NIKKEI SIGNATURE ROLLS
NIKKEI ROLLS DE AUTOR

Uramakis 8p

Crunchy Crispy onion, avocado, cucumber & sesame | Cebolla crujiente, aguacate, pepino y sésamo [SE, SY, SU] **24**

Veggi Asparagus, miso eggplant & sesame | Espárrago, berenjena miso y sésamo [SE, SY, SU] **24**

Shrimp | Gamba Tempura prawn, cucumber & tobiko | Gamba en tempura, pepino y tobiko [CR, SE, SY, SU] **32**

Marinated hamachi | Hamachi marinado Avocado, leche de tigre, julienned onion & cancha | Aguacate, leche de tigre, cebolla en juliana y cancha [F, SE, SY, SU] **34**

Salmon | Salmón Salmon & avocado | Salmón y aguacate [F, SE, SY, SU] **28**

Spicy tuna | Atún picante Tuna, avocado & cucumber | Atún, aguacate y pepino [F, SE, SY, SU] **32**

Spicy salmon | Salmón picante With avocado & cucumber | Con aguacate y pepino [F, SE, SY, SU] **29**

California roll King crab, avocado & furikake | Cangrejo real, aguacate y furikake [SY, F, CR] **34**

Wagyu & foie Homemade foie gras & avocado | Foie gras casero y aguacate [SE, SY, SU] **42**

Futomaki 6p

Soft-shell crab | Cangrejo de concha blanda Tempura soft-shell crab, tobiko, avocado & cucumber | Cangrejo de concha blanda en tempura, tobiko, aguacate y pepino [SE, CR, SU, G] **36**

SWEET FINALE
DULCE FINAL

Suspiro limeno 2.0 - Vegan **16**
Yuzu, physalis, and cardamom ice cream | Yuzu, physalis y helado de cardamomo [N]

Peruvian picarones **18**
Sweet potato, anise, orange & chancaca molasses | Boniato, anís, naranja y miel de chancaca [G, D, E]

Seasonal fruit platter | Surtido de fruta de temporada **24**
Selection of cut fruit – Selección de fruta cortada:
Watermelon, mango, kiwi or orange | Sandía, mango, kiwi o naranja **18**

Ice cream (per scoop) | Helado (por bola) **4**
Tulankalum chocolate · crunchy vanilla · pistachio [D, E]

Sorbets | Sorbetes **4**
Raspberry or yuzu. Served with crumble | Frambuesa o yuzu. Servido con crumble [G]

Ikisaki ice cream | Helado Ikisaki [L, E] **8**

味
IKISAKI

RANCHI

WHERE JAPAN MEETS PERU

FIRST IMPRESSIONS
PRIMEROS DESTELLOS

Crispy root vegetables | Raíces de temporada crujientes 16
Charred green pepper sauce and piri-piri chili sauce
Salsa de pimientos verdes a la brasa y piri-piri SU

Homemade beetroot bread | Pan de remolacha casero 18
Peruvian yellow chili and seaweed butter
Mantequilla de algas y ají amarillo G, D

From the Raw Sea
Del Mar Crudo

Oyster, natural | Ostra al natural 9
With Beluga Caviar 25
Con Caviar Beluga F, MO

Oyster ceviche-style | Ostra acevichada 14
Peruvian yellow chili, leche de tigre, sweet potato & coriander
Leche de tigre de ají amarillo, boniato y cilantro D, MO, F, CR

Caviar scallop | Vieira con caviar 26
Noac Chan, pistacio and Beluga caviar
Noac Chan, pistacho y caviar Beluga N, MO, F, SE

Miso scallop | Vieira al miso 16
Miso, orange, pomegranate and shiso leaf
Miso, naranja, granada y hoja de shiso MO, SY, F, SU

Mediterranean Citrus
Crítricos del Mediterráneo

Classic ceviche | Ceviche clásico 28
Sweet potato, corn, cancha (toasted corn), avocado, red onion, and leche de tigre
Boniato, maíz y cancha (maíz tostado), aguacate, cebolla roja y leche de tigre F, CR, N, D

Balfegó tuna ceviche | Ceviche de atún Balfegó 32
Leche de tigre, avocado, jalapeños, pomegranate, mint, sesame, red onion & puffed quinoa
Leche de tigre, aguacate, jalapeños, granada, menta, sésamo, cebolla roja y quinoa inflada F, CR, SE

Salmon & sesame tiradito | Tiradito de salmón y sésamo 28
Green papaya, shallot, corn nuts, and chili with gochujang dressing
Papaya verde, chalota, maíz tostado y chili con aliño de gochujang F, G, SE, N, SY

G – Gluten | CR – Crustaceans, Crustáceos | E – Eggs, Huevos | F – Fish, Pescado | P – Peanuts, Cacahuetes | SY – Soy, Soja | D – Milk, Leche | N – Nuts, Frutos secos | C – Celery, Apio | MU – Mustard, Mostaza SE – Sesame, Sésamo | SU – Sulphites, Sulfitos | LU – Lupin, Altramuces | MO – Molluscs, Moluscos

All prices are in EUR | Todos los precios son en EUR

FIRE & GRILL
Fuego & Brasa

Swordfish belly tataki | Tataki de ventresca de pez espada 26
Grilled sun-dried tomato with walnuts, snow peas, crispy garlic & Thai dressing
Tomate seco a la parrilla con nueces, tirabeques y ajo crujiente, con aliño tailandés SY, SE, F, N

Balfegó tuna tataki | Tataki de atún Balfegó 35
Pickled daikon & wakame with Japanese chimichurri
Daikon encurtido y wakame con chimichurri japonés F, SE,SY

45-day house-aged beef tataki | Tataki de ternera madurada 45 días 36
Served with ponzu kosho, crispy garlic, and Japanese onion
Ponzu kosho, ajo crujiente y cebolla japonesa SY, SE

Tsukune yakitori | Yakitori de tsukune 2p 25
Chicken meatball, soy & Montilla-Moriles cured egg yolk
Albóndiga de pollo con yema curada en soja y Montilla-Moriles G, SY, E

Homemade choripan | Choripan cásero 2p 26
With criolla sauce & ají pollero sauce
Con salsa criolla y salsa de ají pollero G, D, MU

JAPANESE ESSENCE
Esencia Japonesa

Nigiri selection | Selección de Nigiris 10p 34
Sea bass, hamachi, tuna, salmon & avocado
Lubina, hamachi, atún, salmón y aguacate F, SY, SU

Creative Nigiri selection | Selección de Nigiris Creativos 10p 38
Chef's daily selection
Selección diaria del chef F, SY, SU

Sashimi Moriawase 16p 46
Selection of sashimi with four fish of the day
Selección de sashimi con cuatro pescados del día F, SY, SU

Combos to sharing | Combos para compartir

Makimono Moriawase 16p 46
8 uramaki, 4 hosomaki & 4 futomaki F, SY, SU

Sushi, Sashimi and Maki Moriawase 32p 89
16 maki, 8 nigiri & 8 sashimi F, SY, SU

Our sushi is prepared to order using the finest ingredients. Preparation time may take up to 45 minutes.
Nuestro sushi se elabora al momento con ingredientes de la más alta calidad.
El tiempo de preparación puede ser de hasta 45 minutos.