



Perú... Japó... Fusió!

De la barreja de dues cultures molt diferents neix la cuina NIKKEI que és com s'anomenava als fills dels immigrants japonesos al Perú.

L'ají és uns dels productes més utilitzats a la cuina peruana, i és també en japonès Gust i Sabor.

Amb el millor producte, amb gust i tot el sabor et desitgem que disfrutis d'aquest moment compartit.

味 **ají** CEVICHE&SUSHI

PISCO SOUR			7€
CLÀSSIC: Pisco, xarop de goma, llima			
MARACUJÀ: Pisco, xarop de goma, maracujà			
MOJADITO			8€
MANGO: Pisco, sucre morè, menta fresca, mango			
CHILCANO			7€
Pisco, ginger ale, llima			
MATCHA FROZEN			8€
Sake, te verd, llima			
REFRESCS			5€
Chicha morada			
Maracujà			
CERVESES			4.50€
Cusqueña Rubia (Perú)			
Cusqueña Negra (Perú)			
Kirin Ichiban (Japón)			
DIGESTIVOS			
Sake Baekwa		3.50€	 14€
Sake Seda Liquida		4.80€	19.20€
Pisco quebranta		3.50€	
Pisco macerat amb guindones		4.50€	

PIQUEOS
PeR A COMPARTIR

EDÁMAME 		6€
SaltaTs amb sal d'ají groc		
CAUSA PEIX EN ESCABETX 		9€
Patates premsades i amanides a l'ají groc amb escabetx		
TEMPURA DE GAMBOTS		21€
Acompanyat amb salsa de rocoto i nap		
TÀRTAR DE TONYINA AJÍ		17€
Amanit amb mirin, sasho, tamarillo envinagrat i soja, amb xips de plàtan		
POLLASTRE CRUIXENT AMB SALSÀ AL YUZU 		9€
Marinat en adob picant àcid		
BUNS DE LLARDONS DE CALAMAR		
I BBQ DE PIQUILLO		13.50€
Amb criolla de pebrots envinagrats		
ZAMBURIÑAS A LA CHALACA		12.50€
Amb faves, choclo, ceba i ají, aromatitzat amb coriandre		

DE LA BARRA

CEVICHE CLÀSSIC 🌶️	20€
De corball en llet de tigre tradicional	
CEVICHE CARRETILLER 🌶️🌶️	21€
De mariscs amb llet de tigre a l'ají groc i llardó de marisc	
CEVICHE DE SALMÓ	19€
Llet de tigre nikkei, ceba cruixent i cogombre	
TIRADITO DE VERAT FUMAT	13€
Amb llet de tigre usukushi, chalaquita i miso	
CALAMAR PARRILLERO AMB AMANIDETA DE QUÍNOA	12€
Cereal andí amb verdures amanides	
MAKI PARMESANO (8p)	15€
arcit de llagostins, coronat amb vieires, salsa parmesana, ceba fregida i fulles de coriandre	
MAKI ACEVICHAT (8p)	14.50€
Farcit d'alvocat, enciam i vieires al panko, embolcallat en tonyina amb salsa cevichera i moniato	
MAKI GAMBA 🌶️	16€
A la planxa, recobert d'alvocat i salsa picant	
MAKI ANTICUCHERO NIKKEI	16€
Amb corball marinat en anticuchera al miso i alvocat	
NIGUIRI DE CALAMARS AMB EMULSIÓ DE CÍTRICS	12€
D'arròs en la seva tinta i calamar confitat	
NIGUIRI A LA POBRE	12.50€
Rib loin de Nebraska, ou de guatlla i reducció de llom	
SAFATA TRADICIONAL	26.00€
6 makis, 5 niguiris i 5 sashimis	

DE LA CUINA CALENTA

FIDEUÁ NIKKEI AMB AJIOLI	22.50€
Amb fideus orientals, sofregit de shitake i mariscs	
BACALAO CEVICHERO	19.50€
Confitat, amb emulsió de llet de tigre i verdures saltades	
ARRÒS CREMÓS DE CHUPE AMB GAMBOT	22.50€
En sofregit d'ajís i gambeta, faves de soja, formatge fresc i ou poche	
PULPO PARRILLERO 🌶️	17€
Marinat en sake panca sobre puré de choclo i xips d'all	
QUÍNOA AMB ÀNEC CONFITAT 🌶️	19€
Al coriandre amb verdures	
CHAUFA ESPECIAL	17€
Arròs saltat amb verdures, porc rostito, pollastre, llagostins i truita	
ENTRANYA DE WAGYU ANTICUCHERA	19,50€
Marinada a l'ají panca sobre choclo amb mantega i patates	
LLOM SALTAT	20€
De filet de vedella amb cebes, tomàquet, patates i reducció de soja	
CANSALADA ROSTIDA AMB PURÉ DE MONIATO I MEL DE MARIALLUÏSA	17€
Amb amanideta de créixens i ceba morada	
SERVEI DE PA	1,70€

POSTRES

- | | |
|--|----|
| ▶ Mochi de te verd
Massa d'arròs japonès farcida de mousse de te verd | 6€ |
| ▶ Alfajor amb gelat de nata
Galletes de farina de blat de moro amb dulce de leche | 6€ |
| ▶ Dorayaki de lúcumà i xocolata
Galleta japonesa farcida de gelat | 7€ |
| ▶ Crema volteada de te verd
Flam peruà | 6€ |
| ▶ Pie de yuzu
Pastís de crema al yuzu | 8€ |
| ▶ Sopa de mango i maracujà amb fruites | 7€ |
| ▶ Gelats casolans | 7€ |

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti-ho al Maitre

Perú... Japón... Fusión!

De la mezcla de dos culturas muy diferentes nace la cocina NIKKEI que es como se les llamaba a los hijos de los inmigrantes japoneses en Perú.

Ají es uno de los productos más utilizados en la cocina peruana, y es también en japonés Gusto y Sabor.

Con el mejor producto, con gusto y todo el sabor te deseamos que disfrutes de este momento compartido.

味 **ají** CEVICHE&SUSHI






BEBIDAS & CÓCTELES

CAS

PISCO SOUR CLÁSICO: Pisco, jarabe de goma, lima MARACUYÁ: Pisco, jarabe de goma, maracuyá			7€
MOJADITO MANGO: Pisco, azúcar moreno, menta fresca, mango			8€
CHILCANO Pisco, ginger ale, lima			7€
MATCHA FROZEN Sake, té verde, lima			8€
REFRESCOS Chicha morada Maracuyá			5€
CERVEZAS Cusqueña Rubia (Perú) Cusqueña Negra (Perú) Kirin Ichiban (Japón)			4.50€
DIGESTIVOS			
Sake Baekwa	3.50€		14€
Sake Seda Líquida	4.80€		19.20€
Pisco quebranta	3.50€		
Pisco macerado con guindones	4.50€		

PIQUEOS PARA COMPARTIR

EDÁMAME  Salteados con sal de ají amarillo		6€
CAUSA PESCADO EN ESCABECHE  Patatas prensadas y aliñadas al ají amarillo con escabeche		9€
TEMPURA DE CARABINEROS Acompañado con salsa de rocoto y nabo		21€
TARTAR DE ATÚN AJÍ Aliñado con mirin, sasho, tamarillo encurtido y soja, con chips de plátano		17€
POLLO CRUJIENTE CON SALSA AL YUZU  Marinado en aderezo picante ácido		9€
BUNS DE CHICHARRÓN DE CALAMAR Y BBQ DE PIQUILLO Con criolla de pimientos encurtidos		13.50€
ZAMBURIÑAS A LA CHALACA Con habas, choclo, cebolla y ají, aromatizado con cilantro		12.50€

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maitre

DE LA BARRA

CEVICHE CLÁSICO 🌶️	20€
De corvina en leche de tigre tradicional	
CEVICHE CARRETIILLERO 🌶️🌶️	21€
De mariscos con leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de marisco	
CEVICHE DE SALMÓN	19€
Leche de tigre nikkei, cebolla crujiente y pepino	
TIRADITO DE CABALLA AHUMADA	13€
Con leche de tigre usukushi, chalaquita y miso	
CALAMAR PARRILLERO CON ENSALADITA DE QUÍNOA	12€
Cereal andino con verduras aliñadas	
MAKI PARMESANO (8p)	15€
Relleno de langostinos, coronado con vieiras, salsa parmesana, cebolla frita y hojas de cilantro	
MAKI ACEVICHADO (8p)	14.50€
Relleno de aguacate, lechuga y vieiras al panko, envuelto en atún con salsa cevichera y boniato	
MAKI GAMBA 🌶️	16€
A la plancha, cubierto de aguacate y salsa picante	
MAKI ANTICUCHERO NIKKEI	16€
Con corvina marinada en anticuchera al miso y aguacate	
NIGIRI DE CALAMARES CON EMULSIÓN DE CÍTRICOS	12€
De arroz en su tinta y calamar confitado	
NIGIRI A LO POBRE	12.50€
Rib loin de Nebraska, huevo de codorniz y reducción de lomo	
BANDEJA TRADICIONAL	26.00€
6 makis, 5 niguiris y 5 sashimis	

DE LA COCINA CALIENTE

FIDEUÁ NIKKEI CON AJIOLI	22.50€
Con fideos orientales, sofrito de shitake y mariscos	
BACALAO CEVICHERO	19.50€
Confitado, con emulsión de leche de tigre y verduras salteadas	
ARROZ CREMOSO DE CHUPE CON CARABINEROS	22.50€
En sofrito de ajíes y camarones, habas de soja, queso fresco y huevo poché	
PULPO PARRILLERO 🌶️	17€
Marinado en sake panca sobre puré de choclo y chips de ajo	
QUÍNOA CON PATO CONFITADO 🌶️	19€
Al cilantro con verduras	
CHAUFA ESPECIAL	17€
Arroz salteado con verduras, cerdo asado, pollo, langostinos y tortilla	
ENTRAÑA DE WAGYU ANTICUCHERA	19,50€
Marinada al ají panca sobre choclo con mantequilla y patatas	
LOMO SALTADO	20€
De solomillo de ternera con cebollas, tomate, patatas y reducción de soja	
PANCETA ASADA CON PURÉ DE BONIATO Y MIEL DE HIERBA LUISA	17€
Con ensaladita de berros y cebolla morada	
SERVICIO DE PAN	1,70€

POSTRES

- ▶ Mochi de té verde 6€
Masa de arroz japonés rellena mousse de té verde
- ▶ Alfajor con helado de nata 6€
Galletas de harina de maíz con dulce de leche
- ▶ Dorayaki de lúcuma y chocolate 7€
Bizcocho japonés relleno de helado
- ▶ Crema volteada de té verde 6€
Flan peruano
- ▶ Pie de yuzu 8€
Tarta de crema al yuzu
- ▶ Sopa de mango y maracuyá con frutas 7€
- ▶ Helados caseros 7€

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître

