

HAND ROLLS SET MENU

() 3 HAND ROLLS	() 4 HAND ROLLS	() 5 HAND ROLLS	() 6 HAND ROLLS
Salmón	Salmón Toro	Salmón Toro	Salmón Toro
Atún	Atún	Atún Vieira	Atún Vieira
Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai Hamachi
€16	€23	€29	€36

HAND ROLLS A LA CARTA

() Ebi Furai	€6	() Vieira 🍣	€7.5
Langostino empanado, aguacate, mayo de chili-garlic, y migas de tempura.		Con yuzu kosho y mayo de ponzu.	
() Toro	€7	() Cangrejo	€7
Con cebolleta y migas de panko.		Con mayo de yuzu y rocoto, migas de tempura y aguacate.	
() Atún 🍣	€6.50	() Anguila	€8
Con chile jalapeño, mayo de sriracha y umeboshi.		Crocante con miel de naranja.	
() Salmón	€6	() Ika	€6
Con shishimi togarashi, cebollino y sésamo.		Chicharrón de calamar, alioli cítrico con tinta de calamar y cebolla encurtida.	
() Hamachi	€8	() Wagyu	€12
Con tiras de ají amarillo, aguacate, cilantro y salsa pachikay.		Flameado con sal de Maras.	
() Acevichado 🍣	€8	() Corvina Anticuchera Nuevo*	€8
Corvina, tiras de ají amarillo en vinagre, cilantro, aguacate y salsa acevichada.		Empanada con shiso, cebolla encurtida, mayo de aceituna y salsa anticuchera.	
		() Salsas de la casa: Soja especial & Anguila	€2

*Preguntar por opciones de hand roll veganas

NIGIRIS

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

Suplemento Beluga Caviar €8

UN VIAJE NIKKEI

() Edamame en salsa nikkei 🍣	€4	() Tartar de atún 🍣	€13
() Tiradito de corvina 🍣	€9	Con salsa yuzu kosho y ají amarillo, chips de ajo y pan carasatu.	
() Ceviche de hamachi 🍣	€18	() Sopa Ushío-Miso	€5.5
Con leche de tigre de aji amarillo al wasabi.		Caldo de pescado blanco, miso, tofu, algas, migas de pescado y cebolleta.	
() Tempura de Langostinos	€8	() Ostras Poget Special nº 2 (1ud)	€6.5
Acompañados de una salsa de la casa.		Consultar aliños	
() Tartar de toro	€14	() Brocheta de Wagyu Nuevo*	€21
Con almendras y negi.		Con cebollas encurtidas, crema de boniato, lechugas, y salsa anticuchera.	
() Carpaccio de Wagyu Nuevo* 🍣	€19		
Con salsa ponzu, aceite de cilantro, chips de ajo, wasabi y guindilla.			

SASHIMI (4 Cortes)

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

POSTRES

() Brownie de miso y chocolate Nuevo*	€8.5	() Suspiro de la Geisha	€8
Con helado de lúcuma		() Tres Leches	€8.5
Helado	€6	Mochi	€7
() Chocolate	() Maracuyá	() Te Verde	() Triple chocolate
() Matcha	() Pistacho	() Tarta de queso	() Mango con maracuyá

BEBIDAS SIN ALCOHOL

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

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas		Cócteles	
() Mahou barril	€3.5	() Tinto de Verano	€4.5
() Mahou sin gluten	€4	() Aperol Spritz	€9
() Clara con Limón	€3.5	() Pisco Sour Clasico	€10
() Alhambra	€4	() Pisco Sour Maracuyá	€10
() Kirin <i>Japonesa</i>	€4	() Chilcano	€10
() Sapporo <i>Japonesa</i>	€4	() Sake Sour Maracuyá	€10
() Pilsen Callao	€4	() Moscow Mule	€10
		() Akiro Spicy Mule 🍷	€10

	Copa	Botella
Blancos		
() La Nave (2023) Viura, Garnacha Blanca <i>Rioja</i>	€4	€23
() Cantayano (2024) Verdejo <i>Rueda</i>	€4.5	€26
() Sal (2024) Albariño <i>Rias Baixas</i>	€5	€29
() Mengoba (2023) Godello <i>Bierzo</i>	€6.5	€38
() Kallstadter Saumagen (2020) Riesling <i>Pfalz</i>		€39
() Coeur de Roche (2022) Sauvignon Blanc <i>Touraine</i>		€40
() J. Neus (2020) Chardonnay <i>Rheinhessen</i>		€44
Rosados		
() Arrossa (2023) Garnacha <i>Navarra</i>	€6	€35
Tintos		
() Milu (2023) Tempranillo <i>Ribera del Duero</i>	€4	€23
() Rayos Uva (2023) Garnacha, Tempranillo y Graciano <i>Rioja</i>	€4.5	€26
() Brezo (2023) Mencía <i>Bierzo</i>	€4.5	€26
() L' Alegría (2024) Bobal <i>Utiel - Requena</i>		€29
() Terrer d'Aubert (2021) Cabernet Sauvignon <i>Tarragona</i>		€32
() Julieta (2024) Trepát <i>Conca de Barberá</i>		€44
Sakes		
() Fukumitsuya Tokubetsu Junmai (300ml)		€19
() Fukumitsuya Tokubetsu Junmai (720ml)	€5.5	€45
() Junmaishu Taiheiyo (300ml)		€21
() Junmaishu Taiheiyo (720ml)	€6	€45
() Schichiken Namanama Junmai (300ml)		€22
() Sanshoraku Yamahai Junmai	€6.5	€48
() Shirakabegura Junmai Daiginjo	€8	€62
Espumosos		
() Sake Hana Awaka (250ml)		€15
() Cava Reserva Brut Nature (2022) Xarel·lo, Macabeo, Parellada <i>Cava</i>	€5	€30
() Champagne Grande Réserve Brut (s/a) Pinot Meunier <i>Champagne</i>		€55
Destilados Japonés		
() Toki Suntory (Whisky)	€11	
() Hibiki Harmony (Whisky)	€14	
() Hibiki Blossom (Whisky)	€28	
() Yamazaki (Whisky)(12 años)	€20	
() Etsu (Ginebra)	€12	
() Nikka Coffey (Vodka)	€12	