

# Don Diego

JAPAN & PERU FUSION FOOD



Por favor, si usted tiene alguna alergia o intolerancia, no dude en consultar con nuestro personal antes de pedir cualquier plato. Gracias.

*Please, if you have any allergies or intolerances, do not hesitate to consult our staff before ordering any dish. Thank you.*



GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



HUEVO  
EGGS



PESCADO  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



SOJA  
SOY



LÁCTEOS  
MILK



FRUTOS  
SECOS  
NUTS



MOSTAZA  
MUSTARD



SÉSAMO  
SESAME



SULFITOS  
SULPHITE



ALTRAMUCES  
LUPINS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



APIO  
CELERY








GABTA





# ENTRANTES STARTERS

## BAO NIKKEI 2 piezas / 2 pieces 14€

Pollo con salsa de nikkei de la casa, cebolla morada, ajo, cilantro, semillas de sésamo wasabi y salsa huancaína  
*Chicken with our home made nikkei sauce, red onions, garlic, coriander and huancaína sauce*

## CROQUETAS 4 piezas / 4 pieces

Caravinerero / *Caravinerero*.....10€         
Croquetas de carabinero con salsa kimchee  
*Carabinero prawns croquettes with kimchee sauce*

Chuletón de vaca / *Beef Ribeye*...10€       
Croquetas de chuleton de vaca con mayonesa de ají amarillo  
*Beef ribeye croquettes with ají amarillo mayonnaise*

## EDAMAME

Vainas de soja  
*Green bean soya*

Salado / *Salty*.....8€ 

Picante / *Spicy* .....9€      

## CEVICHE CLÁSICO.....26€

Corvina fresca, leche de tigre, zumo de lima, ají limo, cebolla morada, cilantro, boniato, chips de platano macho, maíz choclo y maíz chulpi  
*Fresh white croaker, leche de tigre sauce, lime juice, ají limo, red onions, coriander, sweet potato, banana chips, choclo corn and chulpi corn*

## CEVICHE NIKKEI.....29€

Corvina fresca, langostinos, leche de tigre, zumo de lima, jengibre, soja, aceite de chillies, aguacate, cebolla morada, cilantro, choclo, tobiko, semillas de sésamo ciruelas y tiras de alga nori  
*Fresh white croaker, shrimps, leche de tigre sauce, lime juice, ginger, soy sauce, chilli oil, avocado, red onions, coriander, choclo corn, tobiko, plum sesame seeds and nori seaweed*

## ASIAN STYLE

### STEAK TARTAR.....27€

Tartar de chuleta de ternera con jengibre, aceite de sésamo, soja, cebollino, mostaza, alga nori, tamago, servido con pan plano y patatas  
*Beef steak tartar with ginger, sesame oil, soy sauce, chives, mustard, nori seaweed and tamago, served with flat bread and potatoes*

## TEMPURAS

### 6 piezas / 6 pieces

Langostinos /

*Prawns*.....20€     

### 12 piezas / 12 pieces

Verduras mixtas /

*Mixed vegetables*.....15€    

## GYOZAS 6 piezas / 6 pieces

*Crunchy chicken*.....13€     

Gyozas de pollo fritas con salsa huancaína, soja dulce y semillas de sésamo ciruelas

*Deep fried chicken gyoza with huancaína sauce, sweet soy sauce topped with plum sesame seeds*

*Veggieroot*.....11€    

Gyozas de verduras, salsa de remolacha con manzana verde y cebollino

*Vegetable gyoza with beetroot and green apple sauce topped with chives*

## CRUNCHY CASSAVA.....13€

Yuca frita con salsa de huancaína

*Deep fried cassava with huancaína sauce*

## TACO TONKATSU.....20€

### 2 piezas / 2 pieces

Tortitas de trigo con pollo a la plancha, rúcula, aguacate, cebolla crujiente, cebolla morada, tiras de alga nori, mayonesa de ají amarillo y salsa tonkatsu

*Wheat pancakes with grilled chicken with arugula salad, avocado, crunchy onions, red onions, nori seaweed, ají amarillo mayonnaise and tonkatsu sauce*

## TABLA DE QUESOS.....22€

Tabla de quesos mixtos servido con aceitunas italianas, pate de peperoni y pan plano

*Mixed cheese slices served with italian olives, pepperoni pate and flat bread*

## ALITAS NIKKEI.....14€

Alitas de pollo con salsa nikkei de la casa, semillas de sésamo wasabi y mayonesa de ají amarillo

*Chicken wings with our home made nikkei sauce, wasabi sesame seeds and ají amarillo mayonnaise*

## MORTADELA.....14€

Mortadela en aceite de ajo y perejil con cítricos y ralladura de lima

*Mortadela with garlic and parsley oil, citrics and lime zest*

## SOPAS SOUPS

**MISO**.....12€        

Sopa clara con tofu, algas wakame, setas shitake y cebolleta  
*Clear soup with tofu, wakame seaweed, shiitake mushrooms and spring onions*

**RAMEN NIKKEI** .....20€         

Pollo y langostinos / *Chicken and prawns*  
Shiitake, cebolla morada, cilantro, choclo, alga wakame, huevo marinado, naruto y aderezo nikkei  
*Shiitake mushrooms, red onions, coriander, choclo, wakame seaweed, marinated boiled egg, naruto and nikkei dressing*

## ENSALADAS SALADS

**SAKE SALAD**.....20€       

Ensalada con salmón a la plancha, lollos mixtos, goma wakame, tomate cherry, semillas de sésamo ciruelas, jugo de lima, mayonesa kimchi y soja dulce  
*mixed green salad with pan fried salmon, goma wakame, cherry tomato, plum sesame seeds, lime juice, kimchi mayonnaise and sweet soy sauce*

**THAI STYLE**.....24€    

Ensalada estilo tailandés con solomillo de ternera marinada y langostinos, lollos mixtos, cebolla morada, tomate cherry, rabanito rojo, cilantro, hierbabuena y salsa thai de la casa  
*Thai style salad with marinated beef sirloin and prawns, mixed greens, red onion, cherry tomato, red radish, coriander, mint and home made thai salad sauce*

**FRUITY CHIKEN**.....18€  

Ensalada con pollo, lollos mixtos, tomate cherry, arándanos, fresas, ajo, nueces y vinagreta de naranja  
*Mixed green salad with chicken, cherry tomatoes, blueberries, strawberries, garlic, walnuts and orange vinaigrette dressing*

**BURRATA**.....17€  

Tomate fresco aliñado con aceite de oliva, ajo y perejil con burrata y tomate seco marinado  
*Fresh tomato dressed with olive oil, garlic, parsley, burrata cheese and marinated dried tomato*

## ARROCES & FIDEOS RICE & NOODLES

### YAKIMESHI

Arroz frito japonés con huevo, cebolleta, ajo y algas nori  
*Japanese style fried rice with egg, spring onion, garlic and nori seaweed*

Pollo / *Chicken* .....16€     

Langostinos / *Prawns* .....17€     

Mixto / *Chicken and prawns*.....20€     

Tofu y verduras / *Tofu and vegetables*..14€     

### ARROZ ESTILO PERUANO

Arroz meloso en salsa de la casa a base de ají panca, tomate, pimientos mixtos, cebolla morada y cilantro.  
*Mellow rice with home made sauce base in aji panca, tomato and bell peppers topped with red onions and coriander*

Pollo / *Chicken*.....18€ 

Langostinos / *Prawns*.....20€  

Mixto / *Chicken and prawns*.....22€  

**WOK DON DIEGO**.....28€     

Wok de solomillo de ternera en salsa wok de la casa con setas shiitake, pimienta roja, cebolla morada, edamame y semillas de ciruela servido con arroz japonés  
*Wok fried beef sirloin, home made wok sauce with shiitake mushrooms, red bell peppers, red onions, and edamame served with japanese rice*

### PAD THAI

Wok de fideos de arroz en salsa de tamarindo y pescado con brotes de soja, huevo, cebolleta y cacahuetes  
*Wok fried rice noodles with tamarind sauce, fish sauce, beansprouts, egg, spring onion and peanuts*

Pollo / *Chicken*.....16€     

Langostinos / *Prawns*.....18€     

Mixto / *Chicken and prawns*.....20€     

Tofu y verduras / *Tofu and vegetables*.....15€     

**TAGLIATELLE A LA HUANCAÍNA**..18€    

Tagliatelle de espinacas salteado en salsa huancaína, pollo en tempura, tongarashi y queso pecorino  
*Sauteéd spinach tagliatelle with huancaína sauce, chicken tempura, tongarashi and pecorino cheese*

# CARNES MEATS

## BACON CHEESEBURGER .....18€

Pan cristal, hamburguesa de ternera, lollo mixtos, queso cheddar, ajo, bacon y cebolla frita servido con papas fritas y salsa mostaza miel

*Cristal burger bread, beef burger, mixed greens, cheddar cheese, garlic, bacon and crunchy onion serve with fries and honey mustard sauce*

## THAI CURRY BEEF.....32€

Solomillo de ternera al grill con tomillo, cebolla morada, pimienta italiana, zanahoria baby, arroz jazmín y salsa curry panang

*Grilled beef sirloin with thyme, red onions, italian green pepper, baby carrots, jazmin rice and panang curry sauce*

## TONKATSU BEEF RIB .....32€

Costilla de ternera a baja temperatura flameado con salsa tonkatsu servido con puré de boniato y maíz dulce

*Slow cook beef rib flameed with tonkatsu sauce served with sweet potato puree and sweet corn*

## WAGYU BURGER.....20€

Pan brioche, hamburguesa de wagyu, mayonesa de trufas con pimientas mixtas, rúcula, trufa rallada, ajo y queso edam servido con papas fritas

*Brioche bread, wagyu beef burger, grated truffle mayo with mixed peppers, arugula salad, garlic and edam cheese served with fries*

## TEPPANYAKY

Plancha japonesa, servidos con verduras mixtas, ajo y arroz frito japonés

*Japanese griddle, served with mixed vegetables, garlic and Japanese fried rice*

## Solomillo Ternera frisona /Frisona beef sirloin.....32€

Mini chuletón de vaca madurada /

## Matured beef mini T-bone stak.....28€

## Entrecot simental / Simental entrecote.....29€

Solomillo de cerdo Ibérico /

## Iberian pork tenderloin.....27€

---

---

# PESCADOS & MARISCOS FISH & SEAFOOD

## CREAMY BLACK COD.....30€

Bacalao negro al horno con crema de verduras verdes, goma wakame, bimi y crujiente papel de arroz

*Baked black cod with green vegetables cream, goma wakame, bimi and crispy rice paper (Puede contener espinas/ May contain fish bones)*

## THAI CURRY SEABASS.....28€

Lubina a la plancha con setas shiitake, cebolla morada, ajo y bimi servido con arroz jazmín y salsa de curry verde

*Grilled seabass with shiitake mushrooms, red onions, garlic and bimi served with jasmin rice and green curry sauce*

## TEPPANYAKY

Plancha japonesa, servidos con verduras mixtas, ajo y arroz frito japonés

*Japanese griddle, served with mixed vegetables, garlic and Japanese fried rice*

## Salmón / Salmon.....25€

## Atún rojo /Red Tuna .....28€

## Lubina / Seabass.....28€

## Bacalao negro / Black cod.....30€

## Langostinos tigre / Tiger prawns..28€

# ZONA VEGANA VEGAN ZONE

## VEGAN BURGER ..... 16€

Pan cristal, patty vegano nobeef, rúcula, aguacate, cebolla frita, ajo y tomate servido con papas fritas  
*Cristal burger bread, nobeef vegan patty, arugula salad, avocado, fried onion, garlic and tomato served with fries*

## TOFU FRIED RICE ..... 12€

Arroz frito con tofu, edamame, cebolleta, ajo y alga nori  
*Tofu fried rice with edamame, spring onion, garlic and nori seaweed*

## ARROZ ESTILO PERUANO ..... 16€

Arroz meloso en salsa de la casa a base de ají panca, tomate y pimientos mixtos. salteado con tofu, edamame y topping de cebolla morada con cilantro  
*Mellow rice with home made sauce base in aji panca, tomato and bell peppers. sauteéd with tofu and edamame topped with red onions and coriander*

## VEGAN TEPPANYAKI ..... 17€

Verduras mixtas a la plancha con ajo, arroz frito y tofu  
*Teppanyaki mixed vegetables with garlic, fried rice and tofu*

---

## NIÑOS KIDS

## CHEESE BURGER ..... 12€

Hamburguesa con ajo, queso y patatas  
*Cheese burger with garlic and fries*

## PASTA ..... 10€

Macarrones en salsa de tomate con orégano y queso en polvo  
*Macaroni with tomato sauce, oregano and cheese powder*

## CHICKEN NUGGETS ..... 12€

8 piezas / 8 pieces

Nuggets de pollo y papas fritas  
*Chicken nuggets with fries*

## MOZZARELLA STICKS ..... 10€

6 piezas / 6 pieces

Palitos de mozzarella con salsa de tomate dulce y papas fritas  
*Mozzarella sticks with sweet tomato sauce and fries*

# CHEF'S ROLLS 8 PIEZAS / 8 PIECES

## FUTOMAKI TEMPURA.....18€

Salmón, aguacate, langostinos en tempura, tobiko, salsa kabayaki, cebollino y mayonesa japonesa  
*Salmon, avocado, tempura prawns, tobiko, kabayaki sauce, chives and Japanese mayo*

## MR. SALMON.....16€

Piel de salmón en tempura, salmón picante kimchi, cebolla frita, semillas de sésamo y salsa kabayaki  
*Tempura salmon skin, spicy kimchi salmon, crunchy onions, sesame seeds and kabayaki sauce*

## TUKI TUKI ROLL.....17€

Futomaki en tempura con langostinos en tempura, cebolla caramelizada, surimi picante kimchi y salsa kabayaki  
*Tempura roll with tempura prawns, caramelized onions, spicy kimchi surimi and kabayaki sauce*

## LOBSTER ROLL.....19€

Bogavante en tempura, aguacate, huevas de salmón, goma wakame y salsa kabayaki  
*Tempura lobster, avocado, salmon roe, goma wakame and kabayaki sauce*

## DYNAMITE.....17€

Atún picante, tongaraschi, cebolla frita, pepino, surimi, cebollino y salsa mayo kimchi  
*Spicy tuna, tongaraschi, crunchy onion, cucumber, surimi, chives and mayo kimchi sauce*

## TORI TEMPURA.....16,50€

Pollo en tempura, rúcula, semillas de sésamo, cebolla caramelizada, aguacate, mayonesa japonesa y salsa kabayaki / *Chicken tempura, arugula salad, sesame seeds, caramelized onions, avocado, japanese mayo and kabayaki sauce*

## DON DIEGO ROLL.....17€

Langostino en tempura, cebolla caramelizada, aguacate, salmón, semillas de sésamo, salsa kabayaki y mayonesa japonesa  
*Tempura prawns, caramelized onion, avocado, salmon, sesame seeds, kabayaki sauce and japanese mayonnaise*

## VEGGIE ROLL.....16€

Aguacate en tempura, semillas de sésamo, edamame, cebollino y salsa kabayaki  
*Tempura avocado, sesame seeds, edamame, chives and kabayaki sauce*

## CATERPILLAR.....16€

Langostino tempura, mayonesa japonesa, tobiko, aguacate, semillas de sésamo y salsa kabayaki  
*Tempura prawns, japanese mayonnaise, flying fish roe, avocado, sesame seeds and kabayaki sauce*

## CALIFORNIA.....15€

Aguacate, surimi, pepino, mayonesa japonesa y semillas de sésamo  
*Avocado, surimi, cucumber, japanese mayonnaise and sesame seeds*

## AKAI ROLL (picante).....17€

Atun en tempura, aguacate, cebollino, mayo kimchi y kabayaki / *Tempura tuna, avocado, chives, kimchi mayo and kabayaki sauce*

## SENOTAKAI ROLL (picante).....17€

Atún en tempura, aguacate, salmón flambeado, cebollino, semillas de sésamo, salsa huancaína y salsa kabayaki / *Tempura tuna, avocado, blow torch salmon, chives, sesame seeds, huancaína sauce and kabayaki sauce*

# TARTAR

## SAKE Salmón / *Salmon*.....22€

Salmón flambeado con semillas de sésamo y salsa de soja con cítricos / *Blow torch salmon with sesame seeds and soy sauce with citrics*

## MAGURO Atún / *Tuna*.....25€

Atún flambeado con semillas de sésamo y salsa de soja con cítricos / *Blow torch tuna with sesame seeds and soy sauce with citrics*

## IBODAI/HOTATE.....25€

Vieiras, pez mantequilla, aguacate, semillas de sésamo y salsa cítrica a base de kimchi / *Scallops, butterfish, avocado, sesame seeds and kimchi based sauce.*

# TATAKI

8 PIEZAS / 8 PIECES

## SAKE Salmón / *Salmon*.....19,50€

Salmón flambeado con semillas de sésamo y salsa de soja con cítricos / *Blow torch salmon with sesame seeds and soy sauce with citrics*

## MAGURO Atún / *Tuna*.....25€

Atún flambeado con semillas de sésamo y salsa de soja con cítricos / *Blow torch tuna with sesame seeds and soy sauce with citrics*

## SENOTAKAI TATAKI (6 Piezas / 6 Pieces).....22€

Tiras de salmón flambeado, huevas de salmón, jengibre marinado, cebollino, semillas de sésamo y salsa de soja con cítricos / *Blow torch salmon strips, salmon roe, marinated ginger, chives, sesame seeds and soy sauce with citrics*

# SASHIMI

8 PIEZAS / 8 PIECES

|   |     |  |
|---|-----|--|
| <b>SAKE</b> Salmón / <i>Salmon</i> .....                | 16€ |  |
| <b>HOTATE</b> Vieiras / <i>Scallops</i> .....           | 16€ |  |
| <b>MAGURO</b> Atún / <i>Tuna</i> .....                  | 18€ |  |
| <b>IBODAI</b> Pez mantequilla / <i>Butterfish</i> ..... | 17€ |  |

# HOSOMAKI

6 PIEZAS / 6 PIECES

|   |     |  |
|---|-----|--|
| <b>SAKE</b> Salmón / <i>Salmon</i> .....                | 9€  |  |
| <b>KIYURI</b> Pepino / <i>Cucumber</i> .....            | 6€  |  |
| <b>MAGURO</b> Atún / <i>Tuna</i> .....                  | 10€ |  |
| <b>IBODAI</b> Pez mantequilla / <i>Butterfish</i> ..... | 10€ |  |
| <b>AVOCADO</b> Aguacate / <i>Avocado</i> .....          | 8€  |  |

# NIGIRI

2 PIEZAS / 2 PIECES

|   |    |  |
|---|----|--|
| <b>SAKE</b> Salmón / <i>Salmon</i> .....                | 7€ |  |
| <b>HOTATE</b> Vieiras / <i>Scallops</i> .....           | 8€ |  |
| <b>MAGURO</b> Atún / <i>Tuna</i> .....                  | 8€ |  |
| <b>IBODAI</b> Pez mantequilla / <i>Butterfish</i> ..... | 8€ |  |
| <b>UNAGUI</b> Anguila / <i>Eel</i> .....                | 8€ |  |

# SASHIMI MIX

8 PIEZAS / 8 PIECES

24€



# NIGIRI MIX

8 PIEZAS / 8 PIECES

25€



# POSTRES

DESSERTS

**CHINOLA**.....9€

Cre moso de maracuyá con merengue flameado, trocitos de pistachos y arándanos  
*Creamy passion fruit, flamed meringue, pistachio bits and blueberries*

**CHOCOLATE COULANT**.....7€

(Gluten free / sin gluten)

Coulant de chocolate sin gluten con pasas, azúcar glass y helado de vainilla sin gluten  
*Gluten free chocolate coulant with raisins, sugar powder and gluten free vanilla ice cream*

**HELADOS / ICE CREAMS**.....5€

Chocolate / *Chocolate*  
Vainilla / *Vanilla*

**WHITE CHOCOLATE BROWNIE**.....9€

Brownie de chocolate blanco con topping de cobertura de galleta lotus, helado de vainilla, virutas de chocolate blanco y fresas  
*White chocolate brownie with lotus biscuit topping, vanilla ice cream, white chocolate chips and strawberries*

**VEGAN LEMON CAKE**.....8€

Tarta de limón con semillas de chía, trocitos de pistacho, sorbete de mango vegano, arándanos y azúcar glass  
*Lemon cake with chía seeds, pistachio bits, vegan mango sorbet, blueberries and sugar powder*

**MOCHIS CASEROS**.....8€

# Don Diego

JAPAN & PERU FUSION FOOD



¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES! /  
FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

