

## MENÚ FIN DE AÑO

### PISCO SOUR DE BIENVENIDA

### TARTAR DE ATÚN

Atún, pan cristal y yema curada

### TIRADITO DE VIEIRAS AL PARMESANO

Vieiras, chalaquita y leche de tigre al parmesano

### TRIO DE NIGIRIS

Otoro, anguila del roset y a lo pobre

### KATSU SANDO DE SECRETO IBERICO

Secreto ibérico, pan brioche y ensalada de cogollos

### UDON NIKKEI

Udon, langostinos, calamar, mejillones y salsa nikkei

### TATAKI DE PRESA PACHAMANQUERA

Presa ibérica, patata, choclo y salsa pachamanquera

### SORBETE DE YUZU

Fresco y cítrico

### DORAYAKI DE LÚCUMA

Dorayaki relleno de helado de lúcuma y salsa de chocolate al pisco

### PETIT FOURS

Alfajor y trufa al pisco

### MARIDAJE DE VINOS PREMIUM

Cafés e infusiones

### COTILLÓN

CENA Y  
COTILLÓN:  
**125€**

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](http://www.restaurantaji.com)

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

2025



**CELEBRA  
NOCHE VIEJA  
AL ESTILO  
NIKKEI**

## MENÚ CAP D'ANY



### PISCO SOUR DE BENVINGUDA

#### TÀRTAR DE TONYINA

Tonyina, pa de vidre i rovell curat

#### TIRADITO DE VIEIRES AL PARMESÀ

Vieires, chalaquita y llet de tigre al parmesà

#### TRIO DE NIGIRIS

Otoro, anguila del roset y a lo pobre

#### KATSU SANDO DE SECRET IBÈRIC

Secret ibèric, pa brioix i amanida de cabdells

#### UDON NIKKEI

Udon, llagostins, calamar, musclos i salsa nikkei

#### TATAKI DE PRESA PACHAMANQUERA

Presa ibèrica, patata, choclo i salsa pachamanquera

#### SORBET DE YUZU

Fresc y cítric

#### DORAYAKI DE LUCUMA

Dorayaki farcit de gelat de i salsa de xocolata al pisco

#### PETIT FOURS

Alfajor i trufa al pisco

#### MARIDATGE DE VINS PREMIUM

Cafès i infusions

#### COTILLÓ



SOPAR I  
COTILLÓ:  
**125€**

## NEW YEAR'S EVE MENU

### WELCOME PISCO SOUR

#### TUNA TARTARE

Tuna, crystal bread and cured egg yolk

#### PARMESAN SCALLOP TIRADITO

Scallop, leche de tigre with parmesan and chalaquita

#### TRIO OF NIGIRI

Otoro, rosette eel and "a lo pobre"

#### IBERIAN SECRET KATSU SANDO

Iberian secret, brioche bread and buds' salad

#### UDON NIKKEI

Udon, prawns, squid, mussels and Nikkei sauce

#### TATAKI OF IBERIAN PORC PACHAMANQUERA

Iberian pork shoulder, potato, corn and pachamanquera sauce

#### YUZU SORBET

Fresh and citrusy

#### LUCUMA DORAYAKI

Japanese sponge, filled with lucuma ice cream and pisco chocolate

#### PETIT FOURS

Alfajor and truffle with pisco

#### PREMIUM WINE PAIRINGS

Coffee and infusions

#### PARTY BAG

DINNER AND  
COTILLON:  
**125€**



## MENU DU RÉVEILLON



### PISCO SOUR DE BIENVENUE

#### TARTARE DE THON

Thon, pain cristal et jaune d'œuf confit

#### TIRADITO DE PÉTONCLES AU PARMESAN

Pétoncles, lait de tigre au parmesan, et chalaquita

#### TRIO DE NIGIRI

Otoro, anguille rosette et "a lo pobre"

#### KATSU SANDO DE SECRET IBÉRIQUE

Secret ibérique, chapelure briochée et salade de cœurs de laitue

#### UDON NIKKEI

Udon, crevettes, calamars, moules et sauce nikkei

#### TATAKI DE PRESA DE PORC IBÉRIQUE PACHAMANQUERA

Presa de porc ibérique, pommes de terre, maïs et sauce pachamanquera

#### SORBET AU YUZU

Frais et agrumes

#### DORAYAKI À LA LÚCUMA

Gâteau éponge japonais, fourré à la glace au lucuma et au chocolat pisco

#### PETIT FOURS

Alfajor et truffe au pisco

#### ACCOD METS-VINS HAUT DE GAMME

Cafés et infusions

#### COTILLON

DINER ET  
COTILLON:  
**125€**