

PICOTEO

Croqueta de Salmón Ahumado

Emulsión ponzu, salsa tare 15

Tiradito Mai Mai KF

Pesca del día, ají amarillo, aguacate, chalaca, crujiente de arroz 22

Coliflor Spicy Sweet KF VG GF

Ají amarillo y chombo, miel de caña cítrica 11

Ceviche Pana Lima KF GF

Pesca del día, leche de tigre, 17

Ceviche Mai Mai 2.0

Pesca blanca, vieras, pulpo, crema de pistacho, leche de tigre de ñame 25

Ceviche Nitro

Pesca del día, leche de tigre, polvo de ají amarillo nitrogenado, sofrito criollo ahumado 22

Costillitas Tori Kara

Costillas de cerdo con salsa tori kara, lechugitas, pepitas de marañón, relish de jícama 20

Namazakana de hamachi

Ponzu de la casa, salsa de miso dulce, ajo crocante, cebolla morada y ají trompito 23

mai mai

DUMPLINGS

Dumpling de Hongos KF VG

(2 unidades)
Salsa de porcini, rolladura de naranja 9

Gyoza Clásica (4 unidades)
Rellenas de cerdo y camarón 12

Wanton Frito (4 unidades)
Relleno de cerdo y camarones 9

Spiced Duck (2 unidades)
Pato y especias 9

Hakao De Langosta (2 unidades)
Relleno pesca blanca y langosta 13

Siu Mai Mai (2 unidades)
Cerdo, masago, salsa ostion, salsa de hongos shitake 11

Pulpo al Coco (1 unidad) 5

MAI MAI SUSHI BAR

NIGIRIS MAI MAI

(2 unidades)

Salmón y el Ají KF

Ají amarillo ahumado, chalaca 13

Nigiri Veggie KF VG

Berenjena miso 11

Atún con Yemas

Salsa de yemas, huevo de codorniz 14

A lo Pobre

Wagyu al caballo 15

Unagi

Anguila de río, quinoa crujiente 12

Conchas con Carne

Conchuela, demi glace, ponzu chalaca 17

Crunchy Garlic Hamachi KF

Hamachi, crunchy garlic chili 14

Ebi

Usukuchi, jengibre, crunchy garlic 12

Nigiri Chombasia

Pesca blanca, sofrito tableño chombasia, ponzu, quinoa negra, oroshi 13

SASHIMI / NIGIRIS CLÁSICO

(2 piezas)

Tuna KF

Lomo de atún 14

Salmón KF 13

Pesca del Día KF 11

Hamachi KF

Amberjack Japonés 13

Toro KF

Panza de atún 18

Otoro KF

Fatty tuna 19

Ikura

huevas de salmon, ponzu, jengibre 15

Otate

Conchuela 16

Sashimi Moriawase

12 cortes mixtos 84

Nigiri Sampler

10 nigiris escogidos por nuestro Itamae 68



MAKIS

Acevichado

Cangrejo, pesca del día, salsa acevichada 15

Guratan

Langostinos empanizados, aguacate, queso, chimichurri 16

Palteado

Queso, langostino empanizado, aguacate, salsa tare 14

Negitoro

Toro, cebollina 18

Hani Tuna

Tuna blue fin, miel picante, salsa de ají amarillo, queso crema 19

Rocoto Shiromi

Pesca blanca, crema de rocoto, rocoto parillero, pepino, aguacate 15

Maguro

Tuna blue fin con notas spicy, aguacate, hilos de papa crujientes, mayo yuzu 19

Unagui Salmón

Anguila crispy, kani cremoso, aguacate, topping de salmón, salsa acevichada, salsa tare 18

WOK

Kansai Yakimeshi

Chaufa estilo Osaka, pescado y mariscos, tortilla de langostinos 22

Arroz Panceta

Pork belly, arroz a la peruana 27

Lomo Saltado

Lomo, papas fritas, tomate, cebolla, nuestra salsa de saltados 26

Mein Chow

Filete de res, fideos yakisoba, vegetales al wok, salsa soya chombasia 26

Congee de Pulpo y Camarones

Arroz meloso de mariscos mixtos, mayonesa de katsuoabushi 30

Tonkatsu de Panceta

Cerdo empanizado, salsa dulce de tomate de árbol, vinagreta estilo japonesa 14

ROBATA

Platos elaborados en nuestra parrilla mai mai 100% al carbón

Pesca Anticuchera

Pesca entera yakitori, salsa anticuchera a la brasa y crema de aguacate 26

Yakitori Wings

Alitas de pollo deshuesadas, salsa teriyaki, Relish de nabo y tallo de cilantro, gel de ponzu , quinoa crocante 14

Langostinos Miso Honey

Langostino, miso, miel, relish de nabo, yuzu kosho 19

STEAKS

Entraña 12 oz GF 50

Ribeye 16 oz GF 62

Wagyu New York 12 oz GF 88

ENSALADAS Y SOPA

Wakame Salad KF VG

Ensalada de algas 7

Kaizen Poke Salad KF GF

Pescado, vegetales, vinagreta nikkei 11

Spicy Glass Noodles KF VG

Fideos de camote con vegetales 9

Sopa Mai Mai

Caldo de pollo y vegetales, wontones rellenos de pollos y hongos, vegetales 14

SWEETS

Fresas con crema 11
Mochi de cacao y café 8

Tres Leches Limeño 8
Sorbeto de Mango y Mandarina 4

KF Kosher Friendly VG Vegetariano GF Gluten Free

Menú Degustación 90

Maridaje 85

DISFRUTA TUS BENEFICIOS VISA NIGHTS

DUMPLINGS

House ponzu, sweet miso sauce, crispy garlic, red onion, and trompito chili 23

Wagyu sliders with onion tentsuyu, cheddar, house sandwich sauce and fried bao 14

(1 piece) 5

WOK

Crispy eel, creamy kani, avocado; topped with salmon, acevichada sauce, and tare sauce l8

Breaded pork, sweet tree tomato sauce,
Japanese-style vinaigrette l4

Wagyu New York 12 oz GF 88

KF Kosher Friendly GF Gluten Free
VG Vegetariano

ENJOY YOUR VISA NIGHTS BENEFITS