



Domo Saltado

Fuego del bueno

**¡Empezó el mes
morado!**



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.



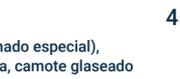
Gyudon **NUEVO** 38

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 46

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 45

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 43

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 30

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

Causa Anticuchera 37

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



Causa Anticuchera

Causa Anticuchera Vegana 37

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

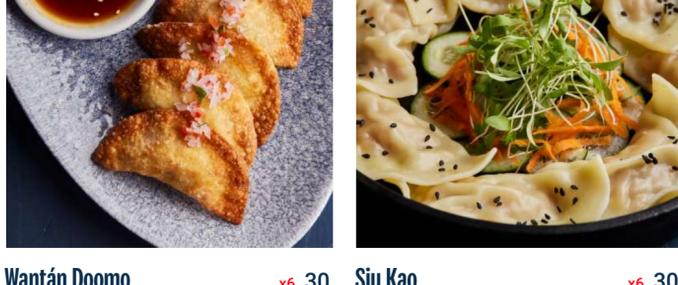


Causas con Causa 40

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 29

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** 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

#FUEGODELBUENO

Ensaladas



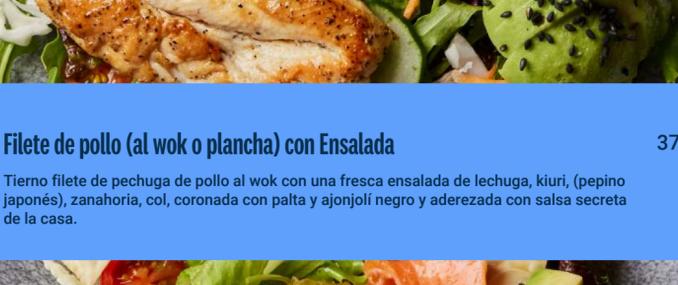
Ensalada Doomo 37

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 37

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 37

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 26 x10 38

¡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 28 x10 39

Deliciosos rollitos con palta, kiuri (pepino japonés), cebolla frita y cubiertos de más palmita, togarashi, nuestra salsa acevichada vegana secreta y coronada con brotes de culantro.

Maki Acevichado x5 26 x10 38

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

Furai Maki x5 26 x10 38

Maki frito. Trucha, palta y queso crema. Empanizado con panko.

Maki Parrillero x5 28 x10 39

Con crujiente langostino empanizado, palta, corte de Certified Angus Beef, cebollita china y coronado con salsa anticuchera y chalaquita.

Maki Passion x5 28 x10 39

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 28 x10 39

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®

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

Arroz criollo	65	Tallarín a la crema	71
Tallarín a la huancaína	71	Tallarín verde	71
Tacu Tacu	71	Ensalada	71
Causa	71	Risotto en crema huancaína	71
Chaufa	71		

*Imágenes referenciales.

La Doble 43

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

La A Lo Pobre 39

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.

La de Fondo de Bikini 39

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

La Mexicana 39

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.

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 59
 Veggie 46



Risotto en Crema Huancaína con Saltado
 Cuadril 47
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 50

*Viene sin papas fritas



Tallarín a la Huancaína con Lomo Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 50



Tacu Tacu con Lomo Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65

¡Conviértelo a lo pobre por S/8!

¡Pídelo sin gluten por S/5!



Fotos Referenciales



Causa con Lomo Saltado
 Cuadril 47
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 50



Chaufa con Lomo Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 50



Tallarín verde con Lomo Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 50



Tallarín a la Crema con Lomo Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 50



Tallarín Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 50



Ensalada con Lomo Saltado
 Cuadril 46
 Pollo 43
 Lomo Fino 56
 Lomo Fino Premium 65
 Veggie 47



Saltado Amazónico
 Cuadril 45
 Lomo Fino 54
 Lomo Fino Premium 64
 Flat Iron 67



Fotos Referenciales

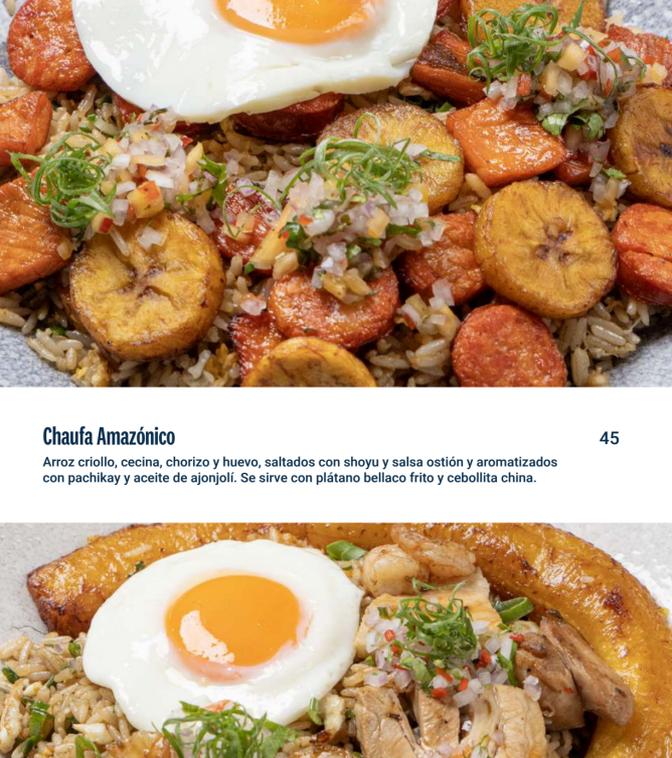
Platos Nikkei

	Regular	Tallarines verdes	Tallarines con huancaína	Tallarines a la crema
Chicken Katsu Filete de pollo empanizado al panko acompañado de arroz y ensalada.	40	45	45	45

Nuestro ingrediente preferido es el progreso

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

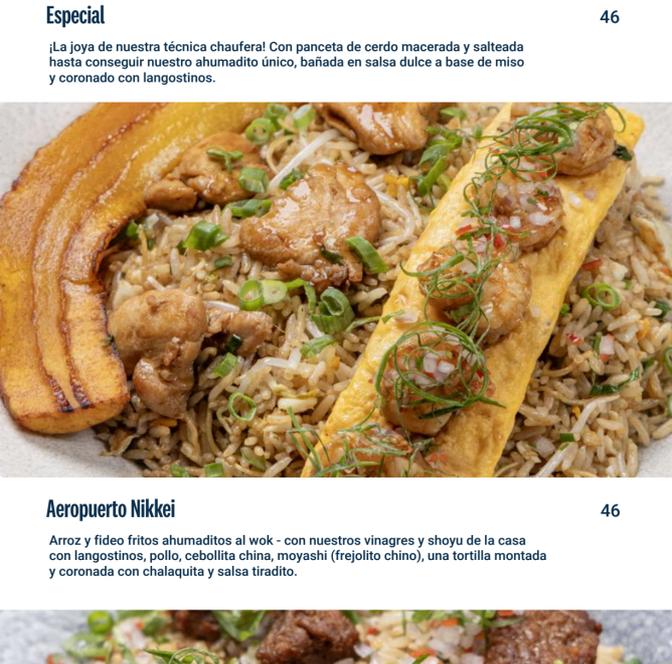
#FUJECODELBUENO



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 belloca frito y cebollita china.

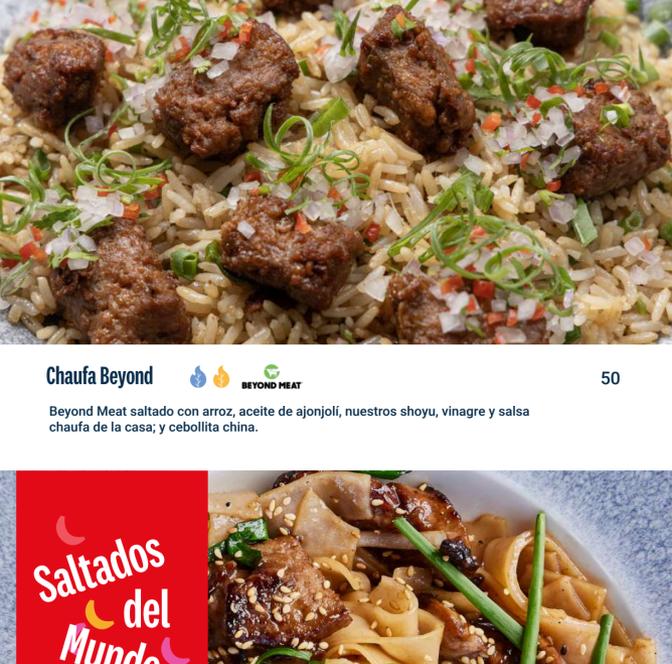
45



Especial

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

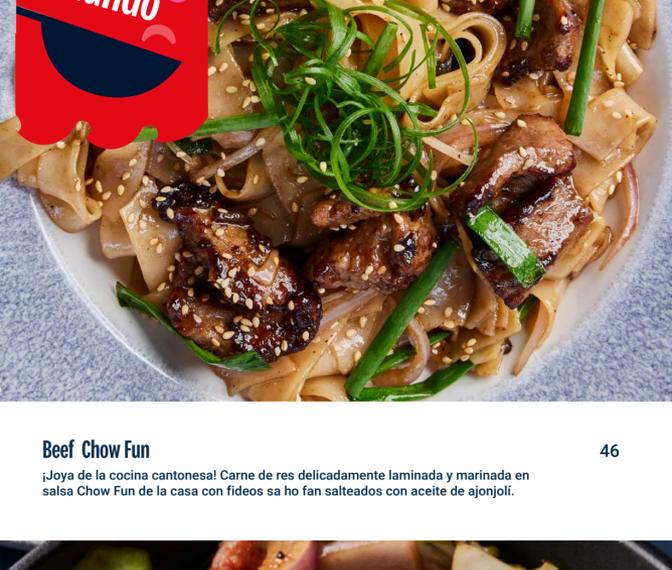
46



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.

46



Chaufa Beyond



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

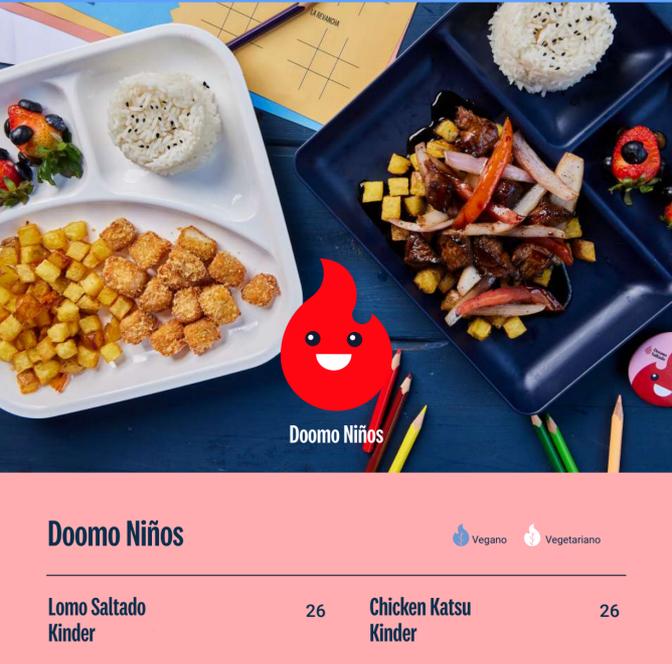
50



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.

46



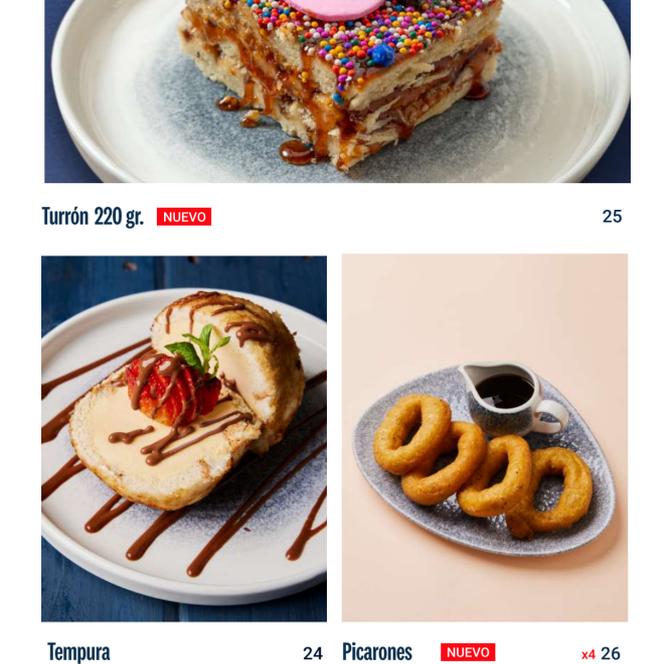
Yasaitame de pollo

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.

37

Adicionales

Huevo frito	4	Ensalada mixta	13	Chashu porción	20
Plátano frito	6	Porción de chaufa	15	Tacu Tacu	15
Porción de papas fritas	14	Porción de arroz japonés o crillo	10	½ Porción de tallarines verdes	16



Doomo Niños

Vegano Vegetariano

Lomo Saltado Kinder	26	Chicken Katsu Kinder	26
Pollo Saltado Kinder	26	Hamburguesa Kinder	30

Postres

Fotos Referenciales



Turrón 220 gr. NUEVO

25



Tempura

24



Picarones NUEVO

x4 26



Merengado de Frutos Rojos

26



Torta de Chocolate

26



Crema Volteada NUEVO

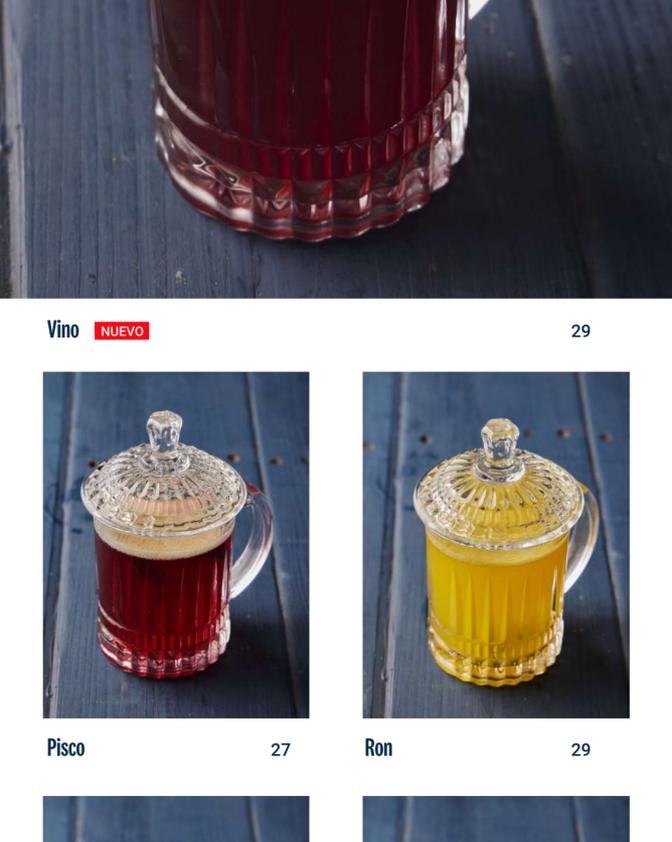
26



Emolientes Doomo

Clásico NUEVO	15	Piña Colada NUEVO	15
Tutti Fruti NUEVO	15	Mentolada NUEVO	15

Calientitos Doomo



Vino NUEVO

29



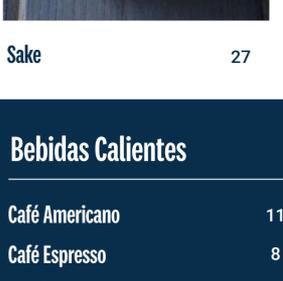
Pisco

27



Ron

29



Sake

27



Negroni

29

Bebidas Calientes

Café Americano	11	Latte	14
Café Espresso	8	Cappuccino	12
Matcha Latte	14	Mocaccino	15

Infusiones Naturales Teteras de 500 ml

Anís	13	Manzanilla	13
Té Verde	13	Té de Jazmín	15
Doomo	15	Eucalipto	15

Doomo Sodas Naturales



Frambuesa Soda 15



Jamaica Soda 15



Naranja Soda 15



Coco Soda 15

Ice Tea

Ice Tea Clásico 500 ml 15

Peach Ice Tea 500 ml 16

Chicha 500 ml 15

Iced Coffee 15

Maracuyá 500 ml 15

Manjaica 16

Doomo Punch 500 ml 19

Agua Munay sin gas

9

Agua Munay con gas

9



Iced Coffee

Cocteles Doomo



Purple Tonic **NUEVO** 37

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** 37

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** 37

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** 37

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 37

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 37

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



Negroni 37

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



Kyuriosity 37

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

Con Aperol



Bloody Orange **NUEVO** 33

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.



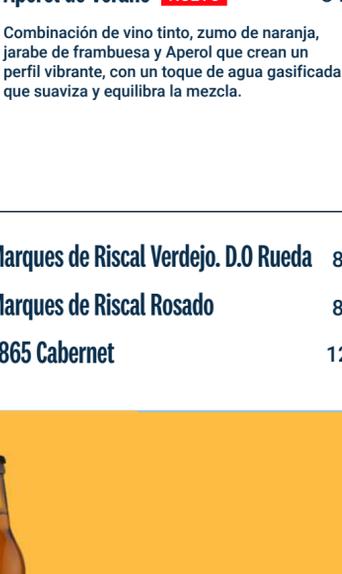
Aperol Sour **NUEVO** 34

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** 34

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** 34

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 86

Marques de Riscal Verdejo. D.O Rueda 86

Séptima Malbec 86

Marques de Riscal Rosado 86

Séptima Cabernet Franc 86

1865 Cabernet 120



Cervezas

Pilsen 16

Corona 19

Cusqueña 16

Doomo Biru 19