

UN VIAJE NIKKEI

() Edamame en Salsa Nikkei 🍣	4	() Tartar de Atún 🍣	13
() Tiradito de Corvina	9	Con salsa yuzu kosho y ají amarillo, chips de ajo y pan carasatu.	
() Ceviche de Hamachi 🍣	18	() Ostras Poget Special nº 2 (1ud)	6.5
Con leche de tigre de ají amarillo al wasabi.		Consultar aliños.	
() Sopa Ushio-Miso	5.5	() Brocheta de Wagyu Nuevo*	21
Caldo de pescado blanco, miso, tofu y algas.		Con salsa satay y anticuchera, lechuga y cebollas encurtidas, ajo y cebolleta.	
() Tempura de Langostinos 🍣	8	() Katsu Burger Nuevo*	7
Acompañados de una salsa de la casa.		Filete de ternera empanado, con nuestra salsa de gorgonzola, miso, trufa, y aliño miel-mostaza.	
() Tartar de Toro	14		
Con almendras y negi.			
() Tako Su Nikkei Nuevo* 🍣	8		
Laminas de pulpo, con algas, pepino, salsa mayo oliva, y ponzu, y aceitunas deshidratadas botija.			

SASHIMI (4 Cortes)

() Salmón	8	() Toro	12
() Atún	11	() Hamachi	14
		() Akiro Especial (3 cortes c/u)	28

NIGIRIS

	c/u		c/u
() Calamar	4	() Salmón 🍣	3
Flameado, con mantequilla de miso y yema de huevo deshidratada.		Flameado, con ají amarillo y chalaquita.	
() Toro 🍣	4	() Premium de Salmón	4.5
Flameado, con kizami wasabi, migas de tempura y salsa dulce.		Flameado, foie curado en especias, paté de trufa, miel de caña y sal de Maras especiada.	
() Hamachi	4	() Atún	3.5
Con chalaquita de pepino, y salsa pachikay.		Con salsa pachikay de sésamo y jengibre.	
() Wagyu	8	() Gunkan Tartar de Wagyu	8
Flameado con sal de Maras ahumada.		Yema de huevo de codorniz marinada en vinagreta nikkei, cebollino y chip de ajo.	
() Vieira 🍣	4	() Toro Premium Nuevo*	12
Flameado con salsa huancaína trufada, aguacate, cebolla encurtida y panko.		Con caviar y tuétano flameado.	

Suplemento Beluga Caviar 8

HAND ROLLS SET MENU

() 3 HAND ROLLS	() 4 HAND ROLLS	() 5 HAND ROLLS	() 6 HAND ROLLS
Salmón	Salmón Toro	Salmón Toro	Salmón Toro
Atún	Atún	Atún Vieira	Atún Vieira
Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai Hamachi
16	23	29	36

HAND ROLLS A LA CARTA

() Ebi Furai	6	() Vieira 🍣	7.5
Langostino empanado, aguacate, mayo de chili-garlic, y migas de tempura.		Con yuzu kosho y mayo de ponzu.	
() Toro	7	() Cangrejo Nuevo*	7
Con cebolleta y migas de panko.		Con mayo de yuzu y rocoto, migas de tempura y aguacate.	
() Atún 🍣	6.50	() Anguila	8
Con chile jalapeño, mayo de sriracha y umeboshi.		Crocante con miel de naranja.	
() Salmón Nuevo*	6	() Ika	6
Con nuestra salsa ocopa, sésamo, cebollino e hilos de boniato frito.		Chicharrón de calamar, alioli cítrico con tinta de calamar y cebolla encurtida.	
() Hamachi	8	() Wagyu	12
Con tiras de ají amarillo, aguacate, cilantro y salsa pachikay.		Flameado con sal de Maras ahumada.	
() Acevichado 🍣	8	() Pulpo Anticuchero Nuevo*	8
Corvina, tiras de ají amarillo en vinagre, cilantro, aguacate y salsa acevichada.		Con shiso, cebolla encurtida, y mayo de aceituna.	
		() Salsas de la casa: Soja especial & Anguila	2
		*Preguntar por opciones de hand roll veganas.	

POSTRES

() Brownie de Miso y Chocolate Nuevo*	9.5	() Suspiro de la Geisha	8
Con helado de lúcuma.		() Tres Leches	8.5
Helado	6	Mochi	7
() Chocolate	() Maracuyá	() Té Verde	() Doble Chocolate
() Matcha	() Pistacho	() Tarta de Queso	() Mango con Maracuyá

BEBIDAS SIN ALCOHOL

() Coca Cola	3.5	() Limonada	4.5
() Coca Cola Zero	3.5	() Agua	3
() Fanta Naranja	3.5	() Agua con gas	3.5
() Aquarius Limón	3.5	() Mahou tostada <i>sin alcohol</i>	4
() Fuze Tea Limón	3.5		

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas

() Mahou barril	3.5
() Mahou sin gluten	4
() Alhambra	4
() Kirin <i>Japonesa</i>	4
() Sapporo <i>Japonesa</i>	4
() Pilsen Callao	4

Cócteles

() Tinto de Verano	4.5
() Aperol Spritz	9
() Pisco Sour Clasico	10
() Pisco Sour Maracuyá	10
() Chilcano	10
() Sake Sour Maracuyá	10
() Moscow Mule	10
() Akiro Spicy Mule 🍷	10

Blancos

	Copa	Botella
() La Nave (2023) Viura, Garnacha Blanca <i>Rioja</i>	4	23
() Cantayano (2025) Verdejo <i>Rueda</i>	4.5	26
() Sal (2024) Albariño <i>Rias Baixas</i>	5	29
() Mengoba (2024) Godello <i>Bierzo</i>	6.5	38
() Kallstadter Saumagen (2022) Riesling <i>Pfalz</i>		40
() Coeur de Roche (2022) Sauvignon Blanc <i>Touraine</i>		40
() J. Neus (2023) Chardonnay <i>Rheinhessen</i>		44

Rosados

() Supernova (2025) Mantonegro <i>Mallorca</i>	6	35
-------------------------------------------------	---	----

Tintos

() Milú (2024) Tempranillo <i>Ribera del Duero</i>	4	23
() Rayos Uva (2023) Garnacha, Tempranillo y Graciano <i>Rioja</i>	4.5	26
() Brezo (2024) Mencía <i>Bierzo</i>	4.5	26
() L' Alegría (2024) Bobal <i>Utiel - Requena</i>		29
() Terrer d'Aubert (2020) Cabernet Sauvignon <i>Tarragona</i>		32
() Julieta (2024) Trepát <i>Conca de Barberà</i>		44

Sakes

() Fukumitsuya Tokubetsu Junmai (300ml)		19
() Junmaishu Taiheiyo (300ml)		21
() Schichiken Namasake Junmai (300ml)		22
() Fukumitsuya Tokubetsu Junmai (720ml)	5.5	45
() Junmaishu Taiheiyo (720ml)	6	45
() Sanshoraku Yamahai Junmai	6.5	48
() Shirakabegura Junmai Daiginjo	8	62

Espumosos

() Sake Hana Awaka (250ml)		15
() Cava Reserva Brut Nature (2022) Xarel·lo, Macabeo, Parellada <i>Cava</i>	5	30
() Champagne Grande Réserve Brut (s/a) Pinot Meunier <i>Champagne</i>		55

Destilados Japonés

() Toki Suntory (Whisky)	11
() Hibiki Harmony (Whisky)	14
() Yamazaki (Whisky)(12 años)	20
() Hakushu (Whisky)	24
() Hibiki Blossom (Whisky)	28
() Etsu (Ginebra)	12
() Nikka Coffey (Vodka)	12