SASHIMIS Y NIGUIRIS

	Sashimis x 4	Niguiris x 2
Salmón, Lenguado, Mero.	_____	_____
Atún, Chita, Charela, Fortuno.	_____	_____
Pulpo, Langostinos.		

GUNCAN SUSHI

T.N.T.	_____	Ebi huancaína	_____
Spicy Tuna	_____	Atún Trufado	_____

ROLLS

FURAI MAKI: Palta, queso y salmón, todo crocante por fuera y servido con amatare. _____

TEMPURA: Langostinos tempura y queso, cubierto de palta y bañado en amatare. _____

TROPICAL: Langostino tempura y queso, cubierto de láminas de mango bañadas en nuestra salsa passion de maracuyá. _____

PARMA ESPECIAL: Palta y queso por dentro, cubierto de ajonjolí, coronado con una conchita a la parmesana en mantequilla de meniere. (6 unidades). _____

TERIYAKI MAKI: Langostino furai y queso, láminas de salmón por fuera y juliana de limón y salsa teriyaki. _____

DOS TUNAS: Spicy tuna y palta por dentro, por fuera láminas de atún selladas y bañadas en salsa sour oriental. _____

SALMÓN PHILLI: Salmón y palta, por fuera queso cremoso y aderezo nikkei y crocante de camote. _____

PORO Y SALMÓN: Salmón crocante, queso y palta, bañado en salsa de poro al curry rojo y crocante tailandés. _____

HUMO MAKI: Langostinos karami, palta y kyuri, por fuera láminas de salmón ahumado con salmón skin. _____

CEVICHES

CLÁSICO PERUANO: Pesca del día o lenguado, en la mejor receta de la casa. _____

YELLOW CEVICHE: Cortes de salmón y/o atún fresco marinados en ají amarillo, ají limo y limón. _____

CEVICHE NIKKEI: Cubos de salmón y/o atún en limón aceite de sésamo y salsa de ostras, coronado con crocante oriental. _____

CEVICHE PARRILLERO (crocante): Langostinos, pescado y conchas sellados en las brasas, rociados con leche de tigre al estilo bloody mary. _____

CEVICHE TRES COLORES: Pescado, pulpo y palta con leche de tigre al rocoto y crocante de camote. _____

TRES LECHES DE TIGRE

Leche de tigre clásica. _____

Leche de tigre al rocoto y ají amarillo. _____

Leche de tigre apaltada. _____

TIRADITOS

TIRADITO ORIENTAL: Láminas de salmón o atún, con salsa de aceite de ajonjolí, limón y ostión. _____

CARPASSION: Salmón o atún marinados en jugo de limón y miel de maracuyá, servido con arúgula y filo strips. _____

PULPO OLIVADO: Láminas de pulpo marinadas en jugos cítricos, aceite de oliva y salsa cremosa de aceitunas botija. _____

SALMÓN EN SAL ROSADA: Láminas de salmón curado en sal rosada de maras, marinado con aceite de oliva y gotas de limón, con toque de salsa de pesto oriental. _____

APALTADO DE PEJERREY EN DOS TEXTURAS: Láminas de pejerrey en salsa de limón y palta, montado con tempura de pejerrey, chives y brotes verdes; entre un tiradito y un tempura, comida nikkei. _____

AL ESTILO PÁRU

TAPAS Y ABRE-BOCAS

MARISCOS AL FUEGO: Mixtura de mariscos cocidos en manteca japonesa, togarashi y jugo de limón. _____

KANI WAN: Empanadas de masa filo oriental, rellenas de cangrejo quesos y maní, con miel de rocoto y maracuyá. _____

SHRIMP PASSION: Langostinos crocantes, terminados de cocer en miel de maracuyá, soya y cashews picantes. _____

SPICY EMPANADA: Empanadas orientales fritas rellenas de picante de mariscos. _____

CAYOS ROJOS: Cayos de conchas en salsa de poro y curry rojo con crocante oriental. _____

SCALLOP PHILLY: Conchitas y mascarpone envueltas en hilos de masa crocante reposados en salsa de miso dulce y juliana de limón. _____

MINI BUN'S / PETIT PAN'S

SALMO-BURGUER: Pan de yema, salmón, queso cheddar, lechuga, tomate y tocino crocante. _____

BUTIFARRA DE PEJERREY: Pan francés, lechuga, tártara, pejerrey muy crocante. _____

PULPO PANKA MISO: Pan francés, palta, lechuga, tártara, pulpo en salsa de anticucho y miso y papas al hilo. _____

AL WOK Y ESPECIALES

TAI RICE (LANGOSTINOS, POLLO, LOMO, ATÚN): Arroz saltado con mix de verduras y aderezo oriental, coronado con crocante de camote. _____

SALTADO MAR Y TIERRA: Pusimos langostinos y lomo con los clásicos ingredientes y los saltamos al mejor estilo de PARU'S wok. _____

QUINOTO CON LANGOSTINOS: Quínua echa risotto, con crema de ají amarillo y rocoto, acompañado de langostinos en dos texturas. _____

RISOTTO DE CHUPE DE LANGOSTINOS: Nuestro clásico chupe concentrado y todos sus ingredientes en distintas texturas, lo mezclamos de diferentes maneras y quedó esta maravilla. _____

SESAME SAKANA: Salmón o atún en costra de ajonjolí bañado en salsa de sweet miso. _____

SPICY SOUR SAKANA: Chicharrón de pescado terminados en el wok con salsa oriental picante. _____

PICANTE DE MARISCOS: Crema de ajíes peruanos y mariscos cocidos en concentrado de chupe. _____

PARU'S GRILL

SAKANA MIX (pescado blanco, salmón y atún). _____

MARISCOS MIX (langostinos, pulpo, calamar y conchas). _____

MERLUZA NEGRA	_____	LANGOSTINOS	_____
SALMÓN	_____	PULPO	_____
ATÚN	_____	CALAMAR	_____
PESCADO BLANCO (Lenguado, Mero, Charela, Corvina).	_____	CONCHAS	_____

MARINADOS PÁRU

GARLIC SOUR (mantequilla compuesta con ajos, limón y togarashi). _____

ANTICUCHERA _____

A LA PÁRU (mantequilla compuesta de salsa inglesa, vino blanco, limón y parmesano). _____

PACHAMANQUERA (ají, panca, ají mirasol, chincho, huacatay y culantro). _____

PONZU (shoyu, mirin, aceite de sésamo). _____

BLACK COD (miso, sake, mirin, shoyu y jengibre). _____

PARA EVITAR LA SOLEDAD

GOHAN	_____	RISOTTO ORIENTAL	_____
ARROZ TAI	_____	PURÉ DE PALLARES	_____
INKAS FRIES	_____	PURÉ DE PAPAS	_____
QUINOTO	_____		

CERVEZAS INTERNACIONALES

CORONA _____

Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con una rodaja de limón.

STELLA ARTOIS _____

Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.

BUDWEISSER _____

Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera, generando un sabor balanceado, muy refrescante y con rápido final.

LÖWENBRÄU _____

Cerveza de origen alemán con un intenso color dorado, particular sabor a cebada y delicado amargor.
Ahora elaborada en Perú, ideal para disfrutar con los cinco sentidos.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

CERVEZAS INTERNACIONALES

CORONA
Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con una rodaja de limón.

STELLA ARTOIS
Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.

BUDWEISSER
Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera, generando un sabor balanceado, muy refrescante y con rápido final.

LÖWENBRÄU
Cerveza de origen alemán con un intenso color dorado, particular sabor a cebada y delicado amargor.
Ahora elaborada en Perú, ideal para disfrutar con los cinco sentidos.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Evian 330ml
Agua Badoit con gas 330ml
Agua San Carlos
Pepsi Cola
Pespi Light
7 up
Energizante

Gatorade
Britvic Tonic
Britvic Ginger Ale
Britvic jugo de tomate
Jugos de fruta de estación
Frozen

PISCO BAR

PARU'S PUNCH: Pisco 4 gallos, maracuyá, granadilla y limón.

PASSION BERRY: Pisco 4 gallos, limones, fresas maracuyá y azúcar.

COSMO-PASION: Pisco 4 gallos, martini, cramberry y maracuyá.

SEÑOR DE LOS MILAGROS: Pisco 4 gallos macerado en maíz morado y sour mix.

PASSION POR EL PISCO: Pisco 4 gallos, maracuyá y sour mix.

PISCO PUNCH: Bebida insignia de la ciudad de San Francisco, EE.UU. a finales del s. XIX.

CHILCANO: Pisco 4 gallos, sprite, limón y amargo de angostura.

PISCO SOUR: Cocktail insignia y representante del Perú.

COCA SOUR: Esta también nos representa como muy peruano.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

PARU'S A COCKTAIL !!!

CANDY ALE: Espumante y jugo de granadilla.

ORANGE ALMOND PIE: Vodka, jugo de naranja y amaretto.

GEY SHA: Chivas, Baileys y frangelico on the rocks.

CAIPIROSKA FRUTILLA: Vodka, fresas, limón y azúcar.

CAIPI PASION : Vodka, fresas, limón, maracuyá y azúcar.

APPLE MARTINI: Vodka, apple pucker y fresh apple.

SAKERINHA: Sake, limones y azúcar.

CLÁSICOS DE LA CIUDAD

APPEROL SPRITS

CAMPARI ORANGE

CAMPARI NEGRONI

BLOODY MARY
Vodka, jugo de tomate y leche de tigre de rocoto y conchitas.

DAY DAIQUIRI
Ron, fruta de estación, azúcar y mucho hielo.

CAIPIROSKA
Vodka, limón y azúcar.

RUSSO BLANCO
Vodka, kahlúa y leche.

TEQUILA SUNRISE
Tequila, jugo de naranja y granadina.

SEXO EN LA PLAYA
Ron malibú, vodka, blackberry, triple sec y naranja.

ORGASMO
Baileys, amaretto y kahlúa.

MOJITO
Ron blanco, hierba menta, soda y limón.

MANHATAN
Bourbon y vermouth rosso.

COSMOPOLITAN
Vodka, cointreau y cranberry.

CAIPIRINHA
Cachasa, limón y azúcar.

MIMOSA
Champagne con naranjas.

BELLINI
Champagne con jugo de duraznos.

APERITIVOS

Apperol

Campari

VINOS TINTOS

Nieto Senetiner Reserva Malbec _____
Pascual Toso Reserva Malbec _____
Nieto Don Nicanor Malbec _____
Pascual Toso Reserva Cabernet Sauvignon _____
Vino del fin del mundo Reserva Malbec _____
Lagarde Malbec _____
Lagarde Cabernet Sauvignon _____
Altas Cumbres Malbec _____
Altas Cumbres cabernet Sauvignon _____

VINOS BLANCOS

Lagarde Viognier _____
Altas Cumbres Viognier _____
Nieto Senetiner Reserva Chardonnay _____
Nieto Don Nicanor Chardonnay _____
Casa Silva Reserva Limitada Sauvignon Blanc _____
Cousiño Macul Isidora Sauvignon Gris _____

VINOS ROSADOS

Lagarde Blanc de Noir _____

ESPUMANTES

Riccadonna Asti _____ (200ml) _____
Riccadonna Ruby _____ (200ml) _____
Riccadonna Allegra _____ (200ml) _____
Asti Martini _____

BAJATIVOS

Tio Pepe _____
Amaretto Disaronno _____
Anís del mono _____
Baileys _____
Cointreau _____
Drambuie _____
Frangelico _____
Grand Marnier _____
Fernet Branca _____
Kalhúa _____
Carpano Punt e mes _____
Manta verde _____
Vermouth _____
Malibú _____
Pernod _____
Ricard _____
Jagermaister _____
Marie Brizard _____

Bodegas Nieto Senetiner Desde 1888 · Bodegas y Viñedos Pascual Toso S.A. · Jack Daniel's · Cuatro Gallos · Grey Goose · evian

PARU
Inkas sushi & grill

BEBIDAS