

味

ají

CEVICHE&SUSHI



# 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

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

**PIQUEOS  
PER A COMPARTIR**

<b>EDÁMAME</b>  	6€
Saltats amb sal d'ají groc	
<b>CAUSA NIKKEI</b> 	10.50€
De tàrtar de tonyina amb crema d'alvocat	
<b>TEMPURA DE GAMBOTS</b>	21€
Acompanyat amb soja al rocoto	
<b>TÀRTAR DE SALMÓ</b>	14€
Amb amaniment cevichero i xips de salmó fumats	
<b>OSTRES SHÖYU SAKE</b>	4.50€
Amb ceba marinada, ají limo i coriandre (Per unitat)	
<b>POLLASTRE CRUIXENT AMB SALSAL AL YUZU</b> 	9€
Marinat en amaniment picant àcid	
<b>MINI HAMBURGUESES DE WAGYU I TOFU</b>	11€
Amb base d'arròs i ponzu cítric	
<b>SANGUCHE DE LLARDÓ</b>	10.50€
Amb moniato confitat, ceba adobada i menta	

## DE LA BARRA

<b>CEVICHE CLÀSSIC</b> 	20€
De corball en llet de tigre	
<b>CEVICHE CARRETILLER</b>  	21€
De mariscs amb llet de tigre a l'aji groc i llardó de calamar	
<b>CEVICHE DE SALMÓ</b>	19€
Llet de tigre nikkei, ceba cruixent, alvocat i cogombre	
<b>TIRADITO DE CORBALL A L'AJÍ GROC</b>	16€
Amb llet de tigre cremosa i cruixent de blat de moro	
<b>AMANIDA DE QUÍNOA AMB OU ESCUMAT</b>	9€
Amb verdures saltejades amb amaniment de soja i all	
<b>MAKI PARMESÀ</b> (8p)	15€
Farcit de llagostins, enciam, coronat amb vieires, salsa parmesana, ceba fregida i fulles de coriandre	
<b>MAKI ACEVICHAT</b> (8p)	14.50€
Farcit d'alvocat, enciam i vieires al panko, embolcallat en tonyina amb salsa cevichera i moniato	
<b>MAKI GAMBA</b> 	16€
A la planxa amb enciam i cobert d'alvocat amb salsa de rocoto	
<b>MAKI BRASA</b> 	9.50€
Verdures fumades i salsa anticuchera	
<b>TEMAKI DE CRANC CEVICHERO</b>	10.50€
Farcit de cranc de les neus amb cevichera de rave picant i endívies	
<b>NIGUIRI AL POBRE</b>	12.50€
Llom de wagyu, ou de guatlla i reducció de soja	
<b>SAFATA TRADICIONAL</b>	26€
6 makis, 5 niguiris i 5 sashimis	

## DE LA CUINA CALENTA

<b>CONCOLÓN D'ARRÒS NEGRE AMB CALAMAR GRAELLER</b>	17.50€
En sofregit d'ajís i tinta de calamar amb ajioli cevichero	
<b>CAUCAU DE LLOBARRO</b>	19.50€
Guisat d'aji groc i patates	
<b>CHUPE DE GAMBOT</b>	22.50€
Sopa amb sofregit d'ajís, formatge fresc i ou poché	
<b>POP GRAELLER</b> 	17.50€
Marinat en sake panca sobre tamal de choclo	
<b>ARRÒS MELÓS AMB ÀNEC ESTOFAT</b> 	19€
Al coriandre amb verdures	
<b>CHAUFA ESPECIAL</b>	17€
Arròs saltat amb verdures, porc rostit, pollastre, llagostins i truita	
<b>CHUCK ROLL DE WAGYU ANTICUCHERO</b>	19.50€
Marinat a l'aji panca sobre choclo amb mantega i patates	
<b>LLOM SALTAT</b>	20€
De filet de vedella amb cebes, tomàquet, patates i reducció de soja	
<b>DUMPLING DE SECO DE XAI</b>	16€
Sobre crema de mongetes, salsa d'ajís i coriandre	

## POSTRES

- |  |       |
|--|-------|
| ▶ Mochis<br>Massa d'arròs japonès farcida de mousse                                  | 6€    |
| ▶ Alfajor amb gelat de nata<br>Galletes de farina de blat de moro amb dulce de leche | 6€    |
| ▶ Dorayaki de lúcumà i xocolata<br>Galleta japonesa farcida de gelat                 | 7€    |
| ▶ Escuma de Yuzu<br>Amb crumble d'ametlles   | 6.50€ |
| ▶ Coca de peres i pomes al pisco<br>Amb mel de blat de moro i gelat de nata          | 6€    |
| ▶ 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

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

## PIQUEOS PARA COMPARTIR

<b>EDÁMAME</b>   Salteados con sal de ají amarillo	6€
<b>CAUSA NIKKEI</b> De tartar de atún con crema de aguacate	10.50€
<b>TEMPURA DE CARABINEROS</b> Acompañado con soja al rocoto	21€
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> Con aliño cevichero y chips de salmón ahumados	14€
<b>OSTRAS SHŌYU SAKE</b> Con cebolla marinada, ají limo y cilantro (Por unidad)	4.50€
<b>POLLO CRUJIENTE CON SALSA AL YUZU</b>  Marinado en aderezo picante ácido	9€
<b>MINI HAMBURGUESAS DE WAGYU Y TOFU</b> Con base de arroz y ponzu cítrico	11€
<b>SANGUCHE DE CHICHARRÓN</b> Con boniato confitado, cebolla encurtida y menta	10.50€

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

## DE LA BARRA

<b>CEVICHE CLÁSICO</b> 	20€
De corvina en leche de tigre tradicional	
<b>CEVICHE CARRETILLERO</b>  	21€
De mariscos con leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de calamar	
<b>CEVICHE DE SALMÓN</b>	19€
Leche de tigre nikkei, cebolla crujiente y pepino	
<b>TIRADITO DE CORVINA AL AJÍ AMARILLO</b>	16€
Con leche de tigre cremosa y crujiente de maíz	
<b>ENSALADA DE QUINOA CON HUEVO POCHÉ</b>	9€
Con verduras salteadas con aliño de soja y ajo	
<b>MAKI PARMESANO</b> (8p)	15€
Relleno de langostinos, coronado con vieiras, salsa parmesana, cebolla frita y hojas de cilantro	
<b>MAKI ACEVICHADO</b> (8p)	14.50€
Relleno de aguacate, lechuga y vieiras al panko, envuelto en atún con salsa cevichera y boniato	
<b>MAKI GAMBA</b> 	16€
A la plancha con lechuga y cubierto de aguacate con salsa de rocoto	
<b>MAKI BRASA</b> 	9.50€
Verduras ahumadas y salsa anticuchera	
<b>TEMAKI DE CANGREJO CEVICHERO</b>	10.50€
Relleno de cangrejo de las nieves con cevichera de rábano picante y endivias	
<b>NIGURI A LO POBRE</b>	12.50€
Lomo de wagyu, huevo de codorniz y reducción de soja	
<b>BANDEJA TRADICIONAL</b>	26€
6 makis, 5 niguiris y 5 sashimis	

## DE LA COCINA CALIENTE

<b>CONCOLÓN DE ARROZ NEGRO CON CALAMAR PARRILLERO</b>	17.50€
En sofrito de ajíes y tinta de calamar con ajioli cevichero	
<b>CAUCAU DE LUBINA</b>	19.50€
Guiso de ají amarillo y patatas	
<b>CHUPE DE CARABINEROS</b>	22.50€
Sopa con sofrito de ajíes, queso fresco y huevo poché	
<b>PULPO PARRILLERO</b> 	17.50€
Marinado en sake panca sobre tamal de choclo	
<b>ARROZ MELOSO CON PATO ESTOFADO</b> 	19€
Al cilantro con verduras	
<b>CHAUFA ESPECIAL</b>	17€
Arroz salteado con verduras, cerdo asado, pollo, langostinos y tortilla	
<b>CHUCK ROLL DE WAGYU ANTICUCHERO</b>	19.50€
Marinado al ají panca sobre choclo con mantequilla y patatas	
<b>LOMO SALTADO</b>	20€
De solomillo de ternera con cebollas, tomate, patatas y reducción de soja	
<b>DUMPLING DE SECO DE CORDERO</b>	16€
Sobre crema de judiones, salsa de ajíes y cilantro	

## POSTRES

- ▶ **Mochis** 6€  
Masa de arroz japonés rellena de mousse
- ▶ **Alfajor con helado de nata** 6€  
Galletas de harina de maíz con dulce de leche
- ▶ **Dorayaki de lúcumá y chocolate** 7€  
Bizcocho japonés relleno de helado
- ▶ **Espuma de Yuzu** 6.50€  
Con crumble de almendras
- ▶ **Coca de peras y manzanas al pisco** 6€  
Con miel de maíz morado y helado de nata
- ▶ **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





