

HAND ROLLS SET MENU

() 3 HAND ROLLS Salmón Atún Ebi Furai €15	() 4 HAND ROLLS Salmón Ebi Furai Atún Toro €22	() 5 HAND ROLLS Salmón Vieira Atún Ebi Furai Toro €28	() 6 HAND ROLLS Salmón Vieira Atún Ebi Furai Hamachi Toro €35
--	---	--	--

HAND ROLLS A LA CARTA

() Ebi Furai Langostino empanado, aguacate, mayo de chili-garlic, y panko. €5.5	() Vieira 🍣 Con yuzu kosho y mayo de ponzu. €7
() Toro Con cebolleta y panko. €7	() Cangrejo Con mayo de yuzu y rocoto, panko y aguacate. €7
() Atún 🍣 Con chile jalapeño, mayo de sriracha y umeboshi. €6	() Anguila Crocante con miel de naranja. €7.5
() Salmón Con shishimi togarashi, cebollino y sésamo. €5.5	() Veggie Aguacate Boniato cocido en zumo de naranja y aguacate. €4
() Hamachi Con tiras de ají amarillo, aguacate, cilantro y salsa pachikay. €7.5	() Ika Chicharrón de calamar, alioli cítrico con tinta de calamar y cebolla encurtida. €5.5
() Acevichado 🍣 Corvina, tiras de ají amarillo en vinagre, cilantro, aguacate y salsa acevichada. €7.5	() Antxovada Anchoa, aderezo de tomate seco, aguacate y panko. €8
() Wagyu Nuevo* Flameado con sal de Maras ahumada. €12	() Salsas de la casa: Soja especial & Anguila €2

NIGIRIS

() Calamar Flameado, con mantequilla de miso y yema de huevo deshidratada. c/u €4	() Salmón Flameado, con ají amarillo y chalaquita de cebolla roja. c/u €3
() Toro 🍣 Flameado, con kizami wasabi, panko y salsa dulce. €4	() Premium de Salmón Flameado, foie curado en especias, paté de trufa, miel de caña y sal de Maras. €4.5
() Hamachi Con chalaquita de pepino, salsa pachikay y quinoa crocante. €4	() Atún Flameado con salsa panca-miso. €3.5
() Anguila Con confitura de jengibre, miel de caña, chocolate al rocoto y sal. €4.5	() Gunkan Anchoa Anchoa, cremoso de aguacate, aderezo de tomate seco, piparra y panko. €5
() Gunkan Tartar de Wagyu Nuevo* Yema de huevo de codorniz marinada en vinagreta nikkei, cebollino y chip de ajo. €8	() Wagyu Nuevo* Flameado con sal de Maras. €8
	() Vieira Nuevo* Flameado con salsa huancaína trufada, aguacate, cebolla encurtida y panko €4

UN VIAJE NIKKEI

() Edamame en salsa nikkei 🍣 €4	() Tartar de atún 🍣 Con salsa yuzu kosho y ají amarillo, chips de ajo y pan carasatu. €13
() Tiradito de corvina 🍣 €9.5	() Ostras Speciale Daniel Sorlut (1ud) Consultar aliños €6.5
() Ceviche de hamachi 🍣 Con leche de tigre de ají amarillo al wasabi. €18	() Sopa Ushío-Miso Caldo de pescado blanco, miso, tofu, algas, migas de pescado y cebolleta. €5.5
() Tempura de Langostinos Acompañados de una salsa de la casa. €8	Suplemento Beluga Caviar €8
() Tartar de toro Con almendras y negi. €14	

SASHIMI (4 Cortes)

() Salmón €8	() Hamachi €14
() Atún €11	() Toro €12
	() Akiro Especial 3 cortes c/u €28

POSTRES

() Brownie de miso y chocolate con helado de capuccino €8	() Suspiro de la Geisha €7
Helado €5	Mochi €7
() Chocolate	() Te Verde
() Matcha	() Doble chocolate
() Maracuyá	() Tarta de queso
() Pistacho	() Yuzu

BEBIDAS SIN ALCOHOL

() Coca Cola	€3	() Limonada	€4.5
() Coca Cola Zero	€3	() Agua	€3
() Fanta Naranja	€3	() Agua con gas	€3.5
() Aquarius Limón	€3	() Mahou tostada <i>sin alcohol</i>	€4
() Fuze Tea Limón	€3		

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas		Cócteles	
() Mahou barril	€3.5	() Aperol Spritz	€9
() Mahou sin gluten	€4	() Pisco Sour Clasico	€10
() Clara con Limón	€3.5	() Pisco Sour Maracuyá	€10
() Alhambra	€4	() Chilcano	€10
() Kirin <i>Japonesa</i>	€4	() Sake Sour Maracuyá	€10
() Sapporo <i>Japonesa</i>	€4	() Moscow Mule	€10
() Pilsen Callao	€4	() Akiro Spicy Mule 🍸	€10
Blancos		Copa	Botella
() Desig (2023) Xarelo <i>Penedès</i>		€4	€19
() Cantayano (2023) Verdejo <i>Castilla y León</i>		€5	€24
() Abadia de San Campio (2024) Albariño <i>Rías Baixas</i>		€5	€24
() Neno (2024) Godello <i>Valdeorras</i>			€26
() LaLume (2022) Treixadura <i>Ribeiro</i>			€35
() Tanca el Ulls Cartoixà (2023) Xarello Vermell <i>Terra Alta</i>			€33
() Montmains (2023) Chardonnay <i>Chablis</i>			€60
Rosado			
() Succès Vinícola Patxanga (2023) <i>Penedès</i>		€4	€21
Naranja			
() Fio jo jo (2022) Riesling <i>Mosel</i>			€35
() Sophia L'Orange (2022) Quebranta-Mollar <i>Pisco</i>			€55
Tintos			
() Luno Negre (2021) Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Montsant</i>		€4	€19
() La Locomotora (2020) Tempranillo <i>Rioja</i>		€5	€24
() La Fita (2022) Xarelo Vermell, Xarelo, Macabeu <i>Penedès</i>			€33
() Les Crestes (2023) Garnatxa, Carinyena, Syrah <i>Priorat</i>			€37
() Julieta (2023) Trepat <i>Conca de Barberà</i>			€35
Espumosos			
() Llopart Brut Nature Reserva (2020) <i>Corpinnat</i>		€5.5	€30
() Bufadors Les Voranes Brut Nature (2019) <i>Corpinnat</i>			€39
() Inspiration 1818 <i>Champagne</i>		€8.5	€49
Sakes			
() Kurobi Yuyui Junmai (300ml)			€16.5
() Kurobi Yuyui Junmai (720ml)		€5.0	€32
() Schichiken Junmai (300ml)			€18.5
() Taiheiyo Junmaishu		€6.5	€36
() Sansyouraku Junmai-Yamahai			€39
() Shochikubai Junmai-Daiginjo			€55
() Iwa 5 Junmai - Daiginjo			€150
Whiskey Japonés			
() Hibiki Harmony		€14	
() Yamazaki (12 años)		€20	

EXPERIENCIA AKIRO: UN VIAJE CULINARIO NIKKEI

Akiro, el primer restaurante especializado en Hand Rolls en Barcelona. Fundado porque consideramos que los Hand Rolls merecen un lugar especial en nuestra gastronomía. Es tan fácil como sentarse, elegir y dejarte llevar por esta experiencia de la cocina Nikkei. Descubre el auténtico sabor de los Hand Rolls y permítenos llevarte por este recorrido culinario.

INGREDIENTES FRESCOS, SABOR AUTÉNTICO

Nuestro compromiso con la calidad es inquebrantable, por esto servimos solamente los mejores productos del mercado. Los pescados más frescos acompañados de salsas caseras y la auténtica alga Nori, traída desde el mar Aiake, Japón. Comer en Akiro es sentir la combinación de calidad y sabor.