

MENÚ FIN DE AÑO

Pulpo al olivo

Lámina de pulpo con crema de olivas

Ceviche caliente de Gamba

Gamba roja a la brasa leche
de tigre ají amarillo

Nigiri tartar atún Balfegó

Atún e ikura

Gyoza de pato

Bbq de piña y shitakes

Lubina a la brasa con reducción de parihuela

Reducción de mariscos y tomate

Tataki de vaca vieja nikkei

Jugo nikkei

Sorbete de pisco sour

Lima y pisco

Misti de lúcuma

Salsa de chocolate

CENA Y
COTILLÓN:

70€

95€ CON MARIDAJE.



明けましておめでとう



Restaurant Aji

c/ Marina, 19-21 - Barcelona

Tel. 93 511 97 67 - www.restaurantaji.com

Entrada per Marina Village o per **CASINO BARCELONA**



**CELEBRA
NOCHE VIEJA
AL ESTILO NIKKEI**

2024



MENÚ CAP D'ANY

Pop a l'olivera

Llàmina de pop amb crema d'olives

Ceviche calent de Gamba

Gamba vermella a la brasa,
llet de tigre i ají groc

Nigiri tàrtar de tonyina Balfegó

Tonyina i ikura

Gyoza d'ànec

Bbq de pinya i shitakes

Llobarro a la brasa amb reducció de parihuela

Reducció de mariscs i tomàquet

Tataki de vedella vella nikkei

Suc nikkei

Sorbet de pisco sour

Llima i pisco

Misti de lúcuma

Salsa de xocolata

SOPAR I
COTILLÓ:

70€

95€ AMB MARIDATGE.



NEW YEAR'S EVE MENU

Olive Octopus

Octopus slices with olive sauce

Hot shrimp ceviche

Grilled red prawns with *leche de tigre*
and yellow chili

Nigiri tartar Balfegó tuna

Tuna and ikura

Duck gyoza

Pineapple and shitakes bbq

Grilled sea bass with parihuela reduction

Seafood and tomato reduction

Nikkei tataki matured beef

Nikkei juice

Pisco sour sorbet

Lime and pisco

Lúcuma misti

Chocolate sauce

DINNER AND
COTILLON:

70€

95€ WITH PAIRING.



MENU DU RÉVEILLON

Poulpe à l'huile d'olives

Tranches de poulpe à la crème d'olive

Ceviche de crevettes chaudes

Crevettes rouges grillées avec *leche de tigre*
et piment jaune

Nigiri de tartare de thon Balfegó

Thon et ikura

Gyosa de canard

Barbecue d'ananas et shitakes

Bar grillé avec réduction de parihuela

Réduction de fruits de mer et de
tomates

Tataki de bœuf mûré nikkei

Jus nikkei

Sorbet au pisco sour

Citron vert et pisco

Misti de lúcuma

Sauce au chocolat

DINER ET
COTILLON:

70€

95€ AVEC ACCOMPAGNEMENT.

