saltimenteada 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 frito.

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.

Beyond Meat

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 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 x6 30
Empanada oriental al vapor rellena de langostino, cerdo y pollo.

Siu Kao en Salsa Tiradito 34
Uno de los preferidos. Siu Kao en salsa de tiradito de ají amarillo.

Tequeños x4 30
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 cecona fresco y brotes de culantro.

Canoa de Lomo Saltado NUEVO 34
Maduro frito servido con saltado de carne de la casa, coronado con queso parmesano flameado, brotes de culantro y acompañado de salsa acevichada.

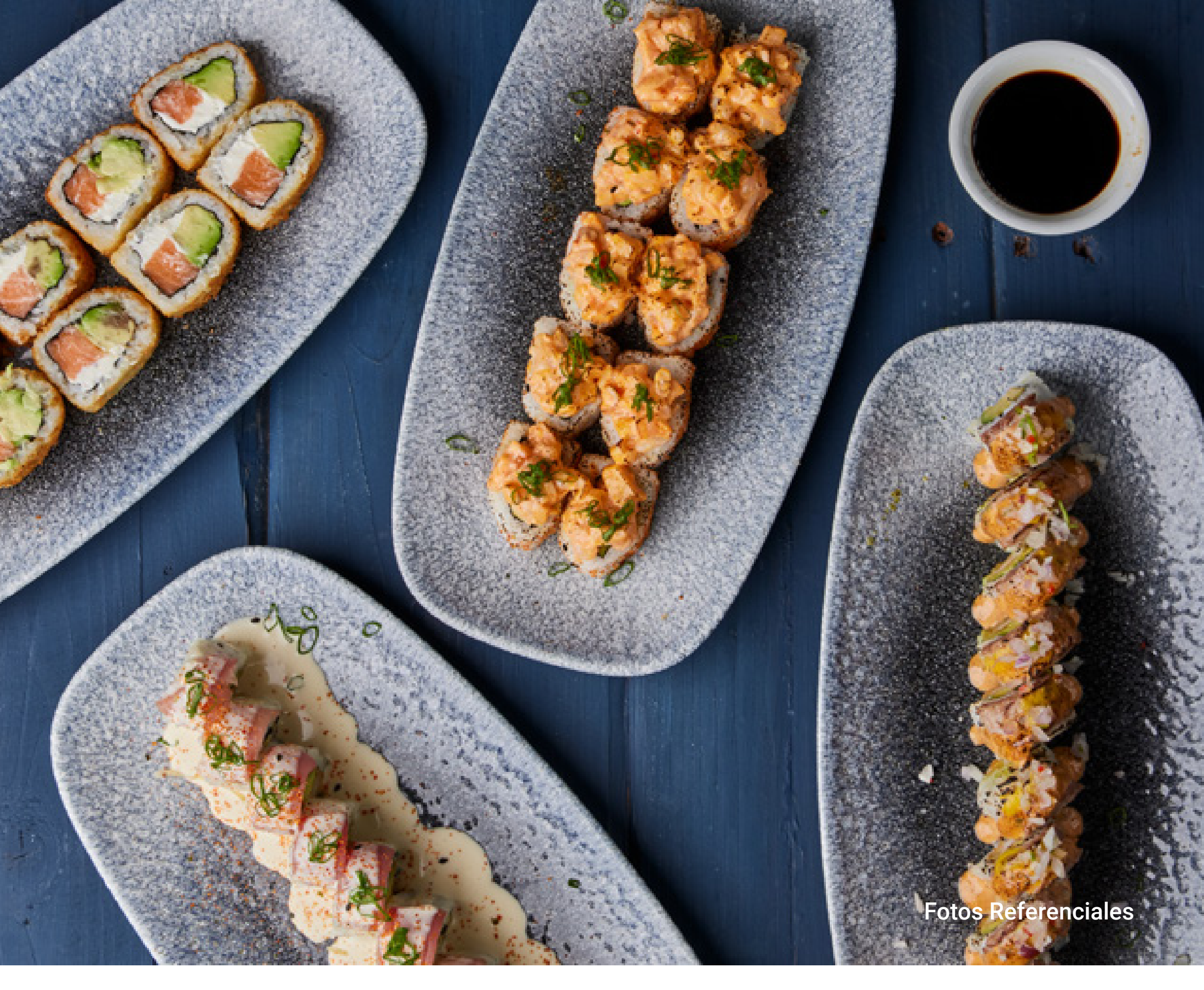
Preparado con un fuego que te engríe y educa
Apoyamos el programa Enseña Perú
#FUEGOBIENHECHO

Ensaladas

Ensalada Doomo 36
Con pecanas, huevo sancochado, fresas, kiwi, 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), kanahuria, 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 sus kao frito en cubos.



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 (Vegano, Vegetariano) — 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. 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 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

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

La Doble — 42

Jugosa doble hamburguesa Certified Angus Beef®, salsa 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 brioche 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 brioche 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 brioche 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

Saltados con fuego y pasión.

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

- La carne más tierna.
- Papa 100% fresca y peruana.
- Vinagre y ullas elaboradas 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!

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

Platos Nikkei

Chicken Katsu

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

Regular	Tallarines verdes	Tallarines con huancaina	Tallarines a la crema
39	44	44	44

Nuestro ingrediente preferido es el progreso

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

#PUCOBUENO

Chaufas

Vegano · Vegetariano

Chaufa Amazónico — 44

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.

Especial — 45

¡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.

Aeropuerto Nikkei — 45

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.

Chaufa Beyond — 49

BEYOND MEAT

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 salteados 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	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

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	Piña Colada NUEVO	14
Tutti Fruti NUEVO	14	Mentolada NUEVO	14

Calientitos 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

Chicha 500 ml 14

Maracuyá 500 ml 14

Doomo Punch 300 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 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 tatra 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 envejecido con Jäger para un sutil contraste herbal, con zumo de piña y kyuuri (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.

Con Aperol

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 tomojiri 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.

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