

SASHIMIS Y NIGUIRIS

SASHIMI x 4	R\$ 22	NIGIRI CROCANTE x 4	R\$ 26
NIGUIRI x 4	R\$ 22	(molho yellow ou teriaki)	

Escolha seu peixe: Peixe branco do dia, atum ,camarão, salmão ou polvo.

ROLLS

FURAI MAKI🌿: Abacate, cream cheese e salmão, crocante por fora e servido com molho amatare.	5 Un.	10 Un.	R\$ 20	R\$ 39
ICA ROLL: Aspargos grelhados e creme cheese no interior, finalizado com fatias de salmão gravlax por fora. Banhado em molho de castanha de caju e baunilha.				R\$ 39
TACO MAGURO🌿: Atum e cogumelos em tempurá no interior, coberto com tartar de polvo confit e pepino em molho Huancaína.				R\$ 39
DOIS ATUNS: Atum spicy e palmito de pupunha no interior, fatias de atum selado no exterior e banhado em molho sour oriental finalizado com cebolinha				R\$ 39
TROPICAL🌿: Camarões em tempurá e cream cheese, coberto com fatias de manga banhado em nosso molho paixão de maracujá.	R\$ 20	R\$ 39		
TERIYAKI MAKI🌿: Camarões furai e cream cheese no interior, fatias de salmão por fora, finalizado com julienne de limão e molho teriyaki.				R\$ 39
ACEVICHADO🌿: Camarões furai e abacate no interior, coberto com fatias de atum no exterior e finalizado com molho de ceviche.				R\$ 39
FAROFA ROLL🌿: Tartar de salmão e cebolinha em tempurá no interior, finalizado com farofa crocante ao estilo Paru. Servido com molho yuzu.				R\$ 39
PARMA ESPECIAL🌿: Abacate e camarões furai no interior, coberta com sementes de gergelim, coroadado com vieras e finalizado com parmesão gratinado.				R\$ 39
SALMÃO PHILLI: Salmão e abacate, no exterior cream cheese, molho Nikkei e batata doce crocante.				R\$ 39
TEMPURÁ🌿: Camarões em tempura e cream cheese no interior, coberto de abacate no exterior e banhado em molho amatare.	R\$ 20	R\$ 39		
SALMÃO E ALHO PORO: Salmão e palmito de pupunha no interior, no exterior banhado com molho de alho poro com curry vermelho e cebola crispy.				R\$ 39
MEU MAKI: Escolha seus ingredientes.				R\$ 42

CEVICHE

CLÁSSICO PERUANO: Peixe do dia, a melhor receita da casa...	R\$ 48
CROCANTE: Mix de frutos do mar e peixe-branco marinados e fritos. Servido com molho tártaro.	R\$ 50
YELLOW: Cortes de atum ou salmão fresco marinado em limão e aji amarelo peruano.	R\$ 50
CEVICHE DEL CALLAO: Peixe branco, frutos do mar e deliciosa fusão de 2 molhos pra uma leite de tigre incrível , finalizado com lula crocante	R\$ 48
NIKKEI: Cubos de salmão ou atum fresco no óleo gergelim, molho de ostra e suco de limão, coberto com crocante oriental.	R\$ 46

TIRADITOS

ORIENTAL🌿: Fatias finas de salmão ou atum com óleo de gergelim, limão e molho de ostras.	R\$ 38
COSA NOSTRA: Exclusivo Tiradito de peixe branco com pesto, tomate Cereja confit e mussarela de Búfala gratin.	R\$ 40
GRAVLAX TRUFADO: Salmão gravlax em fatias finas com ova de peixe, azeite de trufa e farofa blinis.	R\$ 42
CARIOCA🌿: Carpaccio de atum com mel de açai, servido com farofa crocante estilo Páru.	R\$ 40
OLIVADO🌿: Fatias de polvo com azeite de oliva e creme de azeitonas pretas.	R\$ 42
CARPASSION🌿: Salmão ou atum marinado em suco de limão e mel de maracujá, servido com brotos e Philo strips.	R\$ 38

SALADA

PARU SALAD	R\$ 38
Tataki de atum com mix de folhas verdes, abacate e molho salad.	

TAPAS

MARISCOS AL FUEGO: Mistura de frutos do mar cozidos na manteiga japonesa, togarashi e suco de limão.	R\$ 50
ENROLADINHO DO CHEF: Polvo confit , aspargos e queijo brie todo enroladinho em presunto de Parma crocante, finalizado com molho Huancaína e ova de peixe.	R\$ 62
KANI WAN🌿: Nosso pastel de massa filo Oriental, recheado com camarões, cream cheese e amendoim com mel de maracujá e rocoto.	R\$ 48
SPICY EMPANADAS🌿: Empanada de frutos do mar ao estilo Páru.	R\$ 39
SHRIMP PASSION: Camarão crocante, cozido em mel de maracujá, soja e castanha de caju.	R\$ 48
COXINHA DE AJÍ DE GALLINA🌿: Nosso chef apaixonado pela coxinha pensou numa fusão RIO /PERU e nasceu esta maravilha.	R\$ 36
VIERAS PARMESANA: Vieras na concha com manteiga inglesa e queijo parmesão gratinado.	R\$ 62

WOK E ESPECIAIS

LOMO SALTADO: Cortes de file mignon salteado com cebolas roxas, tomates, coentro e famoso molho peruano, servido com arroz branco e batatas fritas rústicas.	R\$ 58
MARISCOS LIMENHOS: Frutos do mar cozidos com aji peruano, finalizado com parmesão e crutons de mandioca. Acompanhado com arroz gohan.	R\$ 69
RISOTTO DE CAMARONÊS AO ESTILO PERUANO: Nosso clássico risotto de arroz carnaroli com camarões ao melhor estilo Paru.	R\$ 64
FETUCCINE BLACK PARU🌿: Massa artesanal feita com tinta de lula servida com delicioso molho de frutos de mar.	R\$ 72
KINOTTO: Nosso risotto de quinoa com aji amarelo peruano e camarões crocante.	R\$ 62
ARROZ TAI: Arroz salteado com mix de vegetais e molho oriental, finalizado com toque agridoce e gergelim	R\$ 46
Escolha sua proteína : camarão ,frango , peixe branco , atum ou file mignon.	

GRILL DO PARU

SALMÃO GERGELIM: Salmão ou atum em crosta de gergelim, banhada em molho sweet miso. Acompanha arroz tai.	R\$ 68
POLVO AO ANTICUCHO: Delicioso polvo confit servido com batata rústicas, aspargos ao grill e molho alioli.	R\$ 82
FRANGO AO GARLIC SOUS VIDE: Peito de frango cozido em sous vide, finalizado no grill com molho demiso. Acompanha purê de batata com azeite trufado.	R\$ 59
ENTRECOT DE CORDEIRO OU FILE MIGNON AO ANTICUCHO: Nossas melhores cortes de carnes selecionados acompanhados com risotto de quinoa.	R\$ 78
SALMÃO, ATUM OU PEIXE BRANCO DO DIA AO PONZU (shoyu, mirin, óleo de gergelim) Servido com batatas fritas rústicas.	R\$ 59
ESPETO DE POLVO e CAMARÃO ao PARU (manteiga composta de molho de Worcestershire, vinho branco, limão e parmesão) Servido com cebola caramelizada ao gratin.	R\$ 66
GRELHADO DO MAR: Peixe e frutos do mar grelhados com vegetais encurtidos acompanha gohan.	R\$ 68



PARU

Inkas suchi & quill

COMIDAS