



CARTA DE INVIERNO

Creada con el calor de nuestro
fuego pensando en ti.

ENTRADAS



PAPA RELLENA DE LOMO SALTADO

Papas empanizadas en panko. Fritas y rellenas de lomo saltado (proteína, cebolla y tomate); y bañadas con mayolomo y salsa huancaína de la casa. Acompañadas de ensalada criolla.



PAPAS MAESTRAS

*Cada plato contribuye con una hora de educación de calidad.



Papas fritas en salsa de quesos (edam, parmesano y cheddar) con mayopachikai, salsa sosu, charsiu saltado en salsa anguila y huevo frito.



CAUSAS CROCANTES EN SALSA TIRADITO

Bolitas de masa de causa furai, servidas sobre una base de salsa tiradito. Acompañadas de langostinos, cubos de pescado blanco y decoradas con chalaquita, chips de camote, aceite de culantro y cushuro.

DOOMO LOCO

Inspirado en el popular y querido plato hawaiano "Moco Loco". Dos hamburguesas Certified Angus Beef® al wok servidas en arroz, con cebolla y shiitake saltados, servidas con salsa de lomo y huevos fritos.

44



FONDOS



ARROZ CREMOSO CON PESCADO

Pesca del día saltada al wok, con arroz cremoso cocinado con ají amarillo, fondo de pescado y crema de leche. Servido con mantequilla, coronado con mayonesa de palta y pachikai; y chalaquita.

40

ARROZ CON POLLO AL WOK

Muslo de pollo saltado, con arroz de textura cremosa cocinado con culantro, zapallo loche y chicha de jora. Acompañado de causas crocantes bañadas en salsa huancaína y coronado con chalaquita.

42





Arroz japonés saltado con chasiu, col, gochujang (pasta picante), pachikai y shoyu claro. Con aceite de ajonjolí, cebollita china, nori y decorado con un huevo frito montado.



Base y tapa de arroz criollo que alojan un lomo saltado clásico (con proteína, cebolla y tomate). Servido con dos tiras de plátano frito y un huevo frito montado.

LOMO TAPADO

Cuadril	42
Lomo Fino	56
Lomo Fino Premium	65
Flat Iron	71

LOMO CON CREMA DE AJÍ DE GALLINA

Lomo saltado (proteína, cebolla y tomate) servida sobre una base de arroz criollo, cubierto con papas fritas en cubos y una capa de crema de ají de gallina.

Cuadril	48
Lomo Fino	58
Lomo Fino Premium	68
Flat Iron	74



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Base crocante de galleta de vainilla, rellena con queso crema y yogurt con un toque de limón. Coronado con chantilly, fresas, arándanos y salsa de frutos rojos.

26



POSTRES



TORTA CUATRO LECHES

Bizcocho esponjoso humedecido en una mezcla cremosa de cuatro leches infundada con toque de vainilla y canela. Con chantilly, chocolate y un crumble de avena.



AV. IGNACIO MERINO 2501, LINCE.
AV. CAMINOS DEL INCA 1418, SURCO.
ESCRÍBENOS: (01) 471 1000
DOOMOSALTADO.PE

DOOMO CARTA

Preparamos cada pedido* al momento, uno por uno y en su propio wok. Con ingredientes de la más alta calidad para que disfrutes de la mejor experiencia.

ENTRADAS

CEVICHE

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

45

CEVICHE AL WOK

Pesca del día ahumadita al wok con salsa tiradito, choclo, canchita, camote glaseado y ají limo.

45



FRÍAS

TIRADITO AL AJÍ AMARILLO

Pesca del día marinada en leche de tigre con ají amarillo, servida con chalaquita y palta.

43

LECHE DE TIGRE

Pesca del día en ceviche de limón, culantro, ají limo y cebolla, acompañado de canchita, choclo y yuyo frito.

32



CAUSAS CON CAUSA

TRÍO DE CAUSAS

Causa clásica de pollo, causa de langostinos bañada en salsa acevichada y causa anticuchera.

40

*Cada plato contribuye con una hora de educación de calidad.



CAUSAS



VEGANO



VEGETARIANO



BEYOND
MEAT

CAUSA ACEVICHADA

Causa de papa amarilla y salsa de ají amarillo rellena de palta y coronada con ceviche de pesca del día.

46

CAUSA ANTICUCHERA VEGANA

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

37



BEYOND
MEAT



ENTRADAS

TEQUEÑOS



Bastones de masa wantán rellenos con:
Lomo Saltado y Cheeseburger Certified
Angus Beef®.

(X4) 30



CALIENTES



WANTÁN DOOMO

Relleno con langostinos, pollo y cerdo, servido con chalaquita y salsa de maracuyá agridulce.

(X6) 30

SIU KAO

Empanada oriental al vapor con langostinos, cerdo y pollo.

(X6) 30



SIU KAO EN SALSA TIRADITO

Empanada oriental en salsa de tiradito de ají amarillo.

(X6) 34



PATACONES

Crujiente plátano verde coronado con cecina dorada en cubitos. Adornados con ají de cocona y brotes de culantro.

(X6) 29



ENSALADAS



DOOMO

ENSALADA NIKKEI

Trucha marinada servida con tres lechugas, palta, cubos de naranja, kiuri, queso y tomate; con yuzu y siu kao frito.

37

ENSALADA DOOMO

Con pecanas, huevo sancochado, fresas, kiuri, palta, choclo, queso, siu kao frito y vinagreta de miel.

37

FILETE DE POLLO CON ENSALADA

Al wok o a la plancha. Con ensalada de lechuga, kiuri, zanahoria, col, palta y aderezada con salsa secreta.

37

マキス



MAKI PASSION

Roll crujiente relleno de queso crema y palta. Empanizado en panko para una textura dorada. Coronado con tartar de trucha, hilos de masa primavera frita y cebollita china; y bañado en Salsa Passion.

(X5) 28 (X10) 39

MAKIS



ACEVICHADO MAKI

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

(X5) 26 (X10) 38



MAKI PARRILLERO

Langostino furai, palta, corte de Certified Angus Beef®, con salsa anticuchera y chalaquita.

(X5) 28 (X10) 39



KEMURI MAKI

Langostino furai, palta, queso crema, trucha ahumada y mayonesa. Coronado con crocante de trucha y togarashi.

(X5) 28 (X10) 39



FURAI MAKI

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

(X5) 26 (X10) 38



ACEVICHADO VEGGIE

Con palta, kiuri, cebolla frita, togarashi, salsa acevichada vegana y coronada con culantro.

(X5) 28 (X10) 39



KAI MAKI

Langostino furai, palta, togarashi, trucha y salsas spicy y anguila. Todo flambeado.

(X5) 26 (X10) 38



PARRILLA DOOMO

Picaña y Flat Iron
Certified Angus Beef®
con papas batayaki,
lechuga robata y kiuri
smash. Con chimichurri
y chili oil picante.
400 gr de proteína
para dos personas.

180



CERTIFIED ANGUS BEEF®



**“RESTAURANTE INTERNACIONAL
INDEPENDIENTE 2025”**

Premio otorgado por Certified Angus
Beef® anualmente a los restaurantes
aliados alrededor del mundo.



FLAT IRON CERTIFIED ANGUS BEEF®

Flat Iron Certified Angus Beef® y nuestra reconocida sazón, lo mejor de lo mejor.

Disfrútala con las siguientes guarniciones:



ARROZ CRIOLLO	65
TALLARÍN A LA HUANCAINA	71
RISOTTO EN CREMA HUANCAÍNA	71
TACU TACU	71
CAUSA	71
CHAUFA	71
TALLARÍN A LA CREMA	71
TALLARÍN VERDE	71
ENSALADA	71

ADICIONALES PARA TODOS LOS PLATOS

Eleva cada plato con nuestros
adicionales, seleccionados
cuidadosamente y preparados
al momento. Añádelos a cualquier
opción de nuestra carta.

HUEVO FRITO

4

PLÁTANO FRITO

6

PORCIÓN DE
PAPAS FRITAS

14

ENSALADA MIXTA

13

PORCIÓN CHAUFA

15

PORCIÓN DE ARROZ
JAPONÉS O CRIOLLO

10

CHASHU PORCIÓN

20

TACU TACU

15

1/2 PORCIÓN DE
TALLARINES

16

DOOMO BURGER

LA DE FONDO DE BIKINI

Con piña, tomate, lechuga orgánica, salsa tártara, queso cheddar, aros de cebolla y pan brioche. Con papas fritas peruanitas.

39

Disfrútalo con:
Cusqueña dorada

LA MEXICANA

Con salsa guacamole de la casa, en pan brioche a la plancha. Con queso cheddar, aros de cebolla y papas fritas peruanitas.

39

Disfrútalo con:
Cusqueña negra

LA A LO POBRE

Con plátano frito, huevo, salsa golf casera y queso cheddar en pan brioche dorado, con papas fritas peruanitas.

39

Disfrútalo con:
Corona

LA DOBLE

Doble hamburguesa con salsa secreta, pickles y papas fritas peruanitas.

43

Disfrútalo con:
Pilsen



SALTADOS DOOMO

VEGANO | VEGETARIANO | BEYOND MEAT

CHAUFA CON LOMO SALTADO

CUADRIL	46
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE	50

Disfrútalo con:
Inca Kola

CAUSA CON LOMO SALTADO

CUADRIL	47
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE	50

Disfrútalo con:
Maracuyá

RISOTTO EN CREMA HUANCAÍNA CON SALTADO

CUADRIL	47
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE	50

Disfrútalo con: Marques
Riscal Verdejo

¡Pídelo sin gluten
por s/5!



TACU TACU CON LOMO SALTADO

CUADRIL	46
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65

🍷 Disfrútalo con:
Ice tea clásico

TALLARINES A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

CUADRIL	46
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE 🌱🍷🌮	50

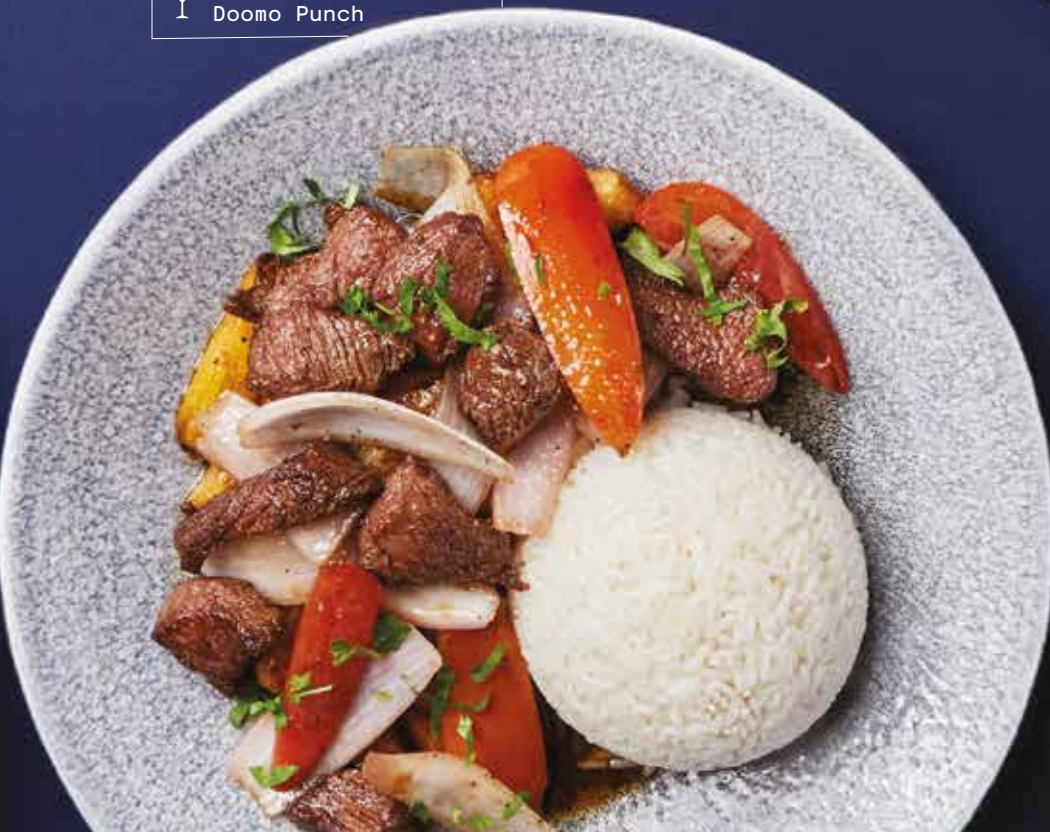
🍷 Disfrútalo con: Marques
Tinto de verano



LOMO SALTADO CLÁSICO

CUADRIL	39
POLLO	36
LOMO FINO	49
LOMO FINO PREMIUM	59
VEGGIE 🌱🍷🌮	46

🍷 Disfrútalo con:
Doomo Punch



**iConviértelo a lo
pobre por S/8!**

SALTADOS DOOMO

VEGANO | VEGETARIANO | BEYOND MEAT

TALLARINES VERDE CON LOMO SALTADO

CUADRIL	46
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE  	50

Disfrútalo con: Kiji

TALLARINES SALTADO

CUADRIL	46
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE  	50

Disfrútalo con: Chicha

ENSALADA CON LOMO SALTADO

CUADRIL	46
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE  	47

Disfrútalo con: Peach Ice Tea





SALTADO AMAZÓNICO

CUADRIL	45
LOMO FINO	54
LOMO FINO PREMIUM	64
FLAT IRON	68

TALLARÍN A LA CREMA CON LOMO SALTADO

CUADRIL	46
POLLO	43
LOMO FINO	56
LOMO FINO PREMIUM	65
VEGGIE  	50

 Disfrútalo con:
Coco Soda



**¡Pídelo sin glúten
por s/5!**

**¡Conviértelo a lo
pobre por S/8!**



CHAUFAS



VEGANO



VEGETARIANO



BEYOND
MEAT

CHAUFA AMAZÓNICO

Con cecina y chorizo saltados con shoyu, salsa ostión, pachikay. Lleg a tu mesa con plátano bellaco y huevo frito.

45



ESPECIAL

Con panceta de cerdo macerada y salteada; servido con plátano y huevo frito; bañado en salsa dulce a base de miso y coronado con langostinos.

46

Disfrútalo con:
Jamaica Soda

CHAUFA BEYOND

Beyond Meat® saltado con arroz y nuestros shoyu, vinagre y salsa chaufa de la casa.

50



BEYOND
MEAT



AEROPUERTO NIKKEI

Arroz y fideos saltados al wok con langostinos, pollo, cebollita china, moyashi y servidos con plátano frito, una tortilla montada y chalaquita.

46

Disfrútalo con:
Hakodate



SALTADOS DEL MUNDO

BEEF CHOW FUN

Carne de res laminada y marinada en salsa Chow Fun con fideos sa ho fan saltados con aceite de ajonjolí.

46



YASAITAME DE POLLO

Muslo saltado con col corazón, zanahoria, cebolla, pimiento y moyashi; y servido con arroz gohan.

37



PLATOS NIKKEI

CHICKEN KATSU

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

REGULAR 40

TALLARINES VERDES 45

TALLARINES A LA HUANCAÍNA 45

TALLARINES A LA CREMA 45

Disfrútaló con:
Doomo Biru



DOOMO NIÑOS

LOMO SALTADO 26

POLLO SALTADO 26

CHICKEN KATSU 26

HAMBURGUESA KIDS 30



POSTRES

Ideales para cerrar tu Doomo
Experiencia, ¡o para empezarla!
Sabores que reconfortan y
sorprenden.



**TEMPURA
DE HELADO**
24



**CREMA
VOLTEADA**
26



**TORTA
DE CHOCOLATE**
26

▼ Disfrútalo con:
Capuccino



**MERENGADO DE
FRUTOS ROJOS**
26

▼ Disfrútalo con:
Matcha Latte



PICARONES
(X4) 26



BEBIDAS

#FUEGODELBUENO

BEBIDAS FRÍAS

FRAMBUESA SODA	15
JAMAICA SODA	15
NARANJA SODA	15
COCO SODA	15
ICED COFFEE	15
CHICHA 500 ML	15
MARACUYÁ 500 ML	15
MANJAICA	16
DOOMO PUNCH 500 ML	19
AGUA MUNAY (SIN/CON GAS)	9
ICE TEA CLÁSICO 500 ML	15
PEACH ICE TEA 500 ML	16

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	11
CAFÉ ESPRESSO	8
MATCHA LATTE	14
LATTE	14
CAPPUCCINO	12
MOCACCINO	15

INFUSIONES NATURALES

TETERAS DE 500ML

ANÍS	13
MANZANILLA	13
TÉ VERDE	13
TÉ DE JAZMÍN	15
INFUSIÓN DOOMO	15
EUCALIPTO	15

CALIENTITOS

PISCO	27
SAKE	27
RON	29
NEGRONI	29
VINO	29

VINOS

VINO POR COPA	26
TRAPICHE RESERVA CHARDONNAY	86
SÉPTIMA MALBEC	86
SÉPTIMA CABERNET FRANC	86
MARQUES DE RISCAL VERDEJO D.O RUEDA	86
MARQUES DE RISCAL ROSADO	86
1865 CABERNET	120

CERVEZAS

PILSEN	16
CUSQUEÑA	16
CORONA	19
DOOMO BIRU	19



#DOOMODRINKS



CÓCTELES

#FUEGODELBUENO

CLÁSICOS

CHILCANO CLÁSICO

32

PISCO PORTÓN ACHOLADO,
GINGER ALE, ANGOSTURA BITTER.

CAPITÁN

34

PISCO PORTÓN ACHOLADO,
VERMOUTH ROSSO.

CUBA LIBRE

34

FLOR DE CAÑA, COCA COLA,
LIMÓN TAHITÍ.

MOJITO

34

FLOR DE CAÑA, LIMON TAHITÍ,
SIMPLE SYRUP, HIERBA BUENA.

MARGARITA

34

JIMADOR BLANCO, COINTREAU,
SIMPLE SYRUP, LIMÓN TAHITÍ.

PALOMA

34

JIMADOR BLANCO, LIMÓN TAHITÍ,
SODA TORONJA.

TINTO DE VERANO

34

TINTO DE LA CASA, CORDIAL
DE CRAMBERRY, ZUMO DE PIÑA,
LIMÓN TAHITÍ.

CARAJILLO

34

ESPRESSO, LICOR 43.

GIN TONIC

34

MG LONDON DRY, AGUA TÓNICA.

NEGRONI

37

MG LONDON DRY, CAMPARI,
VERMOUTH ROSSO.

SOURS

PISCO SOUR

34

PISCO PORTÓN ACHOLADO,
LIMÓN TAHITÍ, SIMPLE SYRUP.

APEROL SOUR

34

APEROL, PINEAPPLE SYRUP,
ZUMO DE LIMÓN TAHITÍ, BITTER.

FLOWER SOUR

34

FLOR DE CAÑA, AMARETTO,
ZUMO DE LIMÓN, NARANJA,
BITTER, SYMPLE SYRUP.

DOOMO SOUR

37

WHISKY, SYMPLE SYRUP,
ZUMO DE LIMÓN TAHITÍ,
TINTO DE LA CASA.



#DOOMODRINKS

DOOMO DRINKS

DOOMO SOUR

New York Sour a nuestro estilo. Scotch whisky, jarabe de goma, limón fresco sobre hielo y un float de vino.

37



ROSE GENEVER

A base de vodka, jarabe de frambuesa, un dash de zumo de limón y Campari.

37



KIJI

Una reinterpretación del clásico EastSide, con un toque asiático. Sake con Jäger, zumos de limón, piña y kyuri.

37

NEGRONI

Clásico aperitivo italiano con Vermouth Rosso, campari y gin.

37

KYURIOSITY

Vodka, licor de manzana, zumo de limón, extracto fresco de kyuri y jarabe de manzana verde.

37



PURPLE TONIC

Pisco y vermouth con zumo de piña y limón, agua tónica y un toque de jarabe de chicha morada, que aporta un sutil matiz andino.

37



HAKODATE

Inspirado en el Manhattan, sake y vermouth con zumo de naranja y unas gotas de angostura.

37



AKI

Mezcla de sake, umeshu, coco, realzada con un toque cítrico de naranja.

37





AV. IGNACIO MERINO 2501, LINCE.
AV. CAMINOS DEL INCA 1418, SURCO.
ESCRÍBENOS: (01) 471 1000
DOOMOSALTADO.PE



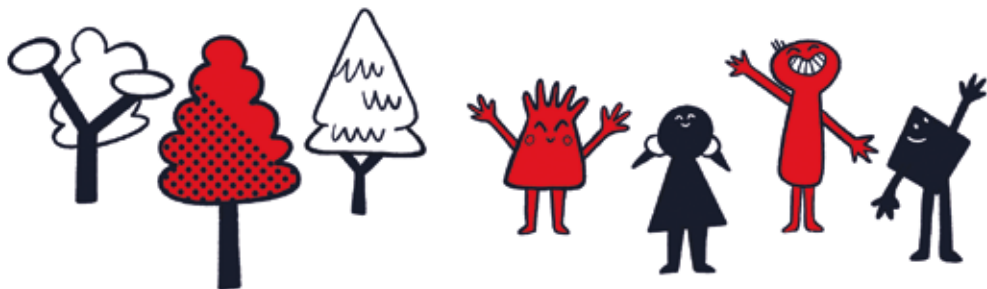
**FUEGO
QUE DEJA
HUELLA**

#FUEGODELBUENO

HORAS DE EDUCACIÓN

De la mano de **ENSEÑA PERÚ**
logramos llevar muchas horas
de educación de calidad.

¡Vamos por más!





CUIDEMOS EL PLANETA



¿Sabías que junto a **SINBA PERÚ**
hemos reducido emisiones de CO₂ que equivalen
a ____ árboles plantados y a ____ galones
de gasolinas evitados?

¡Cuidemos el planeta!





TALLERES CREATIVOS

Sé parte de nuestros
talleres. ¡Entérate cómo
siguiéndonos en nuestras
redes sociales!



#FUEGOCONCAUSA