



HANZO

PERUVIAN JAPANESE CUISINE

DELIVERY



## ENTRADAS FRÍAS

### SASHIMI(4 Piezas)

#### SASHIMI MORIAWASE

Siente toda la frescura de Hanzo con este plato. Mix variado de lo mejor que tenemos en la barra de sushi.  
4 Cortes de salmón, 4 cortes de atún\*, 4 cortes de pescado blanco y 4 cortes de mariscos.  
\*Dependiendo de la pesca del día, el atún puede ser reemplazado por Bonito.

#### SASHIMI DE SALMÓN

4 cortes de pescado finamente cortados por nuestros itamaes. Siente el exquisito sabor del salmón acompañado de salsa de soya y un toque de wasabi.

#### SASHIMI DE ATÚN

4 cortes de pescado finamente cortados por nuestros itamaes. Siente el exquisito sabor del salmón acompañado de salsa de soya y un toque de wasabi.

#### SASHIMI DE PESCADO BLANCO

4 cortes de pescado finamente cortados por nuestros itamaes. Siente el exquisito sabor del salmón acompañado de salsa de soya y un toque de wasabi.

#### SASHIMI DE LANGOSTINO

4 piezas de langostino finamente cortados por nuestros itamaes. Siente el exquisito sabor del langostino acompañado de salsa de soya y un toque de wasabi.

#### SASHIMI DE PULPO

4 cortes de pulpo finamente cortados por nuestros itamaes. Siente el exquisito sabor del pulpo acompañado de salsa de soya y un toque de wasabi.

## CEVICHE

### TRADICIONAL

Este ceviche es muy especial. Pescado super fresco usado para sashimi junto a nuestro jugo de tiradito preparado con la receta secreta de nuestro itamae. Lo acompañamos de camote, cancha serrana y cebolla pluma.

## TATAKI

### NIKKEI

8 cortes de atún sellado a la parrilla con ajo molido, acompañado de salsa nikkei y aceite de oliva..

### SALMÓN

8 cortes de salmón sellado a la parrilla con ajo molido, acompañado de salsa nikkei y aceite de oliva.

### NIGIRIS (4 piezas)

S/. 95

#### SALMÓN

Los nigiris en Hanzo se hacen como en Japón, cantidad correcta de arroz (Shari) y porción generosa de pescado.  
4 piezas de salmón que complacen a los paladares más exigentes.

S/. 20

S/. 23

#### ATÚN

Los nigiris en Hanzo se hacen como en Japón, cantidad correcta de arroz (Shari) y porción generosa de pescado.  
\*4 piezas de nigiri sushi de atún o bonito.  
\*Depende de la temporada o pesca del día.

S/. 20

S/. 23

#### PESCADO BLANCO

Los nigiris en Hanzo se hacen como en Japón, cantidad correcta de arroz (Shari) y porción generosa de pescado.  
4 piezas de pescado blanco que complacen a los paladares más exigentes.

S/. 20

S/. 23

#### LANGOSTINO

Los nigiris en Hanzo se hacen como en Japón, cantidad correcta de arroz (Shari) y porción generosa de mariscos.  
4 piezas de langostino que complacen a los paladares más exigentes.

S/. 18

S/. 21

#### PULPO

Los nigiris en Hanzo se hacen como en Japón, cantidad correcta de arroz (Shari) y porción generosa de mariscos.  
4 piezas de pulpo que complacen a los paladares más exigentes.

S/. 18

S/. 21

### NIGIRIS HANZO (4 piezas)

#### SALMÓN HANZO

Este nigiri representa el concepto Hanzo. 4 piezas de salmón sopleteado coronado con piel crocante de salmón con chimichurri oriental. ¡Toda una delicia!

S/. 26

S/. 38

#### PARRILLERO

Un nigiri súper sabroso. Elaborado con shari (Arroz de sushi) y coronado con carne de lomo fino con chimichurri de la casa. ¡Simplemente irresistible!

S/. 26

S/. 55

#### CEVICHERO

Este nigiri tiene lo mejor de dos mundos, el detalle de la preparación del shari (Arroz de sushi) y el sabroso sabor de nuestro ceviche peruano.  
14 piezas de tradición e historia que te deleitarán!

S/. 26

S/. 55



Ceviche Clásico



Hanzo Poke Premium



Nigiri Parrillero

## POKÉBOWLS

### POKEBOWLS

#### HANZO POKE PREMIUM

Este Poke viene con todo. Mix de salmón, atún y pescado blanco acompañado de verduras. Viene en salsa especial ligeramente picante servido en una cama de shari (arroz de sushi) o gohan (arroz blanco).

S/. 37

#### HANZO POKE ACEVICHADO

Sabemos que te encanta nuestro acevichado, ¡por eso Lo pusimos en un bowl!  
Lleva atún, palta, vegetales y langostino empanizado bañados generosamente por salsa acevichada de la casa.  
Lo puedes pedir con Shari (Arroz de sushi) o arroz blanco (Gohan).

S/. 32

#### TUNA POKE

Este poke lo hicimos con mucho amor.  
Shari (arroz de sushi), mix de vegetales y atún super fresco.  
Acompañalo con la salsa que más te guste.  
\*Dependiendo de la pesca del día, el atún puede ser cambiado por el bonito.

S/. 32

#### SALMON POKE

Si eres de los que disfruta del sashimi del salmón, este plato es para ti. Lo puedes pedir con Shari (Arroz de sushi) o Gohan (Arroz Blanco). Viene acompañado de un mix de verduras.

S/. 32

#### VEGGIE POKE

Poke vegetariano. A nuestro shari (Arroz de sushi) le ponemos un mix variado de vegetales frescos.  
Acompañalo con nuestro dressing de sésamo, ¡Delicioso!

S/. 32

#### Salsas:

- Acevichado
- Salsa poke hanzo (acebichada con picante nikkei).
- Tobanyan limo acebichada (acebichada más picante).
- Mayo fare (mayonesa y salsa dulce).
- Sesamo dressing (aceite de ajonjolí, ajo y togarashi).



Sashimi Moriwase



Acevichado



Avocado



Sierra Roll

## MAKIS CLÁSICOS

	6 PIEZAS	10 PIEZAS
<b>ACEVICHADO</b> El más famoso de todos los sushi bars. En Hanzo le ponemos nuestro toque y le agregamos nuestra salsa secreta de acevichado. Relleno con langostino empanizado y palta. Cubierto de atún y bañado en nuestra deliciosa salsa acevichada.	S/. 22	S/. 36
<b>AVOCADO</b> Uno de los rolls que nos acompaña desde el principio. Hace 14 años que viene deleitando el paladar de nuestros clientes. Por dentro tempura de langostino y queso crema. Por fuera finas láminas de palta bañada en nuestra salsa dulce Tare.	S/. 21	S/. 35
<b>FRIED ROLL</b> A este roll lo empanizamos y freímos. Por dentro lleva salmón, palta y queso. El fried roll se acompaña con salsa dulce Tare.	S/. 21	S/. 35
<b>INKA MAKI</b> Roll de sabor ligero, pero en dónde apreciarás los sabores naturales de los rellenos de este roll: Atún y palta.	S/. 21	S/. 35
<b>FRIED CHICKEN TERIYAKI ROLL</b> Este roll lo empanizamos como el fried roll. Por dentro le ponemos salmón, queso crema y palta. Por fuera lo coronamos con pollo teriyaki.	S/. 21	S/. 35
<b>SPICY TUNA</b> Relleno de langostino empanizado y palta. Coronado con atún ligeramente picante.	S/. 21	S/. 35
<b>SIERRA ROLL</b> Roll producto de la fusión de dos cocinas: la japonesa y la peruana. Por dentro langostino empanizado y palta, por fuera pescado blanco con quinua bañado en una sabrosa salsa tipo huancaína.	S/. 21	S/. 35
<b>JUN MAKI</b> Este contiene langostino empanizado y palta por dentro, por fuera pescado blanco bañado en nuestra salsa especial de acevichado con sriracha.	S/. 21	S/. 35



Spicy Tuna

## HANZO SIGNATURE ROLLS

	6 PIEZAS	10 PIEZAS
<b>HANZO ROLL</b> Por dentro langostino empanizado y palta. Por fuera lo coronamos con un cevichito estilo hanzo sobre una cama de lechuga.	S/. 25	S/. 38
<b>TAKOKARAMI MAKI</b> Este roll es super especial. Por dentro pulpa de cangrejo, langostino empanizado y palta. Por fuera salmón y coronado con tartar de pulpo en salsa acevichada.	S/. 25	S/. 38
<b>HIRO ROLL</b> Este roll lo hacemos tempura por fuera. El relleno tiene langostino empanizado y queso crema. Finalmente lo coronamos con tartar de salmón, salsa tare y piel crocante de salmón. Simplemente un deleite para el paladar.	S/. 25	S/. 38
<b>SPICY CRAB MAKI</b> Por dentro langostino empanizado y palta. Por fuera pulpa de cangrejo en salsa tobanyan sopleteado para darle un toque ahumado.	S/. 25	S/. 38
<b>CRUNCHY ROLL</b> Relleno con langostino empanizado, cangrejo y palta. Coronado con piel crocante de salmón y salsa de frutos rojos picante.	S/. 25	S/. 38
<b>GIROTONO ROLL</b> ¡Nuestro nuevo roll! Por fuera alga nori y por dentro lleva langostino apanado, tartar de langostino y pepino. Topping: Guacamole con jalapeño, atún en salsa agrídulce, chalaquita, quinua e hilos de camote.	S/. 25	S/. 38
<b>SHOWA ROLL</b> ¡Nuestro nuevo roll! Relleno de langostino empanizado y palta coronado con pulpa de cangrejo con un sabor ligeramente picante.	S/. 25	S/. 38
<b>PASSION ROLL</b> Por dentro langostino empanizado y palta. Por fuera atún bañado en una fresca salsa de maracuyá.	S/. 25	S/. 38



Girotono Roll



Takokarami Maki



Passion Roll



Hanzo Roll



Udón Saltado Nikkei



Chaufa Nikkei



Hanzo Rice



Beef Teriyaki

## HANZO SIGNATURE DISHES

### HANZO SAUTE S/. 45

Salteado de lomo fino, langostino y shiitake con verduras en salsa de soya balsámica.

### BEEF TERIYAKI S/. 45

Láminas de lomo fino salteadas al wok, bañadas en salsa teriyaki de la casa, presentado a la plancha y coronado con semillas de ajonjolí blanco.

### UDON SALTADO NIKKEI S/. 41

Este plato marca el encuentro entre el Japón y el Perú. A los fideos japoneses lo juntamos en el wok con nuestro tradicional lomo saltado. ¡El resultado un plato de exportación!

### CHICKEN TERIYAKI S/. 39

Dados de pollo salteados al wok, bañados en salsa teriyaki de la casa y coronado con semillas de ajonjolí.

## ARROCES SALTEADOS

### HANZO RICE S/. 45

¡Este arroz salteado es tan bueno que lo bautizamos con nuestro nombre!

Es un arroz salteado con un mix de mariscos (Langostinos, calamares), pimientos, hongos shiitake y hollantao. Todo lo salteamos al wok con salsa de ostión y nuestra salsa secreta.

### CHAUFA NIKKEI S/. 45

Tradicional plato de los chifas peruanos. ¡Nosotros lo fusionamos y le dimos nuestro toque! Lo salteamos con pollo, panceta de cerdo y langostinos.

### YAKIMESHI S/. 25

El perfecto acompañante para platos con sabor intenso. Este arroz da el perfecto balance a los sabores de nuestros exquisitos platos Beef Teriyaki o Hanzo Saute.

Este arroz salteado de sabor ligero está elaborado con verduras y pecanas.

### VEGGIE RICE S/. 25

Arroz aromático salteado con verduras y champiñones marinados, con un ligero toque de curry rojo.

## PROMOCIONES

### PAQUETES

#### BOX SIGNATURE S/. 189

Esta caja contiene los makis signatures de Hanzo: Hanzo roll, Takokarami maki, Crunchy roll, Spicy crab maki, Girotonno, Hiro roll, Passion roll y Showa maki. ¡Unas delicias que no pararás de disfrutar!

#### HANZO PREMIUM BOX S/. 175

¡Con este Box podrás disfrutar lo mejor de nuestra barra de sushil. 10 piezas de sashimi, 8 piezas de nigiris sushi y 4 medios rolls clásicos (acevichado, avocado, fried roll e inka maki).

Cortes de sashimi variados (Salmón, atún o bonito, pescado blanco y mariscos).

Nigiris variados (Salmón, atún, pescado blanco y mariscos). S/. 155

#### BOX CLÁSICOS

Una caja con 8 medios makis clásicos (48 piezas). Prueba nuestro : acevichado, avocado, Fried Roll, Fried chicken teriyaki roll, Spicy tuna, Jun Maki, inka maki y Sierra Maki. Esta caja te llenará de felicidad!

#### COMBINACIONES PARA 1 S/. 35

##### ACEVICHADO S/. 35

Con esta combinación degustarás nuestro famoso maki Acevichado (6 piezas), nuestro arroz salteado Yakimeshi y podrás escoger el plato de fondo entre estas tres opciones: Beef Teriyaki, Hanzo Saute o Chicken Teriyaki.

##### FRIED ROLL S/. 35

Esta combinación te trae el Fried roll (6 piezas), nuestro arroz salteado Yakimeshi y podrás escoger el plato de fondo entre estas tres opciones: Beef Teriyaki, Hanzo Saute o Chicken Teriyaki.

##### TAKOKARAMI S/. 35

Con esta combinación podrás degustar un maki creación exclusiva de Hanzo. Takokarami maki (6 piezas), nuestro arroz salteado Yakimeshi y un plato de fondo entre estas tres opciones: Beef Teriyaki, Hanzo Saute o Chicken Teriyaki.

\*Takokarami maki: Por dentro pulpa de cangrejo, langostino empanizado y paltá; por fuera salmón y tartar de pulpo en salsa acevichada con un toque de picante. S/. 35

##### AVOCADO S/. 35

Prueba esta combinación y degusta de nuestro maki Avocado (6 piezas), nuestro arroz salteado Yakimeshi y escoge el plato de fondo entre estas tres opciones: Beef Teriyaki, Hanzo Saute o Chicken Teriyaki.

## BEBIDAS

AGUA SAN MATEO S/. 3.50

COCA COLA S/. 3.50

COCA COLA ZERO S/. 3.50

INCA KOLA S/. 3.50

INCA KOLA ZERO S/. 3.50



Hanzo Premium Box



Box Clásicos



Box Signature



## VIVE LA EXPERIENCIA SAN ISIDRO

En Hanzo adaptamos lo mejor de la gastronomía japonesa al estilo de vida y gusto peruano, creando un nuevo estilo gastronómico.

La innovadora fusión de técnicas culinarias e insumos japoneses y la vasta variedad de nuestros recursos hacen posible que brindemos a nuestros clientes una odisea de sabores. Desde platillos tradicionales japoneses hasta preparaciones únicas, creadas especialmente para complacer a los paladares más exigentes.

AV. CONQUISTADORES 598, SAN ISIDRO - LIMA

RESERVAS: (01) 422 - 6367



Síguenos en nuestras redes sociales:



@hanzo\_san\_isidro



@hanzasanisidro