



COCKTAILS

PISCO SOURS

Clásico.	€8
Maracuyá.	€8
Frutos Rojos.	€8
Mango.	€8

CHILCANOS

Clásico.	€10
Maracuyá.	€10
Frutos Rojos.	€10
Mango.	€10

DE AUTOR

Negroni.	€10
Mojito.	€10
Caipiriña.	€10
Bloody Mary.	€10
Sangría.	€10

APERITIVOS.

Pisco Spritz.	€8
Hugo con Pisco.	€8



APERITIVO

Edamame con Choclo Nikkei. € 3,50

CEBICHES

Cebiche Nikkei. € 24,00

(dados de atún rojo, langostinos, marinados en leche de tigre nikkei acompañados de aguacate y algas)

Cebiche Clásico. € 22,00

(dados de corvina salvaje marinados en Leche de Tigre Clásica, acompañados de choclo y boniato)

TIRADITOS

Tiradito Shiso. €18,00

(Laminas de Atún marinadas en nuestra Salsa Shiso)

Tiradito Nikkei. €18,00

(Laminas de Lubina marinadas con nuestra salsa nikkei)

SASHIMIS (4p/8p)

(Corte tradicional japonés cuatro u ocho piezas)

Pesca del día. € 6,00 / €11,00

Atún. € 9,00 / €17,00

Salmon. € 6,00 / €11,00

Vieira. € 8,00 / €15,00

Ventresca de Atún. €11,00 / €21,00

URAMAKIS

Maki Acebichado. €12,00

(ebi furai, aguacate, atún y salsa acevichada)

Maki Anticuchero. €8,00

(Ebi furai, Pepino encurtido, pez mantequilla, anticuchero, chalaca negi ají.)

Maki Oriental. €12,00

King salmón, aguacate, salmón, queso crema, crema oriental, ikura)

Maki Pachamanca. €10,00

(ternera, aguacate, ebi furai, esparrago y salsa pachamanquera)

NIGIRIS

Atún Grone. €6,00

(Atún, ajo negro, shoyu, shari)

Toro Mata. €8,00

(Ventresca de Atun, ajo shoyu, negi, aji y Chalaquita)

Anguila Kabayaki. €6,00

(Anguila, kabayaki, masago arare, quinua pop)

Q tal Concha. €6,00

(Vieira, tare ajo negro, piel de yuzu)

CALIENTES

Mariscos al Fuego. €14,00

(Gamba vieira batayaki)

Arroz Ponja con Mariscos. €16,00

(Arroz Salteado con mariscos al estilo nikkei)

Ternera con Setas Japonesas. €18,00

(Ternera, setas shimeji, patatas, butter shoyu)

Udón salteado con mariscos. €16,00

(udón japonés salteado con mariscos)

Pez Mantequilla Nikkei. €18,00

(Pez mantequilla gratinada con salsa miso saikyo)

POSTRES

Moscovado Cake. €6,00

(Moscovado dark, gelatina de umeshu, phisalys)

Chessecake de maracuyá. €6,00



APPETIZERS

Nikkei Edamame & Choclo. € 3,50

CEBICHES

Nikkei Cebiche € 24,00
(red tuna cubes marinated with nikkei tiger's milk, advocado and seaweed)

Clasic Cebiche € 22,00
(sea bass cubes marinated with classic tiger's milk, sweet potato and sweet corn)

TIRADITOS

Shiso Tiradito. €18,00
(Fresh red tuna marinated with our shiso sauce)

Nikkei Tiradito. €18,00
(Fresh sea bass marinated with our nikkei sauce)

SASHIMIS (4p/8p)
(Traditional Japanese cut, four or eight pieces)

Fish of the day. € 6,00 / €11,00
Tuna. € 9,00 / €17,00
Salmon. € 6,00 / €11,00
Scallop. € 8,00 / €15,00
Tuna belly. €11,00 / €21,00

URAMAKIS

Cebiche Like Maki. €12,00
(ebi furai, avocado, tuna y cebiche like sauce)
Anticuchero Maki. €8,00
(Ebi furai, pickled cucumber, butterflyfish, anticuchero, chalaca negi chili pepper.)
Oriental Maki. €12,00
King salmon, avocado, salmon, cream cheese, oriental cream, ikura)
Pachamanca Maki. €10,00
(veal, avocado, ebi furai, aparragus y pachamanquera sauce)

NIGIRIS

Grone Tuna. €6,00
(Fresh tuna, blac garlic, shoyu, shari)
Toro Mata €8,00
(Tuna belly, shoyu garlic, negi, aji y Chalaquita)
Anguila Kabayaki €6,00
(Eel, kabayaki, masago arare, quinoa pop)
Q tal Concha €6,00
(Scallop, tare, black garlic, yuzu skin)

CALIENTES

Roasted Seafood €14,00
(Prawn Scallop batayaki)
Ponja Rice with Seafood €16,00
(Nikkei style sauteed rice with seafood nikke)
Veal with Japanese Mushrooms €18,00
(Veal, shimeji mushrooms, potatoes, butter shoyu)
Sauteed Udón with sea food €16,00
(japanese udón sauteed with seafood)
Nikkei Butterfish €18,00
(Gratin butterflyfish with miso sauce saikyo)

DESSERTS

Moscovado Cake €6,00
(Moscovado dark, gelatina de umeshu, phisalys)
Passion Fruit Chesseecake €6,00



VINO BLANCOS

Schieferkopf 2018
Riesling.
Alsacia (Francia). €26,00

Leiras
Albariño.
Rias Baixas (España). €29,00

Mathilde Chapoutier 2016
Verdejo.
Rueda (España). €29,00/Copa €4,00

Trenel Macon 2018
Chardonnay, Borgoña (Francia) €38,00

Pirovano
Pinot Grigio, Veneto (Italia). €24,00/Copa €4,00

VINOS ROSADO

Grand Ferrage 2019
Syrah, Garnacha.
Provenza (Francia). €26,00

VINO TINTOS

Dominio Del Soto 2018.
Tempranillo.
Ribera Del Duero (España). €31,00

Autor Becquer Crianza.
Tempranillo, Garnacha.
Rioja (España). €48,00

Legaris Roble.
Tempranillo.
Ribera Del Duero (España). €26,00/Copa €4,80

Autor Becquer Cosecha.
Tempranillo, Garnacha
Rioja (España). €32,00/ Copa €4,80

VINOS ESPUMOSOS

Devaux Grand Reserve.
Pinot Noir, Chardonnay, Munier.
Champagne. €80,00

Anna De Codorniu.
Pinot Noir.
Cava (España). €39,00