



**Ponja Nikkei**

# Ponja BAR

## Sours

**Clásico**  
*Classic*

**Maracujá**  
*Passion Fruit*

**Frutos Vermelhos**  
*Red Berries*

**Milho Roxo & Cardamomo**  
*Purple Corn & Cardamom*

**Kochi Sour**  
*Cucumber Sour*

**Golden Berry & Lima**  
*Golden Berry & Lime*

**Gengibre**  
*Ginger*

**Rocoto Fumado**  
*Smoked Rocoto*

## Chilcanos

**Clásico**  
*Classic*

**Maracujá**  
*Passion Fruit*

**Frutos Vermelhos**  
*Red Berries*

**Milho Roxo & Cardamomo**  
*Purple Corn & Cardamom*

**Golden Berry & Lima**  
*Golden Berry & Lime*

**Gengibre**  
*Ginger*

**Rocoto Fumado**  
*Smoked Rocoto*

## Pisco

12€

**Copo Pisco | Garrafa Pisco**  
*Pisco Glass | Pisco Bottle*

12€

12€

12€

12€

12€

12€

12€

## Sake

12€

**Sempuku Junmaishu**  
**Aromático, ligeiramente frutado e doce.**  
*Aromatic, slightly fruity and sweet.*

5€ / 40€

12€

**Kamoizumi Zoka**  
**Elegante, aromático e encorpado.**  
*Elegant, aromatic and rich in taste.*

9€/55€

12€

**Sempuku Shirinki**  
**Equilibrado e neutro.**  
*Balanced and neutral.*

10€/57€

12€

12€

## SemÁlcool | Non alcoholic

12€

**Orenji Shizo**  
**Sumo de laranja, lima, soda e shiso.**  
*Orange, lime, shiso and soda.*

10€

12€

12€

**Kyuri Soda**  
**Xarope de pepino, lima, soda e kyuri.**  
*Cucumber syrup, lime juice and soda.*

10€

12€

12€

**Bajiru**  
**Sumo de toranja e manjeriçao, xarope de alecrim, lima e soda.**  
*Lime juice, pink grapefruit and basil, rosemary and soda.*

10€

# Vinhos | Wines

## Espumantes | Sparkling

<b>Messias Millesime Brut 2019 Bairrada</b> <i>Bairrada</i>	35€
<b>Casa do Canto Reserva</b> <i>Bairrada</i>	44€
<b>B.J. Barbier Brut Millesime 2015 Champanhe</b> <i>Champanhe</i>	56€

## Brancos | White Wines

<b>Valdоеiro Branco</b> <i>Bairrada</i>	6 / 21€
<b>Quinta Valdоеiro Chardonnay</b> <i>Bairrada</i>	33€
<b>Quinta D'amares Alvarinho</b> <i>Verde</i>	26€
<b>Ladeira da Santa Branco</b> <i>Dão</i>	6 / 22€
<b>Ladeira da Santa Encruzado</b> <i>Dão</i>	29€
<b>Taboadella Encruzado</b> <i>Dão</i>	46€
<b>Chão do Vale - Lafoes</b> <i>Dão</i>	56€
<b>Quinta Ventozelo Malvasia</b> <i>Douro</i>	34€
<b>Quinta da Lapa Ferno Pirão</b> <i>Tejo</i>	36€
<b>Vinha do Furo F.M. Branco</b> <i>Alentejo</i>	6 / 22€
<b>Trimbach Gewurztraminer Classic</b> <i>França</i>	54€
<b>Jose Pariente Verdejo Fermentado Barrica</b> <i>Espanha</i>	49€
<b>Vietti Moscato d'asti</b> <i>Italia</i>	50€
<b>Quinta do Laurentim</b> <i>Douro</i>	46,50€

## Rosés | Rosé

<b>Valdоеiro Rosé</b> <i>Bairrada</i>	21€
<b>Vinha do Furo F.M. Rosé</b> <i>Alentejo</i>	23€

## Tintos | Red Wines

<b>Vinha do Furo F.M Tinto</b> <i>Alentejo</i>	6 / 23€
<b>Ladeira da Santa Tinto</b> <i>Dão</i>	6 / 22€
<b>Quinta do Penedo Jaen (Mencia)</b> <i>Dão</i>	9 / 33€
<b>Quinta da Lapa Pinot Noir</b> <i>Tejo</i>	36€
<b>Quinta Ventozelo Tinta Roriz (Tempranillo)</b> <i>Douro</i>	36€
<b>Quinta da Carregosa Grande Reserva</b> <i>Douro</i>	44€
<b>Cellar Selection Syrah &amp; Alicante Bouschet</b> <i>Alentejo</i>	53€
<b>Pegos Claros Reserva</b> <i>Sefubal</i>	35€
<b>Chao da Quinta Rosa Mae</b> <i>Dão</i>	56€
<b>Artadi El Seque Monastrell</b> <i>Espanha</i>	53€
<b>Zuccardi Malbec Serie A</b> <i>Argentina</i>	33€
<b>Zuccardi Valle de Uco Malbec Polignos Altamira</b> <i>Argentina</i>	54€
<b>Vietti Langhe Nebbiolo Perbacco</b> <i>Italia</i>	55€
<b>Quinta do Laurentim Reserva</b> <i>Douro</i>	46,50€

## Aperitivo

### Edamame Ponja (5) 🍴

Edamame com milho e batayaki de tomilho.

### Ostra Acebichada - 1U (5,12) 🍴

Ostra, leite de tigre, óleo de coentros, lima-caviar cítrica.

### Ostra Ponzu - 1U (7,9)

Molhu Ponzu, pérolas de tapioca e aromas de yuzu.

## Cebiches & Tiraditos

### Cebiche Clásico (5,10) 🍴

Corvina selvagem, leite de tigre clássico, canchita, milho, textura-s de batata doce, cebola roxa e óleo de togarashi.

### Cebiche Nikkei de Atum Vermelho (2,5,7,9,10)

Atum vermelho de almadraba, leite de tigre ponzu e algas crocantes.

### Usuzukuri Hamachi com Ají Amarillo (5,6,7,9,10) 🍴

Hamachi em molho de pimenta amarela, gel de ponzu, abacate acevichado, chalaquita, negui e gergelim preto

### Tiradito Dos Tempos (7,9,10,12) 🍴

Hamachi, gengibre e cebolinho, molho quente de ostra, sumo de limão e óleo de gergelim

### Tiradito de Hamachi & Vieiras al Rocoto (5,7,9,10,12)

Cortes finos de peixe-limão e vieiras em emulsão de rocoto e ikura curado.

### Tiradito Atum Vermelho Ponzu (2,5,7,9,10)

"Atum vermelho, molho ponzu e pimentão amarelo.

## Nigiris

### Pachicai de Peixe-manteiga (9,10) 🍴

### Salmão Aburi Norueguês (7,8,10) 🍴

### Perucho de Atum Vermelho & Ají Amarillo (5,9,10) 🍴

### Atum Vermelho & Foie Gras (7,9,10)

### Vieiras Trufadas (1,12) 🍴

### Polvo com Molho de Azeite (1,6,12) 🍴

### Vitela a lo Pobre (6,7,9) 🍴

4,5€

4€

4€

22€

25€

18€

18€

18€

22€

4€

3,5€

4,5€

5,5€

5€

4,5€

5€

## Sashimi | 4 Cortes

### Hamachi (10) 🍴

### Lirio (10) 🍴

### Salmão Norueguês (10) 🍴

### Atum Vermelho (10) 🍴

13€

13€

12€

14€

## Gunkan

### Vieiras (12) 🍴

### Hamachi Ebi Furai (2,5,10) 🍴

### Atum Vermelho (10) 🍴

4,5€

4,5€

4,5€

## Makis - 5U

### Ponja (1,2,9,10)

Atum Vermelho e abacate, coberto con atum, manionese ponja, pachicai e negi

13€

### Salmão Achorao (2,9,10)

Sakana e abacate, tártaro de salmão, maionese Ponja e pasta de rocoto peruano gratinado.

12€

### Acebichado (2,9,10,11)

Ebi Furai e abacate, coberto com atum, molho acevichado, gomasio e negi.

13€

### Tártaro (2,9,10,11)

Tempura maki, Ebi Furai e abacate, tártaro de atum, maionese Ponja, alho frito e molho tare.

12€

### Gaúcho Nikkei (1,2,10)

Sakana e abacate, coberto com queijo creme gratinado, chimichurri e molho de enguia.

11€

### Ninja (1,2,10,11)

Maki temporizado, Ebi e abacate, molho de queijo, togarashi e pele crocante de salmão.

13€

🍴 Gluten Free 🌱 Vegetariano

1Lácteos 2Glúten 3Frutos Secos 4Amendoim 5Aipo 6Ovo 7Soja 8Mostarda 9Sésamo 10Peixe 11Crustáceo 12Molusco 13Tremoços 14Sulfitos 15Cogumelos 16Frutos Vermelhos

## Entrantes

### Gyozas de Santola Achupetadas - 2U (1,2,5,11)

Gyozas recheadas com santola e pimenta amarela em molho de frutos do mar e espuma de queijo.

### Gyozas Ponja Terra & Mar - 5U (2,7,9,11,12)

Gyozas recheadas com carne de porco, camarão, gengibre e negui, acompanhadas com molho de ostra e pimenta sansho.

### Bao de Polvo Anticuchero (1,2,12)

Pão Bao, polvo salteado no wok com molho anticuchero, chimichurri nikkei e maionese Ponja.

### Bao de Chicharrón (1,2,7,8)

Pão bao, panceta, molho de pimenta amarela e huacatay, pepino e nabo em conserva, couve roxa e batata-doce crocante.

### Anticucho de Peixe-manteiga (1,9) ‡

Peixe-manteiga a la robata, chimichurri nikkei de pimento vermelho, kimchee, puré de batata e molho uchucuta.

### Sandes de Porco Katsu (1,2,6,7,8)

Porco ibérico, pão torrado em batayaki, coleslaw, Tonkatsu e Karashi.

## Pratos Principais

10€

### Shiromi de robalo selvagem (1,10) ‡

Texturas de alcachofra, bimi a la robata, cebola em conserva acompanhada de batayaki de yuzu e miso e flor de borragem.

26€

12€

### Yakimeshi Nikkei de Panceta (6,7,9)

Arroz salteado ao wok com abóbora, cenoura, panceta crocante e molho tonkatsu.

18€

12€

### Pescada cozinhada ao vapor a la Robata (5,7,10) ‡

Molho cozinhado a vapor com pimento amarelo e ponzu, legumes salteados com óleo de gergelim, acompanhados de arroz com milho.

23€

8€

### Udón Achupetado (2,5,11,12,15)

Salteado no wok com molho achupetado, pimento vermelho, cogumelos, shitake, bimi, camarões, lulas crocantes, katsuobushi e ikura.

19€

16€

### Tatema de Cigala e Gambas (1,5,11)

Arroz bomba com molho de marisco, lagosta e gambas a la robata em batayaki de manteiga preta e aioli.

24€

10€

### Costeletas de churrasco Ponja (6,7) ‡

Costeletas de porco cozinhadas a baixa temperatura durante 14 horas com Ponja BBQ, acompanhadas de arroz frito.

20€

### Lombo Salteado Nikkei (1,7,12,15) ‡

Lombo salteado no wok com cebola roxa, tomate, cogumelos, ostra e molho de soja, mandioca frita e arroz com milho.

25€

## Sobremesas

### Cheesecake de Lúcumá (1,2,6,16) ‡

Cheesecake de Lúcumá e biscoito de baunilha.

8€

### Suspiro Limenho de Cherimóia (1,2,6,9,16) ‡

Merengue de anona, gergelim crocante e frutos vermelhos.

9€

‡ Gluten Free † Vegetariano

1Lácteos 2Glúten 3Frutos Secos 4Amendoim 5Aipo 6Ovo 7Soja 8Mostarda 9Sésamo 10Peixe 11Crustáceo 12Molusco 13Tremoços 14Sulfitos 15Cogumelos 16Frutos Vermelhos


## Appetizer

**Ponja's Edamame** (5)    
Edamame with corn and thyme batayaki.

**Acebichada Oyster - 1U** (5,12)   
Amelie oyster, tiger's milk, cilantro oil, and citrus lime caviar.

**Ponzu Oyster - 1U** (7,9)  
Ponzu sauce, tapioca perolas and yuzu aromas.

## Cebiches & Tiraditos

**Classic Cebiche** (5,10)   
Wild Corvina fish, classic tiger's milk, cancha, corn, sweet potato textures, red onion, and cilantro oil.

**Nikkei Red Tuna Cebiche** (2,5,7,9,10)  
Red tuna, ponzu tiger's milk, and crispy seaweed.

**Hamachi Usuzukuri Yellow Pepper** (5,6,7,9,10)   
Hamachi (yellowtail fish), ginger and chive threads, warm oyster sauce, lime juice, and sesame oil.

**Two Time Tiradito** (7,9,10,12)  
Hamachi, hilos de jengibre y cebollino, salsa tibia de ostras, zumo de lima y aceite de sésamo.

**Hamachi & Rocoto Scallop Tiradito** (5,7,9,10,12)   
Finely cut pieces of lemon fish and scallops on rocoto emulsion, and cured ikura.

**Red Tuna Ponzu Tiradito** (2,5,7,9,10)  
Red Tuna with ponzu sauce and yellow pepper.

## Nigiris

**Pachicai Butterfish** (9,10) 

**Norwegian Aburi Salmon** (7,8,10) 

**Red Tuna and Yellow Chili Pepper Perucho** (5,9,10) 

**Red Tuna & Foie Gras** (7,9,10) 

**Truffled Scallops** (1,12) 

**Octopus with Olive Sauce** (1,6,12) 

**Poor Man's Beef** (6,7,9) 

4,5€

4€

4€

22€

25€

18€

18€

18€

22€

4€

3,5€

4,5€

5,5€

5€

4,5€

5€

## Sashimi | 4 Slices

**Yellowtail** (10) 

**Lirio** (10) 

**Norwegian salmon** (10) 

**Red Tuna** (10) 

13€

13€

12€

14€

## Gunkan

**Scallops** (12) 

**Hamachi Ebi Furai** (2,5,10) 

**Red Tuna** (10) 

4,5€

4,5€

4,5€

## Makis - 5U

**Ponja** (1,2,9,10)

Tuna and avocado, covered with tuna, Ponja mayo, pachicai, and negi.

13€

**Salmon Achorao** (2,9,10)

Fish and avocado, salmon tartare, Ponja mayo, and gratinated Peruvian rocoto paste.

12€

**Acebichado** (2,9,10,11)

Ebi Furai and avocado, covered with tuna, acebichada sauce, gomasio, and negi.

13€

**Tartar** (2,9,10,11)

Tempurized maki, Ebi Furai and avocado, tuna tartare, Ponja mayo, fried garlic, and tare sauce.

12€

**Gaucha Nikkei** (1,2,10)

Fish and avocado, covered with gratinated cream cheese, chimichurri, and eel sauce.

11€

**Ninja** (1,2,10,11)

Tempurized maki, shrimp and avocado, cheese sauce, togarash, and crispy salmon skin.

13€

**Navaja Brava** (2,10,11,12)

Ebi Furai, avocado, flambeed razor clams, marinated in kimchi and tiger's milk of yellow chili pepper.

14€

 Gluten Free  Vegetariano

1 Dairy 2 Gluten 3 Nuts 4 Peanuts 5 Celery 6 Egg 7 Soy 8 Mustard 9 Sesame 10 Fish 11 Crustacean 12 Mollusk 13 Lupins 14 Sulphites 15 Mushrooms 16 Red Berries

## Starters

**Crab “Achupeñado style” Gyozas - 2U** (1,2,5,11) 10€  
Gyozas filled with king crab and yellow chili pepper in seafood sauce, cheese foam.

**Sea & Land Ponja Gyozas - 5U** (2,7,9,11,12) 12€  
Gyozas filled with pork, prawns, ginger, and negui, accompanied by oyster sauce and sansho pepper.

**Anticucho-Style Octopus Bao** (1,2,12) 12€  
Bao, wok-sautéed octopus with anticuchera sauce, Nikkei chimichurri, and Ponja mayo.

**Pork Bao** (1,2,7,8) 8€  
Bao, pork, yellow chili and huacatay sauce, pickled cucumber and turnip, purple cabbage, crispy sweet potato.

**Butterfish Anticucho** (1,9) ‡ 16€  
Butterfish on the robata, Nikkei chimichurri with red pepper, kimchee, mashed potato, uchucuta sauce.

**Pork Katsu Sandwich** (1,2,6,7,8) 10€  
Iberian pork, toast in batayaki style, coleslaw, tonkatsu, and karashi.

## Main

**Wild Sea Bass Shiromi** (1,10) ‡ 26€  
Textures of artichoke, bimi on the robata, pickled onion accompanied by yuzu and miso batayaki, borage flower.

**Steamed Robata-Style Hake** (5,7,10) ‡ 23€  
Sweated sauce of yellow chili pepper and ponzu, sautéed vegetables with sesame oil, accompanied by corn rice.

**“Achupeñado” Style Udon** (2,5,11,12,15) 19€  
Wok-sautéed in achupeñada sauce, red pepper, mushrooms, shitake, bimi, prawns, crispy squid, katsuobushi and ikura.

**Grilled Rock Lobster & Shrimp** (1,5,11) 24€  
Bomb rice in seafood sauce, scampi and prawns on the robata in black butter batayaki, alioli.

**Ponja-Style BBQ Ribs** (6,7) ‡ 20€  
Pork ribs cooked at low temperature for 14 hours with Ponja BBQ accompanied by fried rice.

**Nikkei-Style Lomo Saltado** (1,7,12,15) ‡ 25€  
Sirloin stir-fried in a wok with red onion, tomato, mushrooms, in oyster and soy sauce, with fried yucas and rice with corn.

## Desserts

**Lucuma Cheesecake** (1,2,6,16) ‡ 8€  
Lucuma-based cheesecake and vanilla cookie.

**Chirimoya Suspiro Limeño** (1,2,6,9,16) ‡ 9€  
Meringue, crunchy sesame and red fruits.

‡ Gluten Free † Vegetariano

1 Dairy 2 Gluten 3 Nuts 4 Peanuts 5 Celery 6 Egg 7 Soy 8 Mustard 9 Sesame 10 Fish 11 Crustacean 12 Mollusk 13 Lupins 14 Sulphites 15 Mushrooms 16 Red Berries

# Hand Rolls



**x4** **HAND ROLLS**  
**20€**

**x6** **HAND ROLLS**  
**29€**

**x8** **HAND ROLLS**  
**35€**

## ACEBICHADO (5,6,7,9,12,14)

SCALLOPS, ACEBICHADA SAUCE, AVOCADO & CHALAQUITA.

+0,00€

## O´TORO (2,6,7,9,10)

O´TORO, AVOCADO, PONJA´S MAYO & CHINESE CHIVES.

+3,00€

## HAMACHI (2,5,6,7,9,10)

TEMPURA HAMACHI & ROCOTO ACEBICHADO SAUCE.

+0,00€

## PULPO AL OLIVO (5,6,7,9,12,13,14)

OCTOPUS ON OLIVES SAUCE & SHIZO .

+2,50€

## SALMON (5,6,7,9,10,13,14)

HOT SALMON, PONJA´S MAYO, AVOCADO, CHINESE CHIVES & CHILI GARLIC.

+0,00€

## RED TUNA (5,6,7,9,10)

RED TUNA, YUZU COSHO, WASABI, PONJA´S MAYO & AVOCADO.

+2,00€

## CRISPY CHIPIRON (5,6,7,9,12,14)

CRISPY SQUID & ROCOTO TARTARA. SAUCE.

+0,00€

## BATAYAKI PRAWNS (6,7,9,11,14)

BATAYAKI PRAWNS, SMOKED CHILI EMULSION, PONJA´S MAYO & AGUACATE.

+1,50€

## VEGGIE (5,6,7,9,14,15)

AVOCADO, YELLOW CHILI PEPPER EMULSION, PORTOBELLO, & SUCCINI.

+0,00€

## SPIDER CRAB (2,3,5,6,7,9,11)

SPIDER CRAB, KIZAMI WASABI, FURICAKE, AVOCADO & ALIOLI SAUCE.

+1,50€

1. Lácteo/Dairy 2. Glúten/Gluten 3. Frutos Secos/Nuts 4. Cacahuete/Peanut 5. Apio/Celery 6. Huevo/Egg 7. Soja/Soy 8. Mostaza/Mustard 9. Sésamo/Sesame  
10. Pescado/Fish 11. Crustáceo/Crustacean 12. Molusco/Mollusk 13. Altramuces/Lupins 14. Sulfitos/Sulfites 15. Setas/Mushroom 16. Frutos Rojos/Red Fruits Red Berries