

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

Tacos de Salmon Nikkei

Salmone, sriracha e yuzu

Tostada de Berenjena

Melanzane, avocado e tamarindo

Gyoza de Wagyu y aji

Insalata di wakame, bergamotto e salsa Macha

CRUDOS & SUSHI

Ceviche Criollo

Branzino, Aji Amarillo, leche de tigre, mais peruviano

Atun y Tomate

Tonno pinna blu, melone marinato e acqua di pomodoro

Ceviche de alcachofas

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

Pez limon

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

Tataki de Salmon

Kizami wasabi, ponzu e senape

Tartar de Otoro

Ventresca di tonno, caviale e avocado

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*

Salmon Uramaki

Aji Panca, avocado, rucola e soya dolce

Ebiten Maki

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

Lomo saltado roll

Wagyu, asparagi, cardoncelli e salsa aioli al tartufo

Negitoro Peruano

Tonno pinna blu, peperoncino aji panca affumicato, quinoa

El jardín futomaki

Zucca arrostita, tofu, salsa di huacatay

VEGETALES Y CEREALES

Ensalada de maíz

Mais grigliato e croccante, peperoncino e melograno

Ensalada de espinacas y pepino

Spinacino, cetriolo e sesamo tostato

Yuca frita

Yuca frita, maionese sriracha

Col asada con salsa miso

Cavolo primaverile grigliato, anacardi, coriandolo e Manchego

Papa seca con coliflor

Patate peruviane disidratate, Aji Amarillo e cavolfiore

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

Dorada en escabeche

Orata, 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, kombu, wasabi furikake

Ojo de bife a la Parilla

Ribeye, aioli di mais dolce, baby corn e coriandolo

Costillas BBQ al chipotle

Costine di maiale alla griglia, glassa al caffè e chipotle, marmellata di jalapeno

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.