AKIRO

NIKKEI
HANDROLL
BAR

UN VIATGE NIKKEI

( ) **Edamame en salsa Nikkei** 4
( ) **Tiradito de Corvall** 9.5
( ) **Ceviche d'Hamachi** 18
Amb llet de tigre d'ají groc al wasabi.
( ) **Tempura de Llagostins** 8
Acompanyats d'una salsa de la casa.
( ) **Tàrtar de Toro** 14
Amb ametlles i negi.
( ) **Tàrtar de Tonyina** 13
Tonyina i salsa yuzu kosho i ají groc, xips d'all i pa carasatu.
( ) **Ostras Special Daniel Sorlut (1ud)** 6.5
Consultar amaniments.
( ) **Sopa Ushío-Miso** 5.5
Brou de peix blanc, miso amb tofu d'algues, engrunes de peix i ceba tendra.

SASHIMI *(4 Cortes)*

( ) **Salmó** 8
( ) **Tonyina** 11
( ) **Hamachi** 14
( ) **Toro** 12
( ) **Akiro Especial 3 talls c/u** 28

NIGIRIS

c/u

( ) **Calamar** 4
Flamejat, amb mantega de miso i rovell d'ou deshidratat.
( ) **Toro** 4
Flamejat, amb kizami wasabi, panko i salsa dolça.
( ) **Hamachi** 4
Amb xalaquita de cogombre, salsa pachikay i quinoa crocant.
( ) **Anguila** 4.5
Amb confitura de gingebre, mel de canya, xocolata al rocoto i sal.
( ) **Gunkan Tàrtar de Wagyu** 8
Rovell d'ou de guatlla marinat en vinagreta nikkei, cebollí i xip d'all.
( ) **Toro Caviar** 12
Amb caviar i moll flamejat
( ) **Salmó** 4
Flamejat, amb ají groc i xalaquita de ceba vermella.
( ) **Premium de Salmó** 4.50
Flamejat, foie curat en espècies, paté de tòfona, mel de canya i sal de Maras.
( ) **Tonyina** 4
Flamejat amb salsa panca-miso.
( ) **Gunkan Anxoa** 5
Anxova, cremós d'alvocat, guarniment de tomàquet sec, piparra i panko.
( ) **Wagyu** 8
Flamejat amb sal de Maras.
( ) **Vieira** 4
Flamejat amb salsa huancaïna trufada, alvocat, ceba en vinagre i panko.
Suplement de Caviar Imperial 7

HAND ROLLS SET MENU

( ) 3 HAND ROLLS	( ) 4 HAND ROLLS	( ) 5 HAND ROLLS	( ) 6 HAND ROLLS
Salmó	Salmó	Salmó	Salmó
Tonyina	Tonyina	Tonyina	Tonyina
Ebi Furai	Toro	Vieira	Vieira
	Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai
		Toro	Toro
			Hamachi
16	23	28	35

HAND ROLLS A LA CARTA

( ) **Ebi Furai** 6
Llagostí arrebossat, alvocat, maionesa de chili-garlic i panko.
( ) **Toro** 7
Amb ceba tendra i panko.
( ) **Tonyina** 6.5
Amb xile jalapeny i maionesa de sriracha i umeboshi.
( ) **Salmó** 6
Salmó amb cibulet, sèsam, fils de moniato i salsa d'ají amarillo.
( ) **Hamachi** 8
Amb tires d'ají groc, alvocat, coriandre i salsa pachikay.
( ) **Acevichado** 8
Corvall, tires d'ají groc amb vinagre, coriandre, alvocat i salsa acevichada.
( ) **Wagyu** 12
Flamejat amb sal de Maras.
( ) **Vieira** 7.5
Amb yuzu kosho i maionesa de ponzu.
( ) **Cranc** 7
Cranc amb tempurako, alvocat i yuzu rocoto.
( ) **Anguilla** 7.5
Crocant amb mel de taronja.
( ) **Veggie Alvocat** 4
Moniato cuit en suc de taronja i alvocat.
( ) **Ika** 6
Calamar arrebossat, allioli cítric amb tinta de calamar i ceba adobada.
( ) **Antxovada** 8
Anxova, guarniment de tomàquet sec, alvocat i panko.
( ) **Short Rib** 10
Short rib 12 h amb salsa criolla, yuzu rocoto, moniato cruixent i chicha morada.
( ) *Salses de la casa: Soja especial & Anguilla* 2

POSTRES

( ) **Brownie de miso i xocolata** 9
amb gelat de capuccino

Helado 5

( ) *Xocolata* ( ) *Maracuia*
( ) *Matcha* ( ) *Festuc*

Mochi 7

( ) *Te Verd* ( ) *Doble xocolata*
( ) *Pastís de formatge* ( ) *Yuzu*

BEGUDES SENSE ALCOHOL

( )	Coca Cola	3.5	( )	Llimonada	4.5
( )	Coca Cola Zero	3.5	( )	Aigua de Maracuià	5
( )	Fanta Taronja	3.5	( )	Aigua	3
( )	Aquarius amb llimona	3.5	( )	Aigua amb gas	3.5
( )	Fuze Tea amb llimona	3.5	( )	Mahou torrada *sense alcohol*	4

BEGUDES AMB ALCOHOL

Cerveses

( )	Mahou barril	4
( )	Mahou sense gluten	4
( )	Clara amb llimona	3.5
( )	Alhambra	4.5
( )	Kirin *Japonesa*	4.5
( )	Sapporo *Japonesa*	4.5
( )	Pilsen Callao	4.5

Còctels

( )	Aperol Spritz	9
( )	Pisco Sour Clàssic	10
( )	Pisco Sour Maracuià	10
( )	Chilcano	10
( )	Sake Sour Maracuià	10
( )	Moscow Mule	10
( )	Akiro Spicy Mule	10

	Vins Blancs	Copa	Ampolla
( )	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
	Vins Rosats		
( )	Succès Vinícola Patxanga *Penedés*	4	21
	Vins Taronges		
( )	Fio jo jo, Riesling *Mosel*		35
( )	Sophia L´Orange, Quebranta-Mollar *Pisco*		55
	Vins Negres		
( )	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
	Vins Escumosos		
( )	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

Destil·lats Japonès

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