



Ponja Bar



Pisco Sour

| | |
|-------------------------|----|
| Clasico | 9€ |
| Maracuyá | 9€ |
| Frutos Rojos | 9€ |
| Maíz morado & cardamomo | 9€ |
| Kochi Sour | 9€ |
| Aguaymanto & lima | 9€ |
| Jengibre | 9€ |
| Rocoto ahumado | 9€ |

Chilcanos

| | |
|-------------------------|-----|
| Clasico | 11€ |
| Maracuyá | 11€ |
| Frutos rojos | 11€ |
| Maíz morado & cardamomo | 11€ |
| Aguaymanto & lima | 11€ |
| Jengibre | 11€ |
| Rocoto ahumado | 11€ |

Pisco

| | |
|--------------------|-----|
| Copa de pisco puro | 5€ |
| Botella de pisco | 40€ |

Sake

| | |
|------------|----------------|
| Toro Sake | 9.50 / 46.50€ |
| Houka Sake | 10.50 / 51.00€ |

Sin Alcohol

| | |
|---|----|
| Orenji Shizo | 7€ |
| <i>Zumo de naranja y lima, shizo, jarabe, top de agua con gas y hielo pilé.</i> | |

| | |
|--|----|
| Kyuri Soda | 7€ |
| <i>Jarabe de kyuri, zumo de lima y soda Royal Bliss.</i> | |

| | |
|---|----|
| Bajiru | 7€ |
| <i>Zumo de lima, toronja macerada en albahaca, almíbar de romero y top de soda.</i> | |



Cocina Fría

Cebiches & Tiraditos

| | |
|---|-----|
| Cebiche clásico <i>Dados de corvina salvaje marinados con leche de tigre clásica a base de lima con canchita frita, choclo, puré de boniato deshidratado cebolla morada y aceite de cilantro.</i> | 22€ |
| Cebiche Nikkei de atún <i>Dados de lomo de atún en dados marinado con leche de tigre ponzu acompañado de crocantes de wasabi.</i> | 25€ |
| Usuzukuri de hamachi al ají amarillo <i>Láminas de hamachi estilo sashimi sobre salsa de ají amarillo, ponzu, lima, cilantro y ají limo con toques de wasabi, chalaquita, cebolla china y sésamo negro.</i> | 16€ |
| Tiradito dos tiempos <i>Finos cortes de hamachi con hilos de jengibre y cebollino, acompañado de salsa caliente a base de salsa de ostras, zumo de lima y aceite de sésamo.</i> | 18€ |
| Tiradito de vieira apaltada <i>Finas láminas de vieiras sobre salsa apaltada con yuzu, gajos de aguacate, sal de maras coronado con láminas de kyuri, aceite de cilantro, salicornias e ikuras marinadas en soja y brotes de shizo.</i> | 20€ |
| Tartar de atún <i>Marinado en aceite de sésamo, togarashi y toques nikkei sobre galleta crujiente de arroz.</i> | 13€ |

Sashimi | 4 Cortes

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Atún Salmón Hamachi | 13€ / 11€ / 12€ |
|--------------------------------|-----------------|

Nigiris

| | |
|--|-------|
| Perúcho de atún con salsa de ají amarillo | 4,5€ |
| Calamar & chalaquita | 3,5€ |
| Pez mantequilla con pachicai | 4€ |
| Salmón aburi | 3,5€ |
| Aguacate, Kizame, wasabi & quinoa suflada | 3€ |
| Panceta con reducción de ají panca | 3€ |
| Atún con foie gras | 5,50€ |
| Pulpo al olivo | 4,50€ |
| Nigiri platter (Calamar, Aguacate, Salmón, Perucho & Pez Mantequilla) | 16€ |

Makis

| | |
|--|-----|
| Ponja de atún de Almadraba <i>Relleno de aguacate y atún cubierto con finas láminas de atún, mayo ponja, pachicai y negi.</i> | 13€ |
| Maki Salmón Achorao <i>Relleno de ebifurai y aguacate cubierto con finas láminas de salmón, mayo Ponja y pasta de rocoto gratinado.</i> | 11€ |
| Parrillero de pez mantequilla <i>Relleno de espárrago, atún y aguacate cubierto con finas láminas de pez mantequilla, batayaki flameado con chalaquita y brotes de cilantro.</i> | 11€ |
| Acebichado <i>Relleno de ebifurai y aguacate cubierto con finas láminas de atún, salsa acebichada, gomasio y negi.</i> | 12€ |
| Furai <i>Empanizado y relleno de queso crema, salmón y aguacate con salsa tare.</i> | 11€ |
| Tartar <i>Tartar roll tempura relleno con ebifurai y aguacate, montado con tartar de atún, mayo Ponja, hojuelas de ajo frito y salsa tare.</i> | 14€ |
| Gaicho Nikkei <i>Relleno con sakana y aguacate, cubierto con queso crema gratinado y chimichurri con salsa de anguila.</i> | 10€ |



Cocina Caliente

Entrantes

| | |
|--|-----|
| Gyosas Ponja mar & tierra <i>Gyosas caseras cocidas al vapor rellenas de cerdo, langostinos y jengibre rallado con salsa ponzu, salsa de ostras, sake, cebolleta y pimiento rojo.</i> | 12€ |
| Gyosas veggie con salsa de pollería & ponzu <i>Gyosas caseras cocidas al vapor rellenas de zanahoria, col china, cebolleta china shitake, jengibre y ajo picado coronadas con ají de pollería.</i> | 10€ |
| Sanguchito bao de pulpo anticuchero <i>Pan Bao casero cocido al vapor terminado a la plancha relleno de pulpo salteado al wok con salsa anticuchera, chimichurri nikkei y mayo ponja.</i> | 9€ |
| Sanguchito bao de chicharrón <i>Pan Bao casero cocido al vapor terminado a la plancha relleno de panceta con salsa de ají de pollería, hilos de boniato frito, col roja y láminas de pepino.</i> | 6€ |
| Sanguchito bao de tempura de boquerón <i>Pan Bao casero cocido al vapor terminado a la plancha relleno de boquerón frito, salsa tártara, lechuga batavia y cebolla morada.</i> | 7€ |
| Anticucho de pez mantequilla <i>Pez Mantequilla cocinado a las brasas al estilo brochette con chimichurri nikkei de pimiento rojo, kimchee y salsa uchucuta acompañado con majado de patata.</i> | 14€ |

Principales

| | |
|---|-----|
| Yakimeshi nikkei de mariscos <i>Arroz salteado al wok con calabacín, zanahoria, oreja de judas (seta deshidratada), gambones y chipirones en salsa de sésamo y soja.</i> | 16€ |
| Udón salteado de gambas <i>Fideos tipo spaguetti grueso de harina de trigo salteados al wok con pimiento rojo, oreja de judas (seta deshidratada), shitake y gambones con salsa de ostras y soja.</i> | 16€ |
| Arroz norteño marinero <i>Arroz sofrido a base de cilantro, acompañado con vieiras y almejas selladas con mantequilla, chalaquita, ají limo, zumo de lima, alioli de ajo negro y ajo blanco.</i> | 22€ |
| Merluza a la robata sudada <i>Servida en salsa sudada a base de ají amarillo con toques de ponzu y verduras salteadas con aceite de sésamo y brotes acompañado de arroz con choclo.</i> | 24€ |
| Costillas en salsa barbacoa Ponja <i>Costillas de cerdo a baja temperatura durante 10 horas acompañada de fried rice.</i> | 20€ |
| Presa ibérica ahumada <i>Ahumada a la robata con batayaki de setas, ensalada con aliño cítrico y crema de patata.</i> | 20€ |
| Lomo saltado nikkei <i>Dados de solomillo salteados al wok con cebolla roja, tomate, oreja de judas (seta deshidratada), cebolla china y ají amarillo en salsa de ostras y soja acompañado con yucas fritas y arroz con choclo.</i> | 20€ |

Postres

| | |
|---|------|
| Cheesecake de lúcuma <i>Tarta de queso a base de lúcuma acompañado con galleta casera.</i> | 8€ |
| Ganache de yogur y tejas matcha <i>Mezcla de yogurt griego y chocolate blanco acompañado con reducción de fruta de la pasión y merengue de té matcha.</i> | 6,5€ |
| Helado de sesamo negro con galleta <i>Servido con galleta casera, miso butter, frutos rojos y sésamo negro tostado.</i> | 6,5€ |
| Dorayaki con helado de lucuma <i>Panqueque a base de harina de trigo, huevo y azúcar, coronado con helado de lúcuma y mermelada de fresa.</i> | 6,5€ |
| Sorbete de yuzu con fresas <i>Servido con mermelada de fresa y toques de atsina.</i> | 5,5€ |



Vinos

Blancos

| | |
|---|--------------|
| Xiradella <i>D.O. Rías Baixas Albariño</i> | 4,5 / 22,00€ |
| José Galo <i>D.O. Rueda Verdejo</i> | 4,5 / 18,00€ |
| Antonio Montero Godello <i>D.O. Monterrey Godello</i> | 26€ |
| Mastri Vernacoli Pinot Grigio <i>D.O. Trentino Pinot Grigio</i> | 24€ |
| Azpilicuenta Colección Privada <i>D.O. Rioja Viura</i> | 39€ |
| Menade <i>D.O. Rueda Sauvignon Ecológico</i> | 33€ |
| Luis La Tour <i>D.O. Ardèche Chardonay</i> | 31€ |

Tintos

| | |
|---|-----------|
| Alcorta crianza <i>D.O. Rioja Tempranillo</i> | 4,5 / 20€ |
| Desalva <i>D.O. Ribera del Duero Tempranillo</i> | 4,5 / 20€ |
| Azpilicuenta colección privada <i>D.O. Rioja Tempranillo, Mazuela, Graciano</i> | 46€ |
| Laya <i>D.O. Almansa, Garnacha Monastrel</i> | 20€ |
| Cojon de gato <i>D.O. Somontano, Syrah Cabernet Merlot</i> | 25€ |
| Juan Gil 10 meses <i>D.O. Jumilla Monastrel</i> | 33€ |
| Tarsus reserva <i>D.O. Ribera del Duero Tinta del País</i> | 49€ |

Rosados

| | |
|--|-----|
| Tombu Prieto Picudo Rosado <i>D.O. Castilla y León Pietro Picudo</i> | 24€ |
|--|-----|

Espumantes

| | |
|--|-----|
| Maccari prosecco | 71€ |
| Mumm brut grand cordon <i>D.O. Champagne</i> | 32€ |
| Mumm brut cordon rose <i>D.O. Champagne</i> | 99€ |



Ponja Bar



Pisco Sour

| | |
|-------------------------|----|
| Classic | 9€ |
| Passion fruit | 9€ |
| Red Berries | 9€ |
| Purple corn & cardamom | 9€ |
| Kochi Sour | 9€ |
| Golden berry & cardamom | 9€ |
| Ginger | 9€ |
| Skomed Rocoto | 9€ |

Chilcanos

| | |
|------------------------|-----|
| Classic | |
| Passion fruit | 11€ |
| Red berries | 11€ |
| Purple corn & cardamom | 11€ |
| Golden berry & lime | 11€ |
| Ginger | 11€ |
| Skomed Rocoto | 11€ |

Pisco

| | |
|-----------------|-----|
| Pure Pisco shot | 5€ |
| Pisco bottle | 40€ |

Sake

| | |
|------------|----------------|
| Toro Sake | 9.50 / 46.50€ |
| Houka Sake | 10.50 / 51.00€ |

Alcohol Free

| | |
|--|----|
| Orenji Shizo | 7€ |
| <i>Orenga juice, lime, shizo, syrup, sparkling water and pile ice.</i> | |

| | |
|--|----|
| Kyuri Soda | 7€ |
| <i>Kyüri syrup, lime juice and Royal Bliss soda.</i> | |

| | |
|--|----|
| Bajiru | 7€ |
| <i>Lime juice, grapefruit marinated in basil, rosemary syrup and soda.</i> | |



Cold Kitchen

Cebiches & Tiraditos

Classic Cebiche

Wild seabass (corvina) marinated with classic tiger's milk, lime, peruvian corn, dehydrated sweet potatoe, onion and coriander oil.

22€

Tuna Nikkei Cebiche

Tuna loin marinated with ponzu tiger's milk with crunchy wasabi

25€

Peruvian yellow pepper Usuzukuri of hamachi

Sashimi style hamachi slices with yellow pepper sauce, ponzu, lime, coriander, aji limo, wasabi, chalaquita, chinese onion and black sesame.

16€

Two times tiradito

Sashimi style hamachi slices with ginger threads and chive, with hot sauce of oyster sauce, lime juice and sesame oil.

18€

Scallop avocado style tiradito

Scallop slices with yuzu avocado sauce, avocado, maras salt, kyuri, coriander oil, salicornia, ikuras marinated with soy sauce and shizo sprouts.

20€

Tuna tartare

Marinated with sesame oil, togarashi, nikkei touches on crunchy rice cookie.

13€

Sashimi | 4 Slices

Tuna | Salmon | Hamachi

13€ / 11€ / 12€

Nigiris

Perúcho, tuna nigiri with yellow pepper sauce

4,5€

Squid & chalaquita

3,5€

Butterfish with pachicai

4€

Salmon aburi

3,5€

Avocado, kizame, wasabi & quinoa

3€

Bacon with aji panca reduction

3€

Tuna foie gras

5,50€

Olive octopus

4,50€

Nigiri platter (Squid, Avocado, Salmon, Tuna Perucho & Butterfish)

16€

Makis

Almadraba tuna Ponja

Filled with avocado and tuna, tuna slices, pachicai, negi and mayo ponja.

13€

Salmon Maki Achorao

Filled with tempura shrimp and avocado, salmon slices, mayo ponja and gratin hot pepper sauce.

11€

Grill butterfish

Filled with asparagus, tuna and avocado, butterfish slices, flamed batayaki, chalaquita and coriander sprouts.

11€

Cebiche style maki

Filled with tempura shrimp and avocado, tuna slices, cebiche style sauce, gomasio and negi.

12€

Furai

Breaded and stuffed with cream cheese, salmon and avocado with our tare sauce.

11€

Tartare

Tartare roll tempura filled with tempura shrimp and avocado, mounted with salmon tartare, mayo ponja, fried garlic skices and tare sauce.

14€

Gaicho Nikkei

Filled with sakana and avocado, gratin cream cheese and chimichurri with eel sauce.

10€



Hot Kitchen

Starters

| | |
|--|-----|
| Ponja sea & land Gyosas <i>Homemade steamed gyosas filled with pork, prawns, and grated ginger with ponzu sauce, oyster sauce, sake, spring onion and red pepper.</i> | 12€ |
| Veggie gyosas with yellow pepper sauce & ponzu <i>Homemade steamed gyosas filled with carrot, chinese cabbage, chives, shitake, ginger, garlic and aji panca.</i> | 10€ |
| Anticucho style bao sandwich <i>Homemade steamed bao sandwich with anticucho style octopus sauteed by wok nikkei chimichurri and mayo ponja.</i> | 9€ |
| Pork rind bao sandwich <i>Homemade steamed bao sandwich with pork rind, yellow pepper sauce sweet potatoe threads hilos de boniato frito, red cabbage and cucumber slices.</i> | 6€ |
| Anchovy tempura bao sandwich <i>Homemade steamed bao sandwich with anchovy tempura, tartara sauce, batavia lettuce and purple onion.</i> | 7€ |
| Butterfish brochette <i>BBQ style with nikkei red pepper chimichurri, kimchee and uchucuta sauce with smashed potatoe.</i> | 14€ |

Main

| | |
|---|-----|
| Seafood Nikkei yakimeshi rice <i>Fried rice in wok with carrot, zucchini, chinese fungi, shrimp, baby squid, with sesame sauce and soy sauce.</i> | 16€ |
| Sauteed prawn udon <i>Wheat flour spaghetti sauteed with red pepper, chinese fungi, shitake, shrimp with oyster sauce and soy sauce.</i> | 16€ |
| Sailor northern rice <i>Fried coriander rice, with scallops, clams with butter, chalaquita, aji limo, lime juice, black garlic alioli and white garlic.</i> | 22€ |
| Robata sweated hake <i>Served in a sweaty sauce based on yellow pepper with ponzu touches and vegetable sauteed with sesame oil, sprouts and corn rice.</i> | 24€ |
| Ponja BBQ ribs <i>BBQ pork ribs cooked for 10 hours with fried rice.</i> | 20€ |
| Smoked iberian pork <i>Smoked robata with mushrooms batayaki, salad with citrus dressing and potatoe cream.</i> | 20€ |
| Nikkei sauteed loin <i>Sauteed sirloin in the wok with red onion, tomatoe, chinese fungi, chinese onion yellow pepper sauce, oyster sauce, soy sauce, fried yucas and rice with corn.</i> | 20€ |

Desserts

| | |
|--|------|
| Lucuma cheesecake <i>Lucuma cheesecake with homemade cookie.</i> | 8€ |
| Yogurt ganache and matcha tiles <i>Mix of Greek yogurt and white chocolate, with passion fruit reduction, and matcha tea meringue.</i> | 6,5€ |
| Black sesame ice cream with cookie <i>Homemade cookie, miso butter, black sesame and red berries.</i> | 6,5€ |
| Dorayaki with lucuma icecream <i>Wheat flour pancake, egg and sugar with lucuma ice cream and strawberry ice cream.</i> | 6,5€ |
| Yuzu and strawberry sorbet <i>With strawberry marmalade and atsina.</i> | 5,5€ |



WINES

White wines

| | |
|---|--------------|
| Xiradella <i>D.O. Rías Baixas Albariño</i> | 4,5 / 22,00€ |
| José Galo <i>D.O. Rueda Verdejo</i> | 4,5 / 18,00€ |
| Antonio Montero Godello <i>D.O. Monterrey Godello</i> | 26€ |
| Mastri Vernacoli Pinot Grigio <i>D.O. Trentino Pinot Grigio</i> | 24€ |
| Azpilicueta Private Colecion <i>D.O. Rioja Viura</i> | 39€ |
| Menade <i>D.O. Rueda Sauvignon Ecologic</i> | 33€ |
| Luis La Tour <i>D.O. Ardèche Chardonay</i> | 31€ |

Red Wines

| | |
|---|-----------|
| Alcorta crianza <i>D.O. Rioja Tempranillo</i> | 4,5 / 20€ |
| Desalva <i>D.O. Ribera del Duero Tempranillo</i> | 4,5 / 20€ |
| Azpilicueta private colecion <i>D.O. Rioja Tempranillo, Mazuela, Graciano</i> | 46€ |
| Laya <i>D.O. Almansa, Garnacha Monastrel</i> | 20€ |
| Cojon de gato <i>D.O. Somontano, Syrah Cabernet Merlot</i> | 25€ |
| Juan Gil 10 month <i>D.O. Jumilla Monastrel</i> | 33€ |
| Tarsus reserva <i>D.O. Ribera del Duero Tinta del País</i> | 49€ |

Rose

| | |
|--|-----|
| Tombu Prieto Picudo Rosado <i>D.O. Castilla y León Pietro Picudo</i> | 24€ |
|--|-----|

Sparkling

| | |
|--|-----|
| Maccari prosecco | 71€ |
| Mumm brut grand cordon <i>D.O. Champagne</i> | 32€ |
| Mumm brut cordon rose <i>D.O. Champagne</i> | 99€ |