



**Domo
Saltado**

Fuego del bueno



Causa Acevichada

Entradas Frías

 Vegano  Vegetariano

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

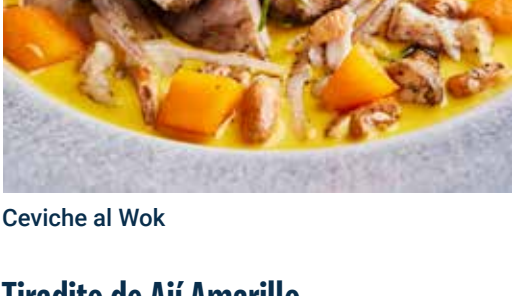
Pesca del día salpimentada y salteada al wok (con nuestro toque ahumado especial), servida sobre salsa tiradito y acompañada con choclo, canchita serrana, camote glaseado y rodajitas de ají limo.

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 Tradicional, coronado con pollo bañado en mayonesa, palta y camote frío. 30

Causa Anticuchera Rellena con palta, coronado con carne marinada, mayonesa anticuchera y chalaquita. 37



Causa Anticuchera

Causa Anticuchera Vegana Rellena con palta, coronado con Beyond Meat marinada, mayonesa vegana anticuchera y chalaquita. 37

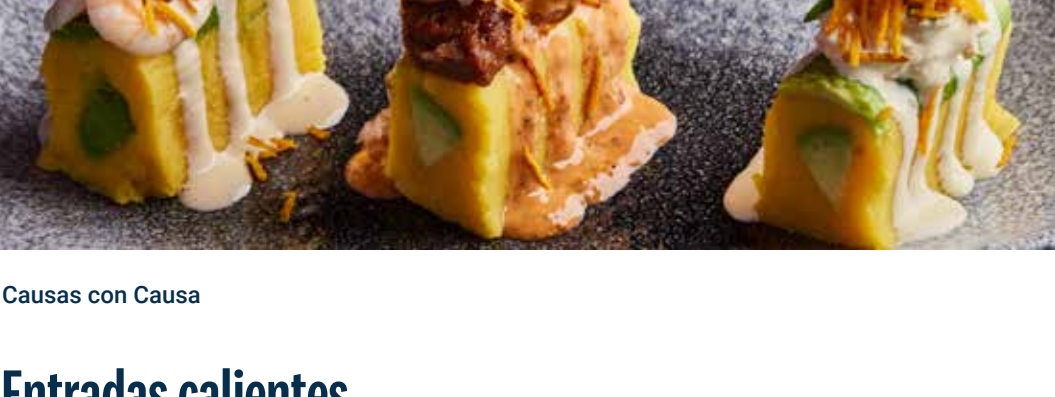


Causas con Causa 40

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



Siu Kao

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



Tequeños

Uno de los preferidos. Sui Kao en salsa de tiradito de ají amarillo. 34

Bastones de masa wantán llenos con: Lomo Saltado Cheeseburger Angus x4 30



Patacones

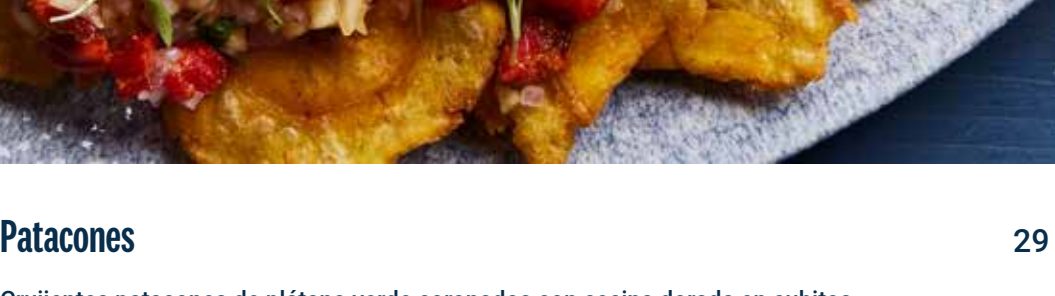
Crujientes patacones de plátano verde coronados con cecina dorada en cubitos. Adornados con ají de cocona fresco y brotes de culantro.

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.



Filete de pollo (al wok o plancha) con Ensalada

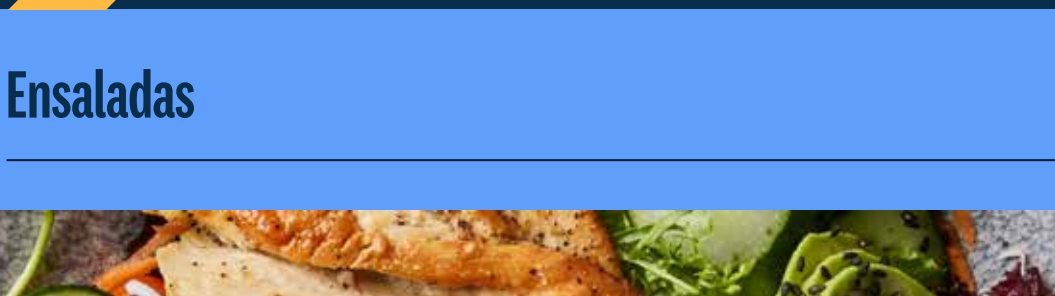


Ensalada Nikkei

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 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.



Ensalada Nikkei

Preparado con un fuego que te engríe y educa

Apoyamos el programa Enseña Perú

#FUEGODELBUENO

Ensaladas



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 paltita, 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. Emanizado 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 realzado 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.

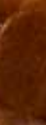
Nuestros reconocidos saltados junto a la mejor marca de carne Angus del mundo: Certified Angus Beef®

LO MEJOR DE LO MEJOR



Fotos Referenciales

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

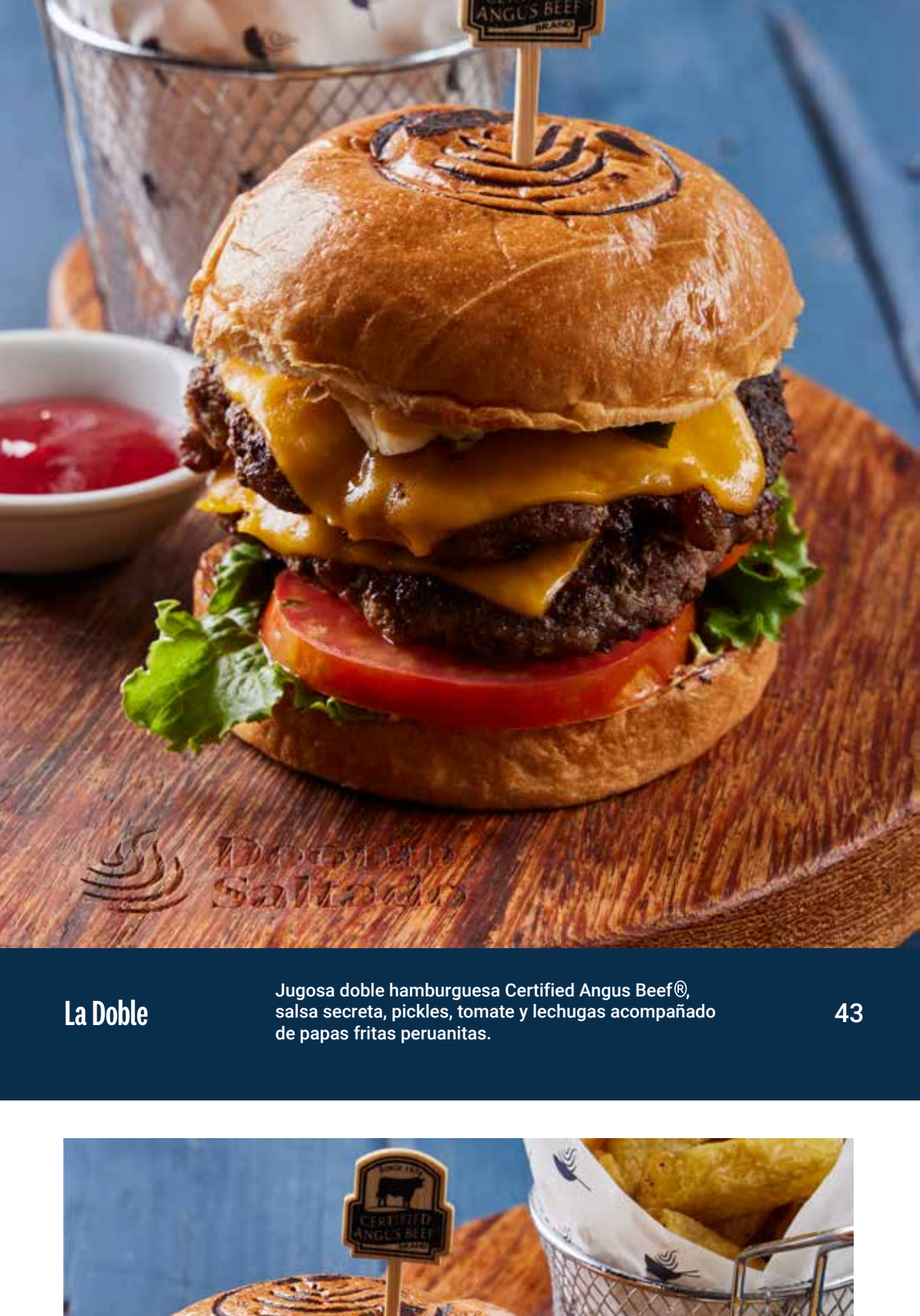
 Cumple 10 rigurosos estándares para poder ser acreditado con la marca  Excelencia en sabor, suavidad y jugosidad  Sólo 3/10 animales Angus cumplen con estos rigurosos estándares

Certified Angus Beef®



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

Arroz eriollo	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

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.

43



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.

39



La de Fondo de Bikini

Hamburguesa Certified Angus Beef® con jugosas rodajas de piña, tomate, lechuga orgánica, 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.

39



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.

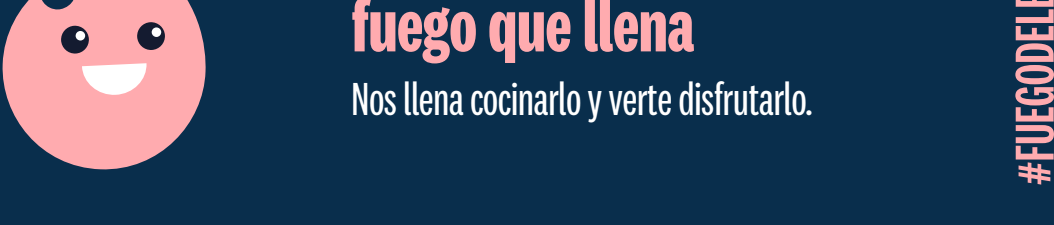
39



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.

39



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	59
Veggie	46

BEYOND MEAT



Risotto en Crema Huancaína con Saltado

Cuadril	47
Pollo	43
Lomo Fino	56
Lomo Fino Premium	65
Veggie	50

*Viene sin papas fritas



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



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

BEYOND MEAT



Chaufa con Lomo Saltado

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

BEYOND MEAT



Tallarín verde con Lomo Saltado

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

BEYOND MEAT



Tallarín a la Crema con Lomo Saltado

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

BEYOND MEAT



Tallarín Saltado

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

BEYOND MEAT



Ensalada con Lomo Saltado

Cuadril	46
Pollo	43
Lomo Fino	56
Lomo Fino Premium	65
Veggie	47

BEYOND MEAT



Saltado Amazónico

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



Fotos Referenciales

Platos Nikkei

Chicken Katsu

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

Regular	Tallarines verdes	Tallarines con huancaína	Tallarines a la crema
40	45	45	45

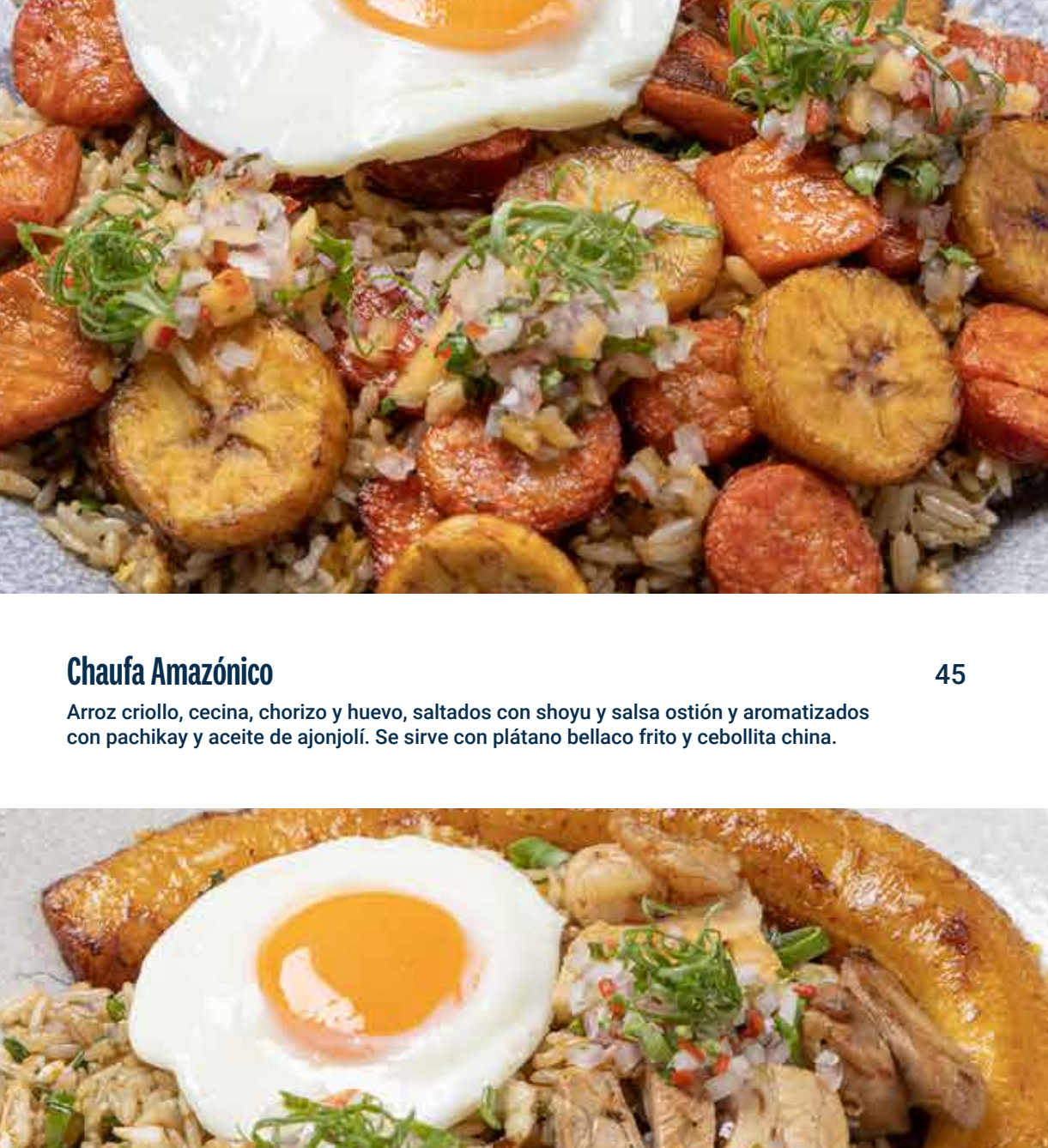
Nuestro ingrediente preferido es el progreso

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



#FUECODELBUENO

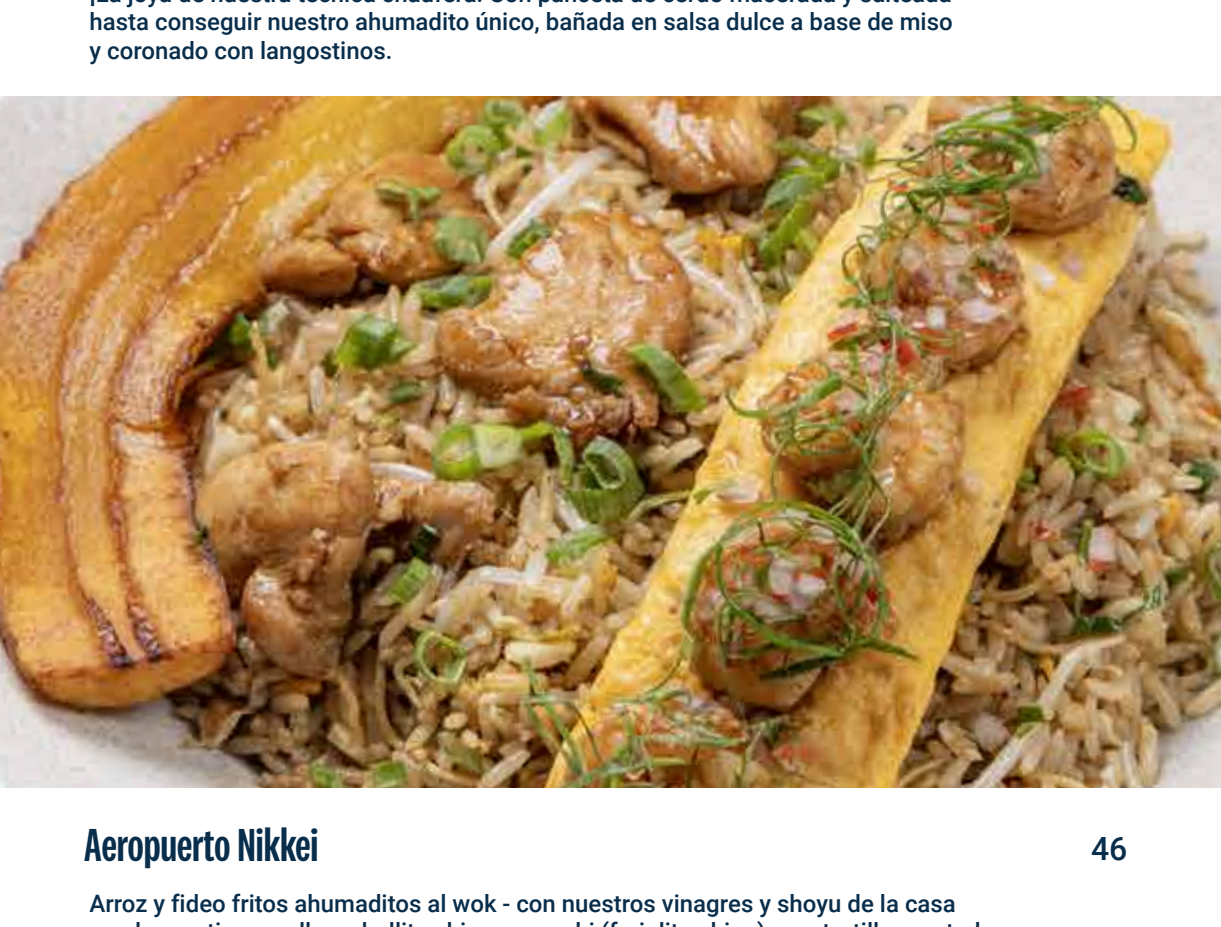
Chaufas



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.

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.

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.

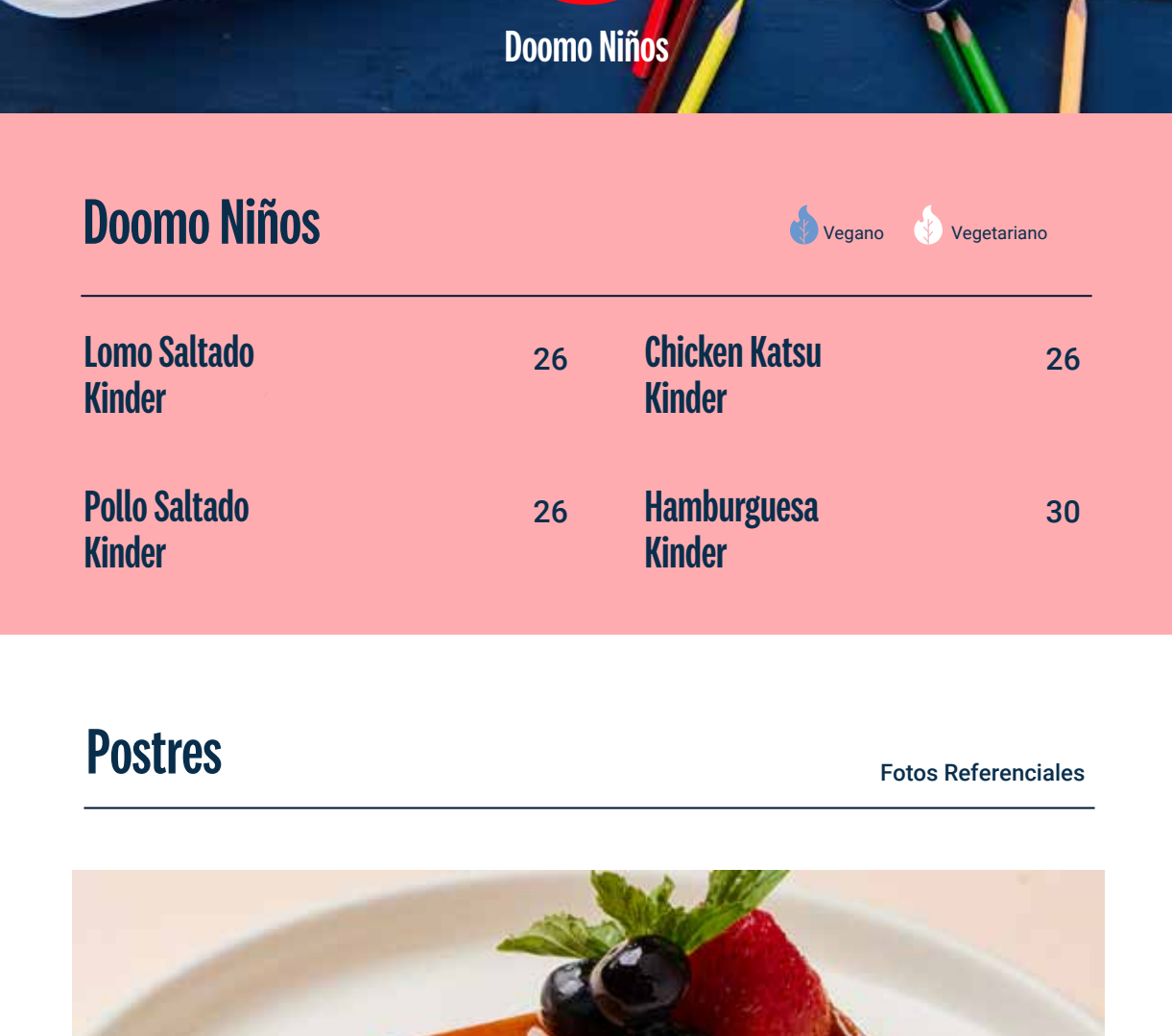
46



Chaufa Beyond

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

50



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.

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 criollo	10	½ Porción de tallarines verdes	16



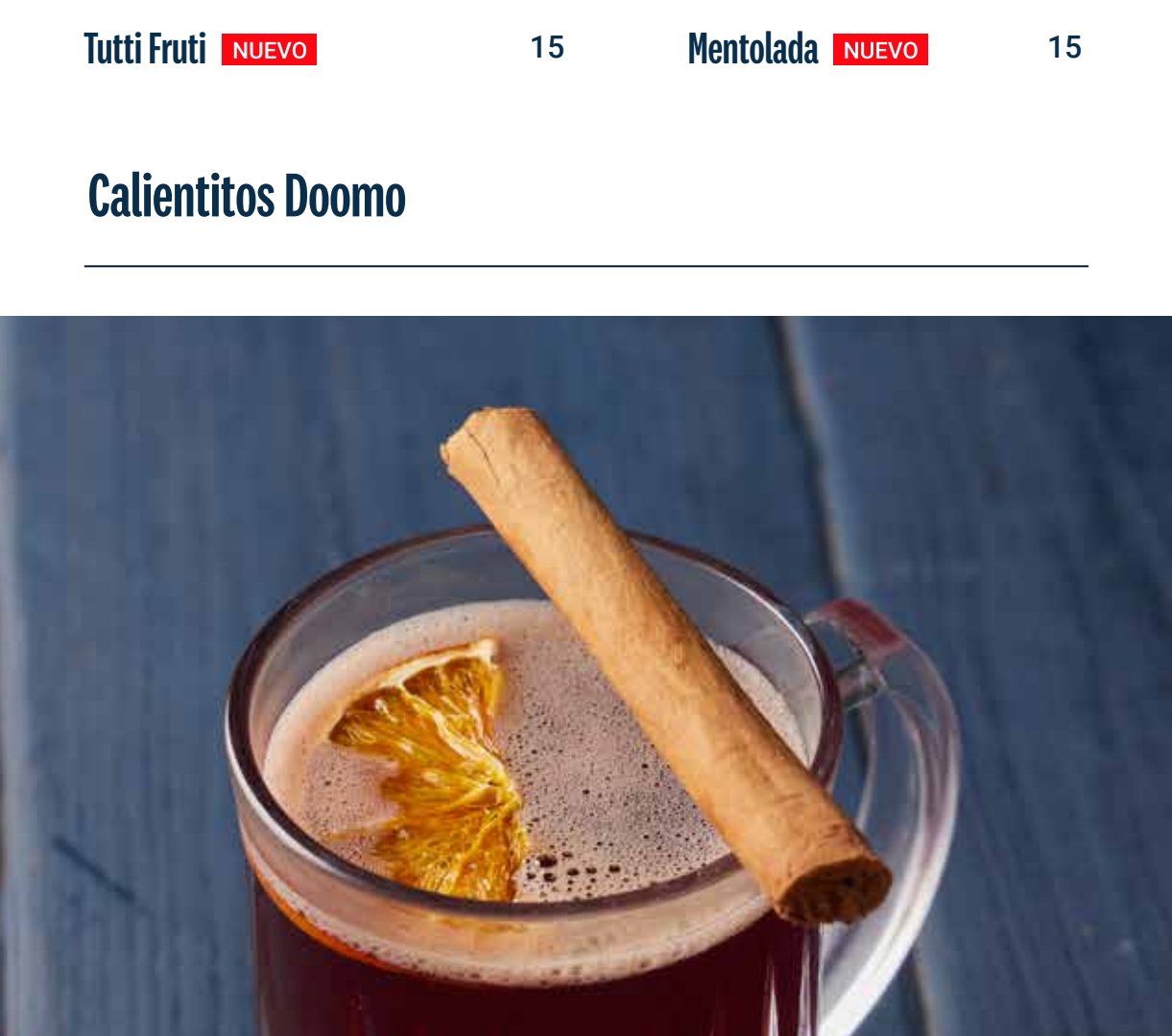
Doomo Niños

 Vegano  Vegetariano

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

Postres

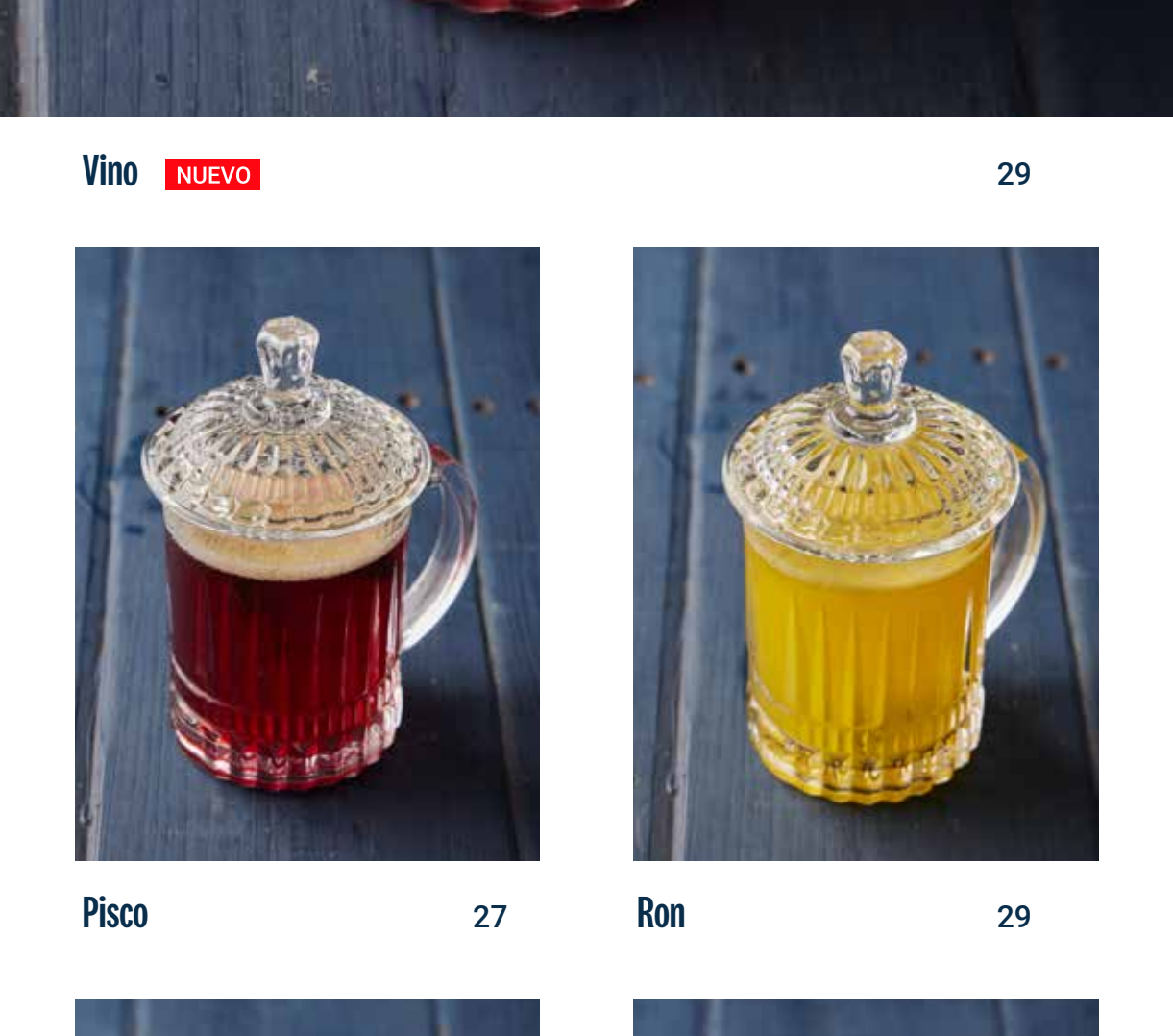
Fotos Referenciales



Crema Volteada

NUEVO

26



Tempura

24

Picarones

NUEVO

x4 26



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.

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

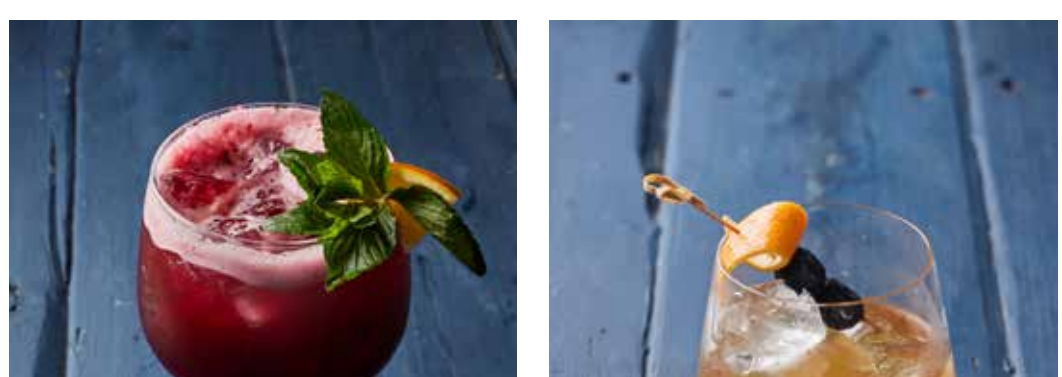
Ice Tea

Chicha 500 ml	15
Maracuyá 500 ml	15
Doomo Punch 500 ml	19

Iced Coffee	15
Manjaica	16

Ice Tea

Ice Tea Clásico 500 ml	15	Peach Ice Tea 500 ml	16
Agua Munay sin gas	9	Agua Munay con gas	9



Iced Coffee

Cocteles Doomo



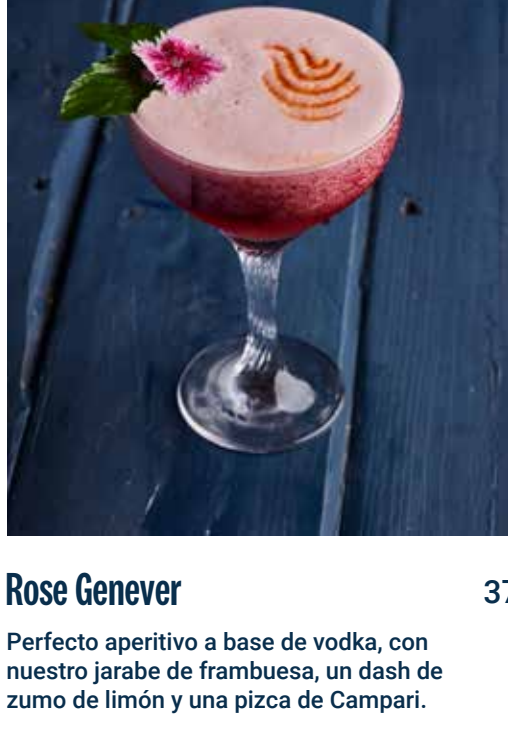
Purple Tonic **NUEVO**
Elaborado con pisco y vermouth busca armonizar con el dulce zumo de piña y la frescura del zumo de limón. Lleva un toque de jarabe de chicha morada, que aporta un sutil matiz andino.



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 (pepinó 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.

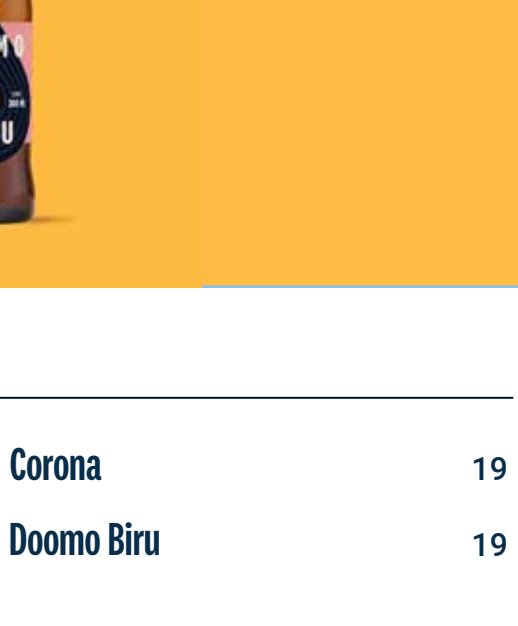


Kyuriosity
Excelente acompañamiento, el Kyuriosity lleva vodka y vodka de manzana, con un poco de zumo de limón, extracto fresco de kyuri y un jarabe especial de manzana verde.

Con Aperol

Bloody Orange NUEVO	33
Macao NUEVO	34

Aperol Sour NUEVO	34
Aperol de Verano NUEVO	34



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