

## NIKKEI BAR 日経バー

### SASHIMIS (4 piezas) / NIGIRIS CLÁSICOS (2 piezas)

SALMÓN	25 / 13
LANGOSTINO	26 / 14
PESCA DEL DÍA (consultar)	19 / 11

### CEVICHE

KUNSEI <i>Salmón ahumado, batata glaseada y ponzu.</i>	30
CLASICO <i>Pescado blanco en leche de tigre Osk.</i>	30

### TIRADITO

TAKO AL OLIVO <i>Láminas de pulpo ahumado, emulsión de aceituna, palta y crocantes de nori.</i>	30
SAKE LIME <i>Salmón, aceite de trufa blanca y sal patagónica.</i>	30
SHIROMI NIKKEI <i>Pesca del día, salsa cítrica, furikake Osk y negi.</i>	26

### OSK STYLE NIGIRIS (2 piezas)

INCA <i>Pescado blanco, quinua negra, togarashi y ají amarillo ahumada.</i>	16
HOTATE TRUFFLE <i>Vieira, manteca de trufa, lima y sal patagónica.</i>	20
KATSU <i>Salmón, aceite de trufa blanca y sal patagónica.</i>	18
CRISPY RICE <i>Tartar de salmón, rocoto ahumado y huevas de pescado sobre shari crocante.</i>	23
WAGYU <i>Al fuego salsa kabayaki y limón.</i>	43
EBI MENTAICO <i>Langostino, crema de rocoto asado, sake y tobiko.</i>	17
AVOCADO BRASA <i>Palta al fuego, salsa ra - yu shoyu.</i>	14

### MAKIMONO (10 piezas)

NORI FURAI <i>Salmón, langostino y queso philadelphia envueltos en nori crocante con salsa teriyaki (6 piezas).</i>	26
CRISPY QUINUA <i>Centolla, langostino batayaki, palta, quinua crocante y togarashi.</i>	37
SAKE TARTARE <i>Salmón, palta, negi, mayo picante y huevas de pescado.</i>	32
NIKKEI <i>Langostino furai, palta, pescado blanco, salsa acevichada y furikake Osk.</i>	35
VEGGIE MAKI <i>Palta, negi tempura, zuchini a la brasa, chimichurri de ajo con almendras.</i>	28

\*Trabajamos con la pesca del día e insumos de temporada. En caso de no estar disponibles y vernos motivados a realizar cambios en algunos productos de nuestra carta se comunicara con antelación a nuestros clientes.

## PERUVIAN IZAKAYA ペルー居酒屋

### ZENSAI

PONZU VEGGIE <i>Vegetales y hongos asados, katsuobushi y salsa ponzu ahumada.</i>	19
POMELO SHRIMP <i>Langostinos crocantes y miel de cítricos ligeramente picante.</i>	26
NIKU BAO <i>Pan al vapor crocante, asado de tira braseado, pepino y cilantro.</i>	37
HOTATE PARMA <i>Scallops, ají panca curry, queso parmesano, lima.</i>	26
MARISCOS AL FUEGO <i>Mix de mariscos salteados en manteca, togarashi y lima.</i>	29
TAKO TEMPURA <i>Pulpo tempura con salsa cítrica y wasabi.</i>	26

### SUNSET

IKA KARAGE <i>Chicharron de calamar con tartara al wasabi y lima.</i>	26
TAKO ANTICUCHO <i>Pulpo a la brasa, chimichurri nippon, quinua crocante.</i>	26
SHIROMI NANBANZUKE <i>Pesca del día crocante, encurtidos, salsa agridulce nikkei, mayo ahumada.</i>	23

### TOKUSEN

SHIROMI A LA BRASA <i>Pescado blanco marinado en shoyu con salsa de ajo crocante, almendras y ajíes peruanos.</i>	58
KUROI RAMEN <i>Fideos ramen, langostinos al wok, crema de curry, tinta de calamar y mayo spicy.</i>	44
CHANCHO KUNSEI <i>Panceta crocante, salsa teriyaki cítrica, puré de papa y oroshi de rocoto.</i>	53
OSK STEAK <i>500 g. de Bife ancho Wagyu, sal ahumada, tare criollo, uchucuta trufada.</i>	82



### SEIKA

SUSPIRO NIKKEI <i>Suspiro de lemon grass, crumble de sésamo y merengue de jengibre.</i>	19
MOCHI OSK <i>Rellenos de crema helada de té verde, maracuyá y chocolate.</i>	17
MISO BRÛLÉE <i>Crema caramelizada de miso, crocante de cacao, sorbete de ananá.</i>	22