

PARA EMPEZAR

Nigiri de calamar con botarga (ud.)	5,9€
Nigiri de espardeña con ume shoyu y shiso verde (ud.)	6,1€
Nigiri de lomo bajo de wagyu chileno con salsa de miso (ud.)	6,8€
Cornete crujiente de ventresca de atún (ud.)	7,5€
Tostada de gamba de Palamós (ud.)	6,5€
Ostra Amélie con jugo de ají amarillo (ud.)	5,8€
Chalaca con chips de yuca	9,5€

INSPIRACIÓN JAPONESA

Ensalada de pulpo con ollucos, edamame y kimchi	18,5€
Sashimi de cangrejo real con mayonesa acevichada	36€
Sashimi de ventresca de atún con salsa de yema	30,8€
Tataki de rubia gallega con chips de patata y ponzu chifero	29€
Tofu de tuetano con erizo de mar (ud.)	7,2€

INSPIRACIÓN PERUANA

Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de goji y mandarina verde, calabaza, canchita serrana y cilantro	23,5€
Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de masato, camote glaseado, cebolla, canchita serrana y aceite de cilantro	24€
Ceviche clásico de corvina salvaje con camote glaseado, cebolla, canchita serrana y cilantro	23€
Tiradito de seta de cardo con ají panca y salsa de soja	10,5€



CAUSAS

Maki causa de salmón con aburi (ud.)	5,8€
Maki causa de cangrejo real con acevichada de rocoto (ud.)	6,5€
Maki causa de kimchi con pulpo y mayonesa al olivo (ud.)	5,5€
Causa frita de pollo con huacatay (ud.)	4€
Causa de molleja a la brasa (ud.)	4,2€

DE LA CALLE NIKKEI

Gyoza de setas con salsa chifera (ud.)	2€
Gyoza de cochinito con salsa chifera (ud.)	2,5€
Siu mai de langostinos con anticuchera y salsa de ají amarillo (ud.)	4€
Sanguchito de pescado del día con mayonesa acevichada (ud.)	6,2€

PARA COMPARTIR

Soba casera de shiitake con salsa sobatsuyu de yuzu*	12,5€
Berenjena asada con crema de sésamo, ají panca y katsuobushi	11,5€

PARA ACABAR

Salmonete "sin trabajo" con escabeche nikkei de ají amarillo, brócoli y pak choi	29,8€
El Ají: Gyoza de codorniz, pechugas de codorniz a la brasa con su ají y arroz*	20,5€
Wagyu Chileno: Lomo alto de vaca vieja, pak choi con kimchi panca, emulsión de cilantro y encurtidos (mínimo 200 gr)	100 gr/20€

*Extra arroz 3€

*Extra salsa de soba 3€

IVA INCLUIDO



KANMI

Mochi de fresitas del bosque (ud.)

2,5€

Kakigori de hoja de higuera

7,1€

Humita con toffee de café y helado
de chocolate con canela

8,5€

Nuestra chocoteja
Cremoso de chocolate y sorbete de chocolate

7,2€

Tiramisú de té verde con Nikka whisky

12€

Picarones de boniato con miel de higos y canela

7,8€