

APERITIVOS

Guacamole con crocantes

Avocado, tortillas di mais

Pimientos de padrón

Peperoni padron fritti

Costillas de maíz

Pannocchia grigliata, cotija, panna acida

Cangrejo en tempura

Granchio, peperoncino chipotle e salsa al miele

Chicharrón de calamari

Calamaretti croccanti, con salsa huancaína

Tacos de res

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

Tostada de Setas

Funghi selvatici, purè di mais affumicato & manchego

CRUDOS & SUSHI

Ceviche classica

Orata, “leche de tigre”, pannocchia bianca,
cipolla rossa e aji rocoto

Atún nikkei

Tonno pinna gialla, soia, semi di sesamo,
avocado e patata dolce

Ceviche de alcachofas

Carciofini, “leche de tigre” con coriandolo e miso, zucca

Pez limon

Tiradito di ricciola, daikon, olio di shiso,
cocco e jalapeño

Tiradito de salmón

Salmone frollato, aji amarillo,
frutto della passione, yuzu e karkadè

Atún trufado

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

Sashimi plato de Nina

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

California roll

Granseola artica, cetriolo, avocado & salsa acevichado

Lomo saltado roll

Wagyu, asparagi, cardoncelli e salsa aioli al tartufo

Atún picante roll

Tonno pinna blu, peperoncino aji panca affumicato, quinoa

El jardín futomaki

Zucca arrostita, tofu, salsa di huacatay

VEGETALES Y CEREALES

Ensalada de maiz

Mais grigliato e croccante, peperoncino & melograno

Ensalada de espinacas y pepino

Spinacino, cetriolo e sesamo tostato

Yuca frita

Yuca frita, maionese sriracha

Berenjena a la brasa

Melanzana glassata al miso

Quinoa chaufa

Insalata di quinoa, uova, edamame & salsa di soia

PESCADOS Y MARISCOS

Polpo a la parrilla

Polpo, patata dolce, salsa di chorizo e tomatillo

Langostino tigre a la parrilla

Gamberi tigre, burro al peperoncino aji rocoto e yuzu

Salmón a la brasa

Teriyaki, broccoli e peperoncino

Salmonete escabeche

Triglia, verdure in agrodolce

Bacalao nero

Carbonaro dell'Alaska glassato al miso

AVES Y CARNE

Pollo a la parilla

Galletto allevato a mais, salsa di Huacatay e miso.

Chuletas de cordero

Costolette di agnello, salsa di anticucho al tamarindo

Pato a la brasa

Petto d'anatra grigliato, glassa Korean BBQ

Anticucho de Wagyu

Wagyu A5 Giapponese, soya, combu, wasabi furikake

Bife de ancho

Controfiletto di manzo con
miscela di spezie peruviane e chimichurri

Si prega di notare che è possibile la contaminazione incrociata
degli allergeni durante la preparazione.

Il pesce crudo o poco cotto è trattato fresco secondo il regolamento CE 853/2004.

*L'asterisco indica il prodotto precedentemente congelato.

Si prega di informare il nostro staff di eventuali allergie o intolleranze.