



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

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

Brancos | White Wines

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

Rosés | Rosé

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

Tintos | Red Wines

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

Aperitivo

Edamame Ponja (5)

Edamame con choclo y batayaki de tomillo.

Ostra Acebichada - 1U (5,12)

Ostra Amélie, leche de tigre, aceite de cilantro, lima caviar cítrica.

Ostra Ponzu - 1U (7,9)

Salsa Ponzu, perlas de tapioca y sabores de yuzu.

Cebiches & Tiraditos

Cebiche Clásico (5,10)

Corvina Salvaje, leche de tigre clásica, cancha, choclo, texturas de boniato, cebolla morada y aceite de cilantro.

Cebiche Nikkei de Atún Rojo (2,5,7,9,10)

Atún rojo de almadraba, leche de tigre ponzu y crujientes de algas.

Usuzukuri de Hamachi al Ají Amarillo (5,6,7,9,10)

Hamachi en salsa de ají amarillo, gel de ponzu, aguacate acevichado, chalaquita, negui y sésamo negro.

Tiradito Dos Tiempos (7,9,10,12)

Hamachi, hilos de jengibre y cebollino, salsa tibia de ostras, zumo de lima y aceite de sésamo.

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

Finos cortes de pez limón y vieiras sobre emulsión de rocoto e ikura curada.

Tiradito Atún Rojo Ponzu (2,5,7,9,10)

"Atún Rojo, Salsa ponzu y Pimiento amarillo.

Nigiris

Pez Mantequilla Pachicai (9,10)

Salmón Noruego Aburi (7,8,10)

Perucho de Atún Almadraba & Ají Amarillo (5,9,10)

Atún Rojo de Almadraba & Foie Gras (7,9,10)

Vieiras Trufadas (1,12)

Pulpo al Olivo (1,6,12)

Ternera 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)

13€

Lirio (10)

13€

Salmón Noruego (10)

12€

Atún Almadraba (10)

14€

Gunkan

Vieiras (12)

4,5€

Hamachi Ebi Furai (2,5,10)

4,5€

Atún Rojo (10)

4,5€

Makis - 5U

Ponja (1,2,9,10)

13€

Atún rojo de Almadraba y aguacate, cubierto con atún, mayo Ponja, pachicai y negi.

Salmón Achorao (2,9,10)

12€

Sakana y aguacate, tartar de salmón, mayo Ponja y pasta de rocoto peruano gratinado.

Acebichado (2,9,10,11)

13€

Ebi Furai y aguacate, cubierto con atún, salsa acebichada, gomasio y negi.

Tartar (2,9,10,11)

12€

Maki tempurizado, Ebi Furai y aguacate, tartar de atún, mayo Ponja, ajo frito y salsa tare.

Gaicho Nikkei (1,2,10)

11€

Sakana y aguacate, cubierto con queso crema gratinado, chimichurri y salsa de anguila.

Ninja (1,2,10,11)

13€

Maki tempurizado, Ebi y aguacate, salsa de queso, togarashi y piel de salmón crujiente.

Entrantes

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

Gyozas rellenas de centollo y ají amarillo en salsa de mariscos y aire de queso.

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

Gyozas rellenas de cerdo, langostinos, jengibre y negui, acompañadas de salsa ostras y pimienta sansho.

Bao de Pulpo Anticuchero (1,2,12)

Pan bao, pulpo salteado al wok con salsa anticuchera, chimichurri nikkei y mayo Ponja.

Bao de Chicharrón (1,2,7,8)

Pan bao, panceta, salsa de ají amarillo y huacatay, pepino y nabo encurtido, col morada y boniato crocante.

Anticucho de Pez Mantequilla (1,9)

Pez mantequilla a la robata, chimichurri nikkei de pimienta rojo, kimchee, majado de patata y salsa uchucuta..

Katsu Sando de Cerdo (1,2,6,7,8)

Presa ibérica, pan tostado en batayaki, coleslaw, tonkatsu y karashi.

Principales

Shiromi de Lubina Salvaje (1,10)

Texturas de alcachofa, bimi a la robata, cebolla encurtida acompañada de batayaki de yuzu y miso y flor de borraja.

Merluza Sudada la Robata (5,7,10)

Salsa sudada de ají amarillo y ponzu, verduras salteadas con aceite de sésamo, acompañada de arroz con choclo.

Udón Achupetado (2,5,11,12,15)

Salteado al wok en salsa achupetada, pimienta roja, setas, shitake, bimi, gambas, chipirón crocante, katsuobushi e ikura.

Tatema de Cigala & Gambas (1,5,11)

Arroz bomba en salsa de mariscos, cigala y gambas a la robata en batayaki de mantequilla negra y alioli.

Yakimeshi Nikkei de Panceta (6,7,9)

Salteado al wok con calabacín, zanahoria, panceta crujiente y salsa tonkatsu.

Costillas Barbacoa Ponja (6,7)

Costillas de cerdo cocidas a baja temperatura por 14 horas con Ponja BBQ acompañadas de fried rice.

Lomo Saltado Nikkei (1,7,12,15)

Solomillo salteado al wok con cebolla roja, tomate, setas, en salsa de ostras y soja, yucas fritas y arroz con choclo.

Postres

Cheesecake de Lúcumo (1,2,6,16)

Tarta de queso a base de lúcumo y galleta de vainilla.

Suspiro de Chirimoya (1,2,6,9,16)

Merengue, crujiente de sésamo y frutos rojos.


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€

Gaucho 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