



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€

### CHICHA SOUR

Pisco, chicha morada, 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€

  <b>EDAMAME</b>	6.00€
Saltats amb sal d'aji panca	
<b>TEMPURA DE GAMBOTS</b>	22.00€
Acompanyat amb soja al rocoto	
<b>OSTRES PERÚ JAPÓ</b>	4.50€
Infusió de gingebre i aji limo amb alvocat	
 <b>ZAMBURIÑAS PICANTONES</b>	12.00€
Mantega de rocoto, sake i all crocant	
<b>YUKKE DE TONYINA</b>	16.00€
Shari cruixent, alvocat i ponzu cítrica	
<b>GYOSAS D'ÀNEC I SHITAKE</b>	11.00€
Bbq aji limo i pinya	
 <b>BAO PORC ROSTIT</b>	9.00€
Salsa agredolça i envinagrats	
 <b>POLLASTRE CRUIXENT AMB SALSAS DE CÍTRICS</b>	9.00€
Marinat en amaniment picant àcid	
<b>ALETES NIKKEI</b>	12.00€
A la brasa amb sabors orientals i carambola	



picant



vegà

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

 <b>CEVICHE CLÀSSIC</b>	21. <sup>00</sup> €
De corball en llet de tigre clàssica	
  <b>CEVICHE CARRETIllERO</b>	21. <sup>00</sup> €
De mariscs amb llet de tigre a l'aji groc i llardó de calamar	
<b>CEVICHE NIKKEI</b>	20. <sup>00</sup> €
De salmó, llet de tigre soja i gíngebre, daikon i kiuri	
<b>TIRADITO DE VIEIRES</b>	22. <sup>50</sup> €
Amb aji groc fumat i alvocat	
<b>CAUSA DE LLAGOSTINS EN ESCABETX</b>	17. <sup>00</sup> €
Llagostins, cebes, panca i vinagre	
 <b>AMANIDA D'ALGUES I TOFU</b>	12. <sup>00</sup> €
Kiuri, raves, sèsam, cítrics i furikake cholo	
<b>MAKI PARMESÀ (8 p.)</b>	15. <sup>50</sup> €
Farcit de llagostins, enciam, coronat amb vieires, salsa parmesana, ceba fregida i fulles de coriandre	
<b>MAKI ACEVICHAT (8 p.)</b>	15. <sup>00</sup> €
Farcit d'alvocat i petxines de pelegrí al panko, embolicat en tonyina amb salsa cevichera i moniato	
 <b>MAKI BRASA</b>	9. <sup>50</sup> €
Verdures fumades i salsa panka	
<b>MAKI VEDELLA KATSOBUSHI</b>	13. <sup>90</sup> €
Alvocat, espàrrecs i salsa d'ostió	
<b>MAKI ANTICUCHERO</b>	14. <sup>50</sup> €
Farcit de llagostins furai i alvocat, embolicat en corball amb salsa anticuchera	
<b>URAMAKI DE TÀRTAR DE SALMÓ</b>	15. <sup>00</sup> €
Alvocat, kiuri, quinoa i soja agredolça	
<b>NIGIRI AL POBRE</b>	12. <sup>50</sup> €
Vedella, ou de guatlla i reducció de soja	
<b>SAFATA SAKURA MARU さくら丸</b>	26. <sup>00</sup> €
6 makis, 5 nigiris i 5 sashimis	

**CONSOMÉ NIKKEI**

Amb dumpling de porc i gambes

14.50€

** KARE UDON D'AJÍ GROC**

Amb gambes

16.00€

**TATAKI SALMÓ**

Amb puré d'albergínies fumades, kimchi i sambaizu

21.00€

** POP PARRILLERO**

Marinat en sake panca sobre quinoto a l'ají groc

22.00€

**ARRÒS CREMÓS DE CHUPE DE GAMBOTS**

En sofregit d'ajís i gambetes, faves de soia, formatge fresc i ou escumat

23.00€

**ARRÒS AMB ÀNEC**

Al coriandre amb verdures

19.00€

**CHAUFA ESPECIAL**

Arròs saltat amb verdures, porc rostit, truita de llagostins i tamarinde

17.00€

**TATAKI DE LLOM BAIX**

Vaca madurada a la brasa amb chimichurri d'ajís, choclo i patates

21.00€

**LLOM SALTAT**

De filet de vedella amb cebes, tomàquet, patates i reducció de soja

20.00€

D  
E  
L  
A  
C  
U  
I  
N  
A  
C  
A  
L  
E  
N  
T  
A



picant



vegà

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

P  
E  
R  
Ú

J  
A  
P  
Ó  
N

F  
U  
S  
I  
Ó  
N

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.



Alejandra Ormeño

### PISCO SOUR

CLÁSICO: Pisco, jarabe de goma, lima

MARACUYÁ: Pisco, jarabe de goma, maracuyá

7.00€

### KION SOUR

Pisco, helado de lima y jengibre, jarabe de goma, lima

7.00€

### CHICHA SOUR

Pisco, chicha morada, jarabe de goma, lima

7.00€

### MOJADITO

MANGO: Pisco, azúcar moreno, menta fresca, mango

8.00€

### CHILCANO

Pisco, ginger ale, lima

7.00€

### REFRESCOS

Chicha morada

Maracuyá

5.00€

### CERVEZAS

Cusqueña Rubia (Perú)

Cusqueña Negra (Perú)

Kirin Ichiban (Japón)

4.50€

### SAKES

Sake Baekwa

Sake Seda Líquida



3.50€

4.80€



14.00€

19.20€

### PISCO (POR COPA)






Pisco quebranta

Pisco macerado con guindones

3.50€

4.50€



 	<b>EDAMAME</b>	6.00€
	Salteados con sal de ají panca	
	<b>TEMPURA DE CARABINEROS</b>	22.00€
	Acompañado con soja al rocoto	
	<b>OSTRAS PERÚ JAPÓN</b>	4.50€
	Infusión de jengibre y ají limo con aguacate	
	<b>ZAMBURIÑAS PICANTONAS</b>	12.00€
	Mantequilla de rocoto, sake y ajo crocante	
	<b>YUKKE DE ATÚN</b>	16.00€
	Shari crujiente, aguacate y ponzu cítrica	
	<b>GYOSAS DE PATO Y SHITAKE</b>	11.00€
	Bbq ají limo y piña	
	<b>BAO CERDO ASADO</b>	9.00€
	Salsa agridulce y encurtidos	
	<b>POLLO CRUJIENTE CON SALSA DE CÍTRICOS</b>	9.00€
	Marinado en aderezo picante ácido	
	<b>ALITAS NIKKEI</b>	12.00€
	A la brasa con sabores orientales y carambola	



picante



vegano

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

 <b>CEVICHE CLÁSICO</b>	21. <sup>00</sup> €
De corvina en leche de tigre clásica	
  <b>CEVICHE CARRETILLERO</b>	21. <sup>00</sup> €
De mariscos con leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de calamar	
<b>CEVICHE NIKKEI</b>	20. <sup>00</sup> €
De salmón, leche de tigre soja y jengibre, daikon y kiuri	
<b>TIRADITO DE VIEIRAS</b>	22. <sup>50</sup> €
Con ají amarillo ahumado y aguacate	
<b>CAUSA DE LANGOSTINOS EN ESCABECHE</b>	17. <sup>00</sup> €
Langostinos, cebollas, panca y vinagre	
 <b>ENSALADA DE ALGAS Y TOFU</b>	12. <sup>00</sup> €
Kiuri, rábanos, sésamo, cítricos y furikake cholo	
<b>MAKI PARMESANO</b> (8 p.)	15. <sup>50</sup> €
Relleno de langostinos, lechuga, coronado con vieiras, salsa parmesana, cebolla frita y hojas de cilantro	
<b>MAKI ACEVICHADO</b> (8 p.)	15. <sup>50</sup> €
Relleno de aguacate y vieiras al panko, envuelto en atún con salsa cevichera y boniato	
 <b>MAKI BRASA</b>	9. <sup>50</sup> €
Verduras ahumadas y salsa panka	
<b>MAKI TERNERA KATSOBUSHI</b>	13. <sup>90</sup> €
Aguacate, espárragos y salsa de ostión	
<b>MAKI ANTICUCHERO</b>	14. <sup>50</sup> €
Relleno de langostinos furai y aguacate, envuelto en corvina con salsa anticuchera	
<b>URAMAKI DE TARTAR DE SALMÓN</b>	15. <sup>00</sup> €
Aguacate, kiuri, quínoa y soja agridulce	
<b>NIGIRI A LO POBRE</b>	12. <sup>50</sup> €
Ternera, huevo de codorniz y reducción de soja	
<b>BANDEJA SAKURA MARU さくら丸</b>	26. <sup>00</sup> €
6 makis, 5 nigiris y 5 sashimis	

**CONSOMÉ NIKKEI** 14.50€

Con dumpling de cerdo y gambas

 **KARE UDON DE AJÍ AMARILLO** 16.00€

Con gambas

**TATAKI SALMÓN** 21.00€

Con puré de berenjenas ahumadas, kimchi y sambaizu

 **PULPO PARRILLERO** 22.00€

Marinado en sake panca sobre quinoto al aji amarillo

**ARROZ CREMOSO DE CHUPE DE CARABINEROS** 23.00€

En sofrito de ajíes y camarones, habas de soja, queso fresco y huevo poché

**ARROZ CON PATO** 19.00€

Al cilantro con verduras

**CHAUFA ESPECIAL** 17.00€

Arroz salteado con verduras, cerdo asado, tortilla de langostinos y tamarindo

**TATAKI DE LOMO BAJO** 21.00€

Vaca madurada a la brasa con chimichurri de ajíes, choclo y patatas

**LOMO SALTADO** 20.00€

De solomillo de ternera con cebollas, tomate, patatas y reducción de soja



picante



vegano

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

