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 Daniel Sorlut (1ud)** 6.5
Consultar aliños
( ) **Sopa Ushío-Miso**
Caldo de pescado blanco, miso, tofu, algas, migas de pescado y cebolleta. 5.5

SASHIMI *(4 Cortes)*

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

NIGIRIS

	c/u
( ) **Calamar** *Flameado, con mantequilla de miso y yema de huevo deshidratada.*	4
( ) **Toro** *Flameado, con kizami wasabi, panko y salsa dulce.*	4
( ) **Hamachi** *Con chalaquita de pepino, salsa pachikay y quinoa crocante.*	4
( ) **Anguila** *Con confitura de jengibre, miel de caña, chocolate al rocoto y sal.*	4.5
( ) **Gunkan Tartar de Wagyu** *Yema de huevo de codorniz marinada en vinagreta nikkei, cebollino y chip de ajo.*	8
( ) **Toro Caviar** *Con caviar y tuétano flameado.*	12

	c/u
( ) **Salmón** *Flameado, con ají amarillo y chalaquita de cebolla roja.*	4
( ) **Premium de Salmón** *Flameado, foie curado en especias, paté de trufa, miel de caña y sal de Maras.*	4.5
( ) **Atún** *Flameado con salsa panca-miso.*	4
( ) **Gunkan Anchoa** *Anchoa, cremoso de aguacate, aderezo de tomate seco, piparra y panko.*	5
( ) **Wagyu** *Flameado con sal de Maras.*	8
( ) **Vieira** *Flameado con salsa huancaína trufada, aguacate, cebolla encurtida y panko*	4
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*

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)	5.0	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	

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, traida desde el mar Ariake, Japón. Comer en Akiro es sentir la combinación de calidad y sabor.