



PARA EMPEZAR

| | |
|---|-------|
| Percebes con gelatina de soja blanca, aceite de perejil y umibudo (ud.) | 6,7€ |
| Nigiri de calamar con botarga (ud.) | 5,9€ |
| Nigiri de espardeña con ume shoyu y shiso verde (ud.) | |
| Nigiri de lomo bajo de wagyu chileno con salsa de miso (ud.) | 6,1€ |
| Cornete crujiente de ventresca de atún (ud.) | 6,8€ |
| Tostada de gamba de Palamós (ud.) | 7,5€ |
| Ostra Amélie con jugo de ají amarillo (ud.) | 6,5€ |
| Chalaca con mejillones y chips de yuca | 5,8€ |
| | 12,5€ |

INSPIRACIÓN JAPONESA

| | |
|---|-------|
| Tomate de temporada con ají amarillo y vinagreta de jugo de lechuga | 9,2€ |
| 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€ |

INSPIRACIÓN PERUANA

| | |
|--|-------|
| Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de almendra, puré de camote, quinua 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€ |

IVA INCLUIDO



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€ |
| Ceps en su escabeche | 18,5€ |

PARA ACABAR

| | |
|--|------------|
| Salmonete "sin trabajo" con escabeche nikkei de ají amarillo, brócoli y pak choi | 24€ |
| 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 piña verde

6,2€

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€