AKIRO

NIKKEI
HANDROLL
BAR

UN VIAJE NIKKEI

( ) **Edamame en salsa nikkei** 4

( ) **Tiradito de corvina** 9.5

( ) **Ceviche de hamachi** 18
Con leche de tigre de aji amarillo al wasabi.

( ) **Tempura de Langostinos** 8
Acompañados de una salsa de la casa.

( ) **Tartar de toro** 14
Con almendras y negi.

( ) **Tartar de atún** 13
Con salsa yuzu kosho y ají amarillo, chips de ajo y pan carasatu.

( ) **Ostras Speciale Daniel Sorlut (1ud)** 6.5
Consultar aliños

( ) **Sopa Ushío-Miso** 5.5
Caldo de pescado blanco, miso, tofu, algas, migas de pescado y cebolleta.

SASHIMI *(4 Cortes)*

( ) **Salmón** 8

( ) **Atún** 11

( ) **Hamachi** 14

( ) **Toro** 12

( ) **Akiro Especial 3 cortes c/u** 28

NIGIRIS

c/u

( ) **Calamar** 4
Flameado, con mantequilla de miso y yema de huevo deshidratada.

( ) **Toro** 4
Flameado, con kizami wasabi, panko y salsa dulce.

( ) **Hamachi** 4
Con chalaquita de pepino, salsa pachikay y quinoa crocante.

( ) **Anguila** 4.5
Con confitura de jengibre, miel de caña, chocolate al rocoto y sal.

( ) **Gunkan Tartar de Wagyu** 8
Yema de huevo de codorniz marinada en vinagreta nikkei, cebollino y chip de ajo.

( ) **Toro Caviar** 12
Con caviar y tuétano flameado.

( ) **Salmón** 4
Flameado, con ají amarillo y chalaquita de cebolla roja.

( ) **Premium de Salmón** 4.5
Fameado, foie curado en especias, paté de trufa, miel de caña y sal de Maras.

( ) **Atún** 4
Flameado con salsa panca-miso.

( ) **Gunkan Anchoa** 5
Anchoa, cremoso de aguacate, aderezo de tomate seco, piparra y panko.

( ) **Wagyu** 8
Flameado con sal de Maras.

( ) **Vieira** 4
Flameado con salsa huancaína trufada, aguacate, cebolla encurtida y panko

Suplemento Caviar Imperial 7

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
16	23	28	35

HAND ROLLS A LA CARTA

( ) **Ebi Furai** 6
Langostino empanado, aguacate, mayo de chili-garlic, y panko.

( ) **Toro** 7
Con cebolleta y panko.

( ) **Atún** 6.5
Con chile jalapeño, mayo de sriracha y umeboshi.

( ) **Salmón** 6
Cebollino, sésamo, hilos de boniato y salsa de ají amarillo.

( ) **Hamachi** 8
Con tiras de ají amarillo, aguacate, cilantro y salsa pachikay.

( ) **Acevichado** 8
Corvina, tiras de ají amarillo en vinagre, cilantro, aguacate y salsa acevichada.

( ) **Wagyu** 12
Flameado con sal de Maras ahumada.

( ) **Vieira** 7.5
Con yuzu kosho y mayo de ponzu.

( ) **Cangrejo** 7
Tempurako, aguacate y yuzu rocoto.

( ) **Anguila** 7.5
Crocante con miel de naranja.

( ) **Veggie Aguacate** 4
Boniato cocido en zumo de naranja y aguacate.

( ) **Ika** 6
Chicharrón de calamar, alioli cítrico con tinta de calamar y cebolla encurtida.

( ) **Antxovada** 8
Anchoa, aderezo de tomate seco, aguacate y panko.

( ) **Short Rib** 10
Cocción lenta 12 horas en salsa criolla, yuzu rocoto, hilos de boniato y salsa de chicha morada peruana.

( ) *Salsas de la casa: Soja especial & Anguila* 2

POSTRES

( ) **Brownie de miso y chocolate** 9
con helado de capuccino

Helado 5

( ) *Chocolate* ( ) *Maracuyá*

( ) *Matcha* ( ) *Pistacho*

( ) **Suspiro de la Geisha** 7.5

Mochi 7

( ) *Te Verde* ( ) *Doble chocolate*

( ) *Tarta de queso* ( ) *Yuzu*

日系手巻きバー

@AKIRO.ES AKIRO.ES

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 *sin alcohol*	4

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas

( )	Mahou barril	4
( )	Mahou sin gluten	4
( )	Clara con Limón	3.5
( )	Alhambra	4.5
( )	Kirin *Japonesa*	4.5
( )	Sapporo *Japonesa*	4.5
( )	Pilsen Callao	4.5

Cócteles

( )	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
( )	Desig, Xarelo *Penedès*	4	19
( )	Cantayano, Verdejo *Castilla y León*	6	27
( )	Abadia de San Campio, Albariño *Rías Baixas*	5.5	25
( )	Neno, Godello *Valdeorras*		27
( )	LaLume, Treixadura *Ribeiro*		35
( )	Tanca el Ulls Cartoixà, Xarello Vermell *Terra Alta*		33
( )	Montmains, Chardonnay *Chablis*		60
	Rosado		
( )	Succès Vinícola Patxanga *Penedés*	4	21
	Naranja		
( )	Fio jo jo, Riesling *Mosel*		35
( )	Sophia L´Orange, Quebranta-Mollar *Pisco*		55
	Tintos		
( )	Luno Negre, Garnacha, Cariñena, Syrah *Montsant*	4	19
( )	Heraclio Alfaro, Garnacha con Tempranillo *Rioja*	5	24
( )	La Fita, Xarelo Vermell, Xarelo, Macabeu *Penedès*		33
( )	Les Crestes, Garnatxa, Carinyena, Syrah *Priorat*		37
( )	Julieta, Trepat *Conca de Barberà*		35
	Espumosos		
( )	Llopart Brut Nature Reserva *Corpinnat*	5.5	30
( )	Bufadors Les Voranes Brut Nature *Corpinnat*		39
( )	Inspiration 1818 *Champagne*	8.5	49
	Sakes		
( )	Kurobi Yuyui Junmai (300ml)		16.5
( )	Kurobi Yuyui Junmai (720ml)	5.5	32
( )	Schichiken Junmai (300ml)		18.5
( )	Taiheiyo 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	

Contiene Traza

