

UN VIAJE NIKKEI

() Edamame en salsa nikkei 🍣	4	() Tartar de atún 🍣	13
() Tiradito de corvina 🍣	9.5	Con salsa yuzu kosho y ají amarillo, chips de ajo y pan carasatu.	
() Ceviche de hamachi 🍣	18	() Ostras Daniel Surlut (1ud)	6.5
Con leche de tigre de ají amarillo al wasabi.		Consultar aliños	
() Tempura de Langostinos 🍣	8	() Sopa Ushio-Miso	
Acompañados de una salsa de la casa.		Caldo de pescado blanco, miso, tofu, algas, migas de pescado y cebolleta.	5.5
() Tartar de toro	14		
Con almendras y negi.			

SASHIMI (4 Cortes)

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

NIGIRIS

	c/u		c/u
() Calamar	4	() Salmón 🍣	4
Flameado, con mantequilla de miso y yema de huevo deshidratada.		Flameado, con ají amarillo y chalaquita de cebolla roja.	
() Toro 🍣	4	() Premium de Salmón	4.5
Flameado, con kizami wasabi, panko y salsa dulce.		Flameado, foie curado en especias, paté de trufa, miel de caña y sal de Maras.	
() Hamachi	4	() Atún	4
Con chalaquita de pepino, salsa pachikay y quinoa crocante.		Flameado con salsa panca-miso.	
() Anguila 🍣	4.5	() Gunkan Anchoa	5
Con confitura de jengibre, miel de caña, chocolate al rocoto y sal.		Anchoa, cremoso de aguacate, aderezo de tomate seco, piparra y panko.	
() Gunkan Tartar de Wagyu	8	() Wagyu	8
Yema de huevo de codorniz marinada en vinagreta nikkei, cebollino y chip de ajo.		Flameado con sal de Maras.	
() Toro Caviar	12	() Vieira	4
Con caviar y tuétano flameado.		Flameado con salsa huancaína trufada, aguacate, cebolla encurtida y panko	

Suplemento Beluga Caviar 8

HAND ROLLS SET MENU

() 3 HAND ROLLS	() 4 HAND ROLLS	() 5 HAND ROLLS	() 6 HAND ROLLS
Salmón	Salmón Ebi Furai	Salmón Vieira	Salmón Vieira
Atún	Atún	Atún Ebi Furai	Atún Ebi Furai
Ebi Furai	Toro	Toro	Hamachi Toro
15	22	28	35

HAND ROLLS A LA CARTA

() Ebi Furai	6	() Vieira 🍣	7
Langostino empanado, aguacate, mayo de chili-garlic, y panko.		Con yuzu kosho y mayo de ponzu.	
() Toro	7	() Cangrejo	7
Con cebolleta y panko.		Con mayo de yuzu y rocoto, panko y aguacate.	
() Atún 🍣	6	() Anguila	7.5
Con chile jalapeño, mayo de sriracha y umeboshi.		Crocante con miel de naranja.	
() Salmón 🍣	6	() Veggies Aguacate	4
Con shishimi togarashi, cebollino y sésamo.		Boniato cocido en zumo de naranja y aguacate.	
() Hamachi 🍣	7.5	() Ika	6
Con tiras de ají amarillo, aguacate, cilantro y salsa pachikay.		Chicharrón de calamar, alioli cítrico con tinta de calamar y cebolla encurtida.	
() Acevichado 🍣	7.5	() Antxovada	8
Corvina, tiras de ají amarillo en vinagre, cilantro, aguacate y salsa acevichada.		Anchoa, aderezo de tomate seco, aguacate y panko.	
() Wagyu Nuevo*	12	() Salsas de la casa: Soja especial & Anguila	2
Flameado con sal de Maras ahumada.			

POSTRES

() Brownie de miso y chocolate	8	() Suspiro de la Geisha	7
con helado de capuccino			
Helado	5	Mochi	7
() Chocolate	() Maracuyá	() Te Verde	() Doble chocolate
() Matcha	() Pistacho	() Tarta de queso	() Yuzu

BEBIDAS SIN ALCOHOL

() Coca Cola	3.5	() Limonada	4.5
() Coca Cola Zero	3.5	() Agua de Maracuyá	5
() Fanta Naranja	3.5	() Agua	3
() Aquarius Limón	3.5	() Agua con gas	3.5
() Fuze Tea Limón	3.5	() Mahou tostada <i>sin alcohol</i>	4

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas

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

Cócteles

() Aperol Spritz	9
() Pisco Sour Clásico	10
() Pisco Sour Maracuyá	10
() Chilcano	10
() Sake Sour Maracuyá	10
() Moscow Mule	10
() Akiro Spicy Mule 🍸	10

Blancos

	Copa	Botella
() Desig, Xarelo <i>Penedès</i>	4	19
() Cantayano, Verdejo <i>Castilla y León</i>	6	27
() Abadia de San Campio, Albariño <i>Rías Baixas</i>	5.5	25
() Neno, Godello <i>Valdeorras</i>		27
() LaLume, Treixadura <i>Ribeiro</i>		35
() Tanca el Ulls Cartoixà, Xarello Vermell <i>Terra Alta</i>		33
() Montmains, Chardonnay <i>Chablis</i>		60

Rosado

() Succès Vinícola Patxanga <i>Penedès</i>	4	21
---	---	----

Naranja

() Fio jo jo, Riesling <i>Mosel</i>		35
() Sophia L'Orange, Quebranta-Mollar <i>Pisco</i>		55

Tintos

() Luno Negre, Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Montsant</i>	4	19
() Heraclio Alfaro, Garnacha con Tempranillo <i>Rioja</i>	5	24
() La Fita, Xarelo Vermell, Xarelo, Macabeu <i>Penedès</i>		33
() Les Crestes, Garnatxa, Carinyena, Syrah <i>Priorat</i>		37
() Julieta, Trepát <i>Conca de Barberà</i>		35

Espumosos

() Llopart Brut Nature Reserva <i>Corpinnat</i>	5.5	30
() Bufadors Les Voranes Brut Nature <i>Corpinnat</i>		39
() Inspiration 1818 <i>Champagne</i>	8.5	49

Sakes

() Kurobi Yuyui Junmai (300ml)		16.5
() Kurobi Yuyui Junmai (720ml)	5.0	32
() Schichiken Junmai (300ml)		18.5
() Taiheiyō Junmaishu	6.5	36
() Sansyouraku Junmai-Yamahai		39
() Shochikubai Junmai-Daiginjo		55
() Iwa 5 Junmai - Daiginjo		150

Destilados Japonés

() Hibiki Harmony	14
() Yamazaki (12 años)	20
() Roku gin	14

EXPERIENCIA AKIRO: UN VIAJE CULINARIO NIKKEI

Akiro, el primer restaurante especializado en Hand Rolls en Barcelona. Fundado porque consideramos que los Hand Rolls merecen un lugar especial en nuestra gastronomía. Es tan fácil como sentarse, elegir y dejarte llevar por esta experiencia de la cocina Nikkei. Descubre el auténtico sabor de los Hand Rolls y permítenos llevarte por este recorrido culinario.

INGREDIENTES FRESCOS, SABOR AUTÉNTICO

Nuestro compromiso con la calidad es inquebrantable, por esto servimos solamente los mejores productos del mercado. Los pescados más frescos acompañados de salsas caseras y la auténtica alga Nori, traída desde el mar

Ariake, Japón. Comer en Akiro es sentir la combinación de calidad y sabor.