



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'ají groc	
TEMPURA DE GAMBOTS	22.00€
Acompanyat amb soia al rocoto	
OSTRES SHŌYU SAKE (Per unitat)	4.50€
Amb ceba marinada, ají limo i coriandre	
NAVALLES DE CARRETILLA	9.00€
Chalaquita i llet de tigre a l'ají groc	
TÀRTAR DE TONYINA	16.00€
Shari cruixent, alvocat, nori, negui i ponzu cítrica	
CAUSA DE CRANC	19.30€
Cranc, emulsió de rave picant i alvocat	
BUNS DE PEIXET FREGIT	9.00€
Ceba envinagrada i siracha casolana d'ají limo	
 POLLASTRE CRUIXENT AMB SALS DE CÍTRICS	9.00€
Marinat en amaniment picant àcid	
ALETES NIKKEY	12.00€
A la brasa amb sabors orientals i carambola	
TIRADITO DE VEDELLA	14.50€
Shoyu i pisco amb patates palla	



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 CARRETELLER	21. ⁰⁰ €
De mariscs amb llet de tigre a l'aji groc i llardó de calamar	
CEVICHE NIKKEI	23. ⁰⁰ €
De tonyina amb llet de tigre de tamarindo, alvocat i cogombre	
USUZUKURI DE SALMÓ	16. ⁵⁰ €
Llet de tigre de yuzu i envinagrats	
 SOLTERITO DE QUINUA	9. ⁰⁰ €
Amb verdures i amaniment cítric	
MAKI PARMESÀ (8 p.)	15. ⁵⁰ €
Farcit de llagostins, enciam, coronat amb vieires, salsa parmesana, ceba fregida i fulles de coriandre	
MAKI ACEVICHAT (8 p.)	15. ⁰⁰ €
Farcit d'alvocat, i petxines de pelegrí al panko, embolicat en tonyina amb salsa cevichera i moniato	
 MAKI BRASA	9. ⁵⁰ €
Verdures fumades i salsa panka	
MAKI VEDELLA KATSOBUSHI	13. ⁹⁰ €
Alvocat, espàrrecs i salsa d'ostió	
MAKI ANTICUCHERO	14. ⁵⁰ €
Farcit de llagostins furai i alvocat, embolicat en corbina amb salsa anticuchera	
NIGUIRI AL POBRE	12. ⁵⁰ €
Vedella, ou de guatlla i reducció de soia	
SAFATA SAKURA MARU さくら丸	26. ⁰⁰ €
6 makis, 5 niguiris i 5 sashimis	

 GYOZAS DE SHITAKE I TOFU	14.50€
Sobre caldo dashi i cruixent de bolets	
 LLUÇ EN PARIHUELA	23.00€
Amb mariscs i tubercles	
 CALAMARS YAKINITZU	18.30€
Amb edamames, tirabecs i sípia	
TATAKI TONYINA	25.50€
Mel de miso i ají groc, sèsam i verdures	
 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	
CANSALADA DE PORC EN REDUCCIÓ DE RAMEN	15.00€
Amb tacu tacu de mongetes i criollita	
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	
SERVEI DE PA	1.70€



picant



vegà

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

