



P
E
R
Ú

J
A
P
Ó

F
U
S
I
Ó

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.



Alejandra Ormeño

PISCO SOUR

CLÀSSIC: Pisco, xarop de goma, llima

MARACUJÀ: Pisco, xarop de goma, maracujà

7.00€

KION SOUR

Pisco, gelat de llima i gingebre, xarop de goma, llima

7.00€

PISCO PUNCH

Pisco, puré de pinya, xarop de goma, llima

7.00€

MOJADITO

MANGO: Pisco, sucre morè, menta fresca, mango

8.00€

CHILCANO

Pisco, ginger ale, llima

7.00€

REFRESCS

Chicha morada

Maracujà

5.00€

CERVESES

Cusqueña Rubia (Perú)

Cusqueña Negra (Perú)

Kirin Ichiban (Japó)

4.50€

SAKES

Sake Baekwa

Sake Seda Líquida



3.50€

4.80€



14.00€

19.20€

PISCO (PER COPA)

Pisco quebranta

Pisco macerat amb guindones

3.50€

4.50€

  EDAMAME	6.00€
Saltats amb sal d'aji groc	
CAUSA EN TINTA DE CALAMAR	8.00€
Calamars anticucheros amb crema d'alvocat i chalaquita	
TEMPURA DE GAMBOTS	22.00€
Acompanyat amb soia al rocoto	
OSTRES SHÖYU SAKE	4.50€
Amb ceba marinada, aji limo i coriandre	
 POLLASTRE CRUIXENT AMB Salsa CÍTRICA	9.00€
Marinat en amaniment picant àcid	
TARTAR DE VEDELLA	14.00€
Amb ou de guatlla, ajies fumats acompanyat de patates soufflé	
BUNS D'ÀNEC	11.50€
Amb kyuri zuke i hoisin d'aji limo	
PAPA FARCIDA	10.50€
De vedella guisada, amb crema de rocoto i criolla	







picant



vegà

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

	CEVICHE CLÀSSIC	21. ⁰⁰ €	
	De corvina en llet de tigre clàssica		
		CEVICHE CARRETILLER	21. ⁰⁰ €
	De mariscs amb llet de tigre a l'aji groc i llardó de calamar		
	SOGI SUKURI DE SALMÓ	18. ⁰⁰ €	
	Llet de tigre nikkei i alvocat		
	CEVICHE NIKKEI	23. ⁰⁰ €	
	De tonyina amb llet de tigre de tamarindo, alvocat i cogombre		
	AMANIDA DE QUINUA	9. ⁰⁰ €	
	Amb verdures encurtides i amaniment de soia i all		
	TIRADITO DE GAMBA VERMELLA	18. ⁰⁰ €	
	Llet de tigre clàssica i cruixent de moniato		
	MAKI PARMESÀ	15. ⁵⁰ €	
	Farcit de llagostins, enciam, coronat amb vieires, salsa parmesana, ceba fregida i fulles de coriandre		
	MAKI ACEVICHAT	15. ⁰⁰ €	
	Farcit d'alvocat, i petxines de pelegrí al panko, embolicat en tonyina amb salsa cevichera i moniato		
	MAKI GAMBA	16. ⁵⁰ €	
	A la planxa amb alvocat i cogombre. Cobert de tempura amb salsa picant		
	MAKI BRASA	9. ⁵⁰ €	
	Verdures fumades i salsa anticuchera		
	NIGUIRI DE MAGRET	12. ⁰⁰ €	
	D'ànec amb hoisin de rocoto		
	NIGUIRI AL POBRE	12. ⁵⁰ €	
	Llom de wagyu, ou de guatlla i reducció de soia		
	SAKURA MARU さくら丸	26. ⁰⁰ €	
	6 makis, 5 niguiris i 5 sashimis		

 GYOZAS DE SHITAKE I TOFU	14.50€
Sobre el seu mateix suc i cruixent d'arròs	
 TACU TACU A LO MACHO	23.00€
Cobert de mariscs en sofregit de ajíes	
 SUDADO DE LLOBARRO	19.00€
Guisat amb tomàquet, ceba, sake i un toc picant	
 POP PARRILLERO	21.00€
Marinat en sake panca sobre quinoto a l'ají groc	
ARRÒS AMB ÀNEC ESTOFAT	19.00€
Al coriandre amb verdures	
CHAUFA ESPECIAL	17.00€
Arròs saltat amb verdures, porc rostit, pollastre, llagostins i truita	
RAMEN DE PANCETA DE PORC	17.50€
Charshu, tamago i soba	
ENTRANYA DE WAGYU PACHAMANQUERA	26.00€
A la brasa marinada amb herbes andines	
LLOM SALTAT	20.00€
De filet de vedella amb cebes, tomàquet, patates i reducció de soia	



picant



vegà

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

