

APERITIVOS

Guacamole con crocantes

Avocado, tortillas di mais

Peperoni padrón (6)

Peperoni padron fritti

Papas dulces fritas (3, 6, 7)

Tartufo nero, Manchego ed emulsione di ají amarillo

Bao de cangrejo (1, 2, 3, 6)

Granchio, bao e chips di patate dolci

Chicharrón de calamari (3, 6, 14)

Calamaretti croccanti, salsa huancaína

Tacos de res (6)

Manzo cotto a bassa temperatura,
salsa di ají ancho, tomatillos, avocado

Tacos de Salmon Nikkei (1, 3, 4)

Salmone, sriracha e yuzu

Tostada de Berenjena (1, 6)

Melanzane e tamarindo

Gyoza de Wagyu y ají (1, 6, 8, 9, 11)

Insalata di wakame, bergamotto e salsa Macha

CRUDOS & SUSHI

Ceviche Clásico (4, 9)

Orata, ají rocoto, leche de tigre, mais croccante
e chips di plátano

Ceviche de Atún (4, 6, 11, 12)

Leche de tigre al peperoncino e aglio, cetriolini e sesamo

Ceviche Amazónico de Salmón (4, 9)

Salmone marinato, leche de tigre al mango,
avocado e pomodorini arrosto

Caracas crujientes para bebés (5, 6, 11)

Carote glassate, mochi al peperoncino amarillo
e leche de tigre al wasabi

Atún trufado (4, 6, 11)

Tonno pinna blu, salsa ponzu al tartufo,
quinoa furikake e tartufo nero

Tiradito de Hamachi (4, 6)

Ricciola giapponese, ponzu agli agrumi, kumquat
e olio al jalapeño

Tataki de Wagyu A5 Japonés (6)

Wasabi, ponzu, pere nashi e germogli di daikon

Tartar de Otoro (1, 4, 6)

Ventresca di tonno, caviale e avocado

Sashimi plato de Nina (2, 4, 6)

Ventresca di tonno, salmone scozzese, ricciola hamachi,
gambero rosso* e capasanta di Hokkaido*

Salmon Uramaki (4, 6)

Ají Panca, avocado, rucola e soia dolce

Ebiten Maki (1, 2, 3, 11)

Tempura di gamberi, tartare di capesante,
mango e maionese al Kimchi

Lomo saltado roll (3, 6)

Wagyu, asparagi, cardoncelli e salsa aioli al tartufo

Spicy tuna maki roll (3, 4, 6)

Tonno pinna gialla, sriracha, avocado e furikake di platano

VEGETALES Y CEREALES

Ensalada de maíz

Mais grigliato e croccante, peperoncino e melograno

Ensalada de Nina (3, 6)

Misticanza di stagione, finocchio, ravanello,
zenzero marinato e dressing al wasabi

Yuca frita

Yuca frita, maionese sriracha

Col asada con salsa miso (6, 7, 8, 11)

Cavolo primaverile grigliato, anacardi, coriandolo
e Manchego

Broccolini a la Parrilla (6)

Salsa roja e furikake di pomodoro

Papa Seca de Hongos (7, 9)

Patate peruviane disidratate, funghi e tartufo nero

PESCADOS Y MARISCOS

Rape a la Brasa (4, 6, 14)

Rana Pescatrice, beurre blanc al dashi, cannolicchi
e olio di porro

Langosta a la parrilla con arroz Nikkei (2, 6, 7)

*Coda di astice, riso 'bomba', peperoncino amarillo e yuzu

Salmón a la robata (4, 6)

Soffritto al cocco e ají rocoto, bok choy e
salsa teriyaki della casa

Polpo a la parrilla (7, 14)

Polpo, patata dolce, chorizo e salsa di tomatillo

Bacalao nero (4, 6)

Carbonaro dell'Alaska glassato al miso*

AVES Y CARNE

Pato a la brasa (6, 11)

Petto d'anatra grigliato, glassa Korean BBQ

Chuletas de cordero

Costolette di agnello, salsa di anticucho

Pollo a la parilla (6)

Galletto allevato a mais, salsa di Huacatay e miso

Wagyu Australiano

Controfiletto australiano MB9, peperoni piquillo e
chimichurri allo shiso

Costillas Cortas de Res (6)

Costine Prime USA, demi-glacé al mole negro

Pluma Ibérica (1, 6, 11)

Maiale iberico alla brace, riso giapponese e glassa yakiniku

Please note that allergen cross-contamination is possible during preparation. Raw or undercooked fish is processed fresh per EC 853/2004 regulations. *Asterisk indicates pre-frozen. Kindly inform our staff of any allergies or intolerances.