NIKKEI BAR 日経バー

DEGUSTACIÓN
Selección de tres variedades de ceviches

CEVICHES

OSK
Salmón ahumado, batata glaseada y ponzu.

WASABI
Mariscos, pesca del día, salsa cítrica de wasabi y furikake Osk.

KIIRO
Pescado blanco al carbón, palta, choclo y salsa de ají amarillo.

CLÁSICO
Pesca del día, chipirones crocantes, puré de batata y leche de tigre Osk.

ROCOTO JAM
Salmón, kyuri, quinua negra y salsa de rocoto confitado.

TIRADITOS & USUZUKURIS

OSK TATAKI
Salmón sellado, chimichurri nippon, pera braseada y ají amarillo.

NIKU AVOCADO
Lomo tataki, crema de palta con wasabi, aceite de nira y ponzu de naranja.

PERÚ
Pescado blanco, palta brasa, batán de ajíes ahumados y piel de batata crocante.

SAKE LIME
Salmón, aceite de trufa blanca, ralladura de cítricos y sal patagónica.

TAKO OLIVO
Pulpo ahumado, tartar de aceituna negra, ají amarillo encurtido y furikake Osk.

HOTATE NIKKEI
Vieiras, shoyu, wasabi, skin y ají limo.

CARPASSION
Salmón, miel de maracuyá, berros y masa crocante.

MAKIMONO

SPICY KARAMI
Langostino tempura, kyuri encurtido, palta y mariscos gratinados

con mayo picante.

ANTIKU
Langostino tempura, negi y lomo sellado con salsa anticuchera nikkei.

NORI FURAI
Salmón, langostino y queso crema envueltos en nori crocante con salsa teriyaki.

CRISPY QUINUA
Centolla, langostino batayaki, palta, quinua crocante y togarashi.

SAKE TARTARE
Salmón, palta, negi, mayo picante y huevas de pescado.

NIKKEI
Langostino furai, palta, pescado blanco, salsa acevichada y furikake Osk.

VEGGIE MAKI
Palta, negi tempura, zuchini a la brasa, chimichurri de ajíes peruanos.

KARI KARI
Chipirones crocantes, TNT de vieiras, kyuri y mayo picante.

AMAI MAKI
Langostino tempura, queso crema con nueces, láminas de mango y coulis de sriracha.

NIKKEI BAR 日経バー

NIGIRIS

INCA
Pescado blanco, quinua negra, togarashi y ají amarillo ahumado.

SHIROMI KEMURI
Pescado blanco ahumado, salsa de nori y huevas de pescado.

KATSU
Ventresca de salmón, ralladura de cítricos y aceite de trufa blanca.

EBI MENTAIKO
Langostinos gratinados con salsa de ajíes asados y huevas de pescado.

TNT
Centolla con mayo picante y huevas de pescado.

TAMAGO
Salmón, huevo de codorniz, aceite de trufa blanca e ikura.

UCHU NIKU

Lomo a la parrilla, manteca kabayaki y ralladura de yema curada.

CRISPY RICE
Tartar de salmón, rocoto ahumado y huevas de pescado sobre shari crocante.

UNAGUI KABAYAKI
Anguila a la brasa, palta, negi y alga nori.

SHIROMI SPICY
Pescado blanco, aceite picante, chimichurri de ajo y almendras.

EVIL EBI
Langostino, BBQ Osk y chalaquita.

HOTATE TRUFFLE
Vieira, manteca de trufa, lima y sal patagónica.

NIGIRI SAMPLER
Degustación de nigiris a elección del itamae.

NIKKEI OMAKASE PLATTER
Degustación de sashimi, ceviche, tiraditos y sushi.

PERUVIAN IZAYAKA ペルー居酒屋

SENZAI

CHIRASHI BOX
Tartar de salmón ahumado, shari, furikake de cereales andinos e ikura.

SPICY EDAMAME
A la parrilla con ajo picante, lima y katsuobushi.

PONZU VEGGIE
Vegetales y hongos asados, katsuobushi y salsa ponzu ahumada.

KUROI CAUSA
Ceviche, sashimi de salmón, langostino anticuchero, palta e ikura.

NIKKEI SALAD
Mariscos al wok, kale, mandioca y manzana con aliño de maracuyá.

HOTATE MENTAIKO
Vieiras gratinadas, crema de ajíes asados, sake y huevas de pescado al limón.

OSK TEMPURA
Vegetales de estación, pescado blanco y langostinos.

MARISCOS AL FUEGO
Mix de mariscos salteados en manteca, togarashi y lima.

EBI OSK
Langostinos a la parrilla en crema de puerro y curry rojo.

NIKU BAO
Pan al vapor crocante, asado de tira braseado, pepino y cilantro.

POMELO SHRIMP
Langostinos crocantes y miel de cítricos ligeramente picante.

TOKUSEN

SHIROMI A LA BRASA
Pescado blanco marinado en soja con salsa de ajo crocante,
almendras y ajíes peruanos.

TAKO CHIMIYAKI
Pulpo grillado, chimichurri nippon, ají amarillo,
papas andinas y togarashi.

PISCO RIBS
Costillas de cerdo glaseadas, miel de cítricos, coriandro y nibs de cacao.

SHIROMI PAKAMOTO
Pescado blanco en salsa de ají panca y leche de coco en hoja de plátano.

ASADO GYŪDON
Asado de tira braseado, huevo onsen, batata crocante,
gohan y hierbas andinas.

SPICY SOUR SEAFOOD
Mariscos al wok, shiitake, negi, lima y togarashi.

SHIO BUTA
Cerdo glaseado en costra de sal, tortillas con maíz chulpi
y oroshi de rocoto ahumado.

BALSAMIC TRUFFLE
Lomo a la parrilla, puré al miso, salsa balsámica teriyaki,
aceite de trufa blanca y hongos al wok.

PESCA ISHIYAKI
Tataki de pescado blanco, salsa pachamanquera y papas crocantes.

SAKE TENSUYO
Salmón, palta tempura, nabo, jengibre y dashi.

UMI MESHI
Arroz meloso de mariscos al fuego, plátano asado y chalaquita de palta.

OSK STEAK
250 gr. de Wagyu a la parrilla con salsa BBQ Osk y sal patagónica.

RAMEN OSK
Caldo de cerdo ligeramente picante, panceta char siu,
brotes de soja y huevo

DULCES 製菓

MOCHI OSK
Rellenos de crema helada
de té verde, maracuyá y chocolate.

SUSPIRO MATSURI
Manjar de lúcuma, tierra de chocolate,
sorbete de frutos rojos y merengue de maracuyá.

AKA - KI MANGO
Crema helada de coco, mango y maracuyá,
frutilla en texturas, sorbete de manzana al pisco.

MIDORI FLAN
Crema cocida de té matcha, helado de manjar
y pisco, granita de coco y frutillas.

MISO BRÛLÈE
Crema caramelizada de miso, crocante de cacao,
sorbete de frambuesa.

GOMA APPLE CRUMBLE
Manzana caramelizada, crumble de sésamo
y helado de manteca de maní.

CHOCOLATE CROCANTE
Soufflé de chocolate , sablée de cacao y helado de té matcha.

HELADOS Y SORBETES
ARTESANALES

DESSERT PLATTER
Degustación de postres y frutas
de estación.

DRINKS 製菓

APERITIVOS

KINO LIME
Absolut Elyx, Cointreau, lavanda y piel de limón.

AKA SOUR
Pisco sour de cardamomo con hielo de hibiscus - Malbec.

AHUMADOS

MR OSAKA
Zacapa 23, Orange bitters, pomelo, maracuyá, miel de albahaca, tónica y humo de romero.

ALLADINE SANE
Jameson Caskmates, Cinzano rosso, bitter de jazmín, humo de canela y clavo.

FRESCOS

WILD HORSE
Absolut Earl Grey, limoncello, lima y soda ginger.

BAMBOO 7
Havana 7 años, licor de coco, cedrón, maracuyá, tónica y orange bitter.

MANGO SODA
Beefeater, mango, lima, cilantro, miel de kyuri y soda.

MADD ICE TEA
Chivas Regal Extra, St. Germain, té negro, romero, lima y miel de ginger hibiscus.

OSK PUNCH
Pisco acholado, Aperol, ananá, pera jam, canela china y lima.

SUSPIRO MILANES
Campari, pomelo, ananá y almíbar de hibiscus.

RED LYCHEE MARTINI
Absolut, sake, lychee, almíbar de frutos rojos y zumo de lima.

CAMBOYA
Vodka de cardamomo, jugo de lima, almíbar de Earl Grey, zumo de naranja y gotas de angostura.

CERVEZAS

ASAHI
Cerveza japonesa, rubia, suave y refrescante.

SAPPORO
Cerveza japonesa, aroma intenso y sabor cujiente.

CUSQUEÑA
Cerveza peruana, elaborada con cebada malteada pura.

STELLA ARTOIS
Cerveza belga de destacado lúpulo.

CORONA
Cerveza mexicana, liviana y de alta tomabilidad.

QUILMES CRISTAL
Equilibrada y refrescante, de aroma y cuerpo balanceado.

PATAGONIA AMBER LAGER
Cerveza roja, destacada por sus maltas caramelo.

PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER
Cerveza de color dorado brillante.

PATAGONIA WEISSE
Cerveza con trigo y remarcado aroma.

SAKE

GEIKKEIKAN BLACK & GOLD JUNMAI - SHU

GEIKKEIKAN SILVER JUNMAI - SHU

SIN ALCOHOL

ORIENTAL LEMONADE
Menta – jengibre.

THAI LEMONADE
Mango – albahaca.

SACHA
Mango, cilantro, lima,
miel de kyuri y soda.

CHAMPAGNE
シャンパン
shanpan

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE
Chardonnay / Pinot Noir – Épernay, FR.

KRUG GRAND CUVÉE BRUT
Chardonnay / Pinot Noir / Meunier – Reims, FR.

DOM PÉRIGNON BRUT
Pinot Noir / Chardonnay – Hautvillers, FR.

MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL
Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay – Épernay, FR.

VEUVE CLICQUOT BRUT
Pinot Noir / Chardonnay / Meunier – Reims, FR.

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ
Pinot Noir / Chardonnay / Meunier – Reims, FR.

ESPUMANTES
発泡
happo

PROSECCO CANEVARI
Prosecco – Conegliano, Treviso, IT.

BARON B BRUT NATURE
Chardonnay / Pinot Noir – Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

NIETO SENETINER GRAND CUVEÉ BRUT NATURE
Pinot Noir – Vistalba, Mendoza, AR.

ROSELL BOHER BRUT
Pinot Noir / Chardonnay – Valle de Uco, Mendoza, AR.

ROSELL BOHER GRAND CUVÉE
Pinot Noir / Chardonnay – Valle de Uco, Mendoza, AR.

BARON B EXTRA BRUT
Pinot Noir / Chardonnay – Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

D.V. CATENA NATURE
Chardonnay / Pinot Noir – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

ALMA NEGRA BRUT NATURE ROSE
Malbec – Agrelo y Tupungato, Mendoza, AR.

CRUZAT CUVÈE RESERVE ROSÈ EXTRA BRUT
Pinot Noir / Chardonnay – Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

M.E.G. PEQUEÑAS PRODUCCIONES BRUT ROSÉ
Pinot Noir – Agrelo, Altamira, Mendoza, AR.

VINOS BLANCOS

白ワイン
shiro wain

CHARDONNAY

ZUCCARDI Q
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

EL ENEMIGO
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

ADRIANNA VINEYARD CHARDONNAY WHITE BONE
Gualtallary (Tupungato), Mendoza, AR.

CADUS APPELLATION VISTA FLORES
Valle de Uco, Mendoza, AR.

RUTINI GRAN APARTADO
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

D.V. CATENA
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

ESCORIHUELA GASCÓN PEQUEÑAS PRODUCCIONES
Agrelo, Altamira, Mendoza, AR.

LINDAFLOR
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

SAINT FELICIEN
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

MARÍA MAGDALENA
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, AR.

SAUVIGNON BLANC

MARIFLOR
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

FUEGO BLANCO
Pedernal, San Juan, AR.

RUTINI
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

TRAPICHE COSTA & PAMPA
Chapadmalal, Buenos Aires, AR.

LA FLOR
Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

PULENTA ESTATE
Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

ZORZAL EGGO BLANC DE CAL
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, AR.

DOÑA PAULA ESTATE
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

SAINT FELICIEN FUMÉ BLANC
Valle de Uco, Mendoza, AR.

VINOS BLANCOS

白ワイン
shiro wain

TORRONTÉS

COLLOVATTI
Valle de Famatina, La Rioja, AR.

CAFAYATE GRAN LINAJE
Cafayate, Valles Calchaquíes, Salta, AR.

PETITE FLEUR
Cafayate, Salta, AR.

LABORUM
Cafayate, Salta, AR.

OTRAS CEPAS

ALMA NEGRA
Viognier – Valle de Uco – Mendoza, AR.

LAS PERDICES
Albariño – Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

LUIGI BOSCA
Riesling – Las Compuertas. Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.

RUTINI
Gewürztraminer – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

LAS PERDICES
Pinot Grigio – Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

OTROS CONTINENTES

LÉGENDE BORDEAUX BLANC
Semillón - Sauvignon Blanc Bordeaux, FR.

D.V. CATENA
Vineyard Designated

VINOS ROSADOS

白ワイン
roze wain

LUIGI BOSCA ROSÉ
Syrah / Pinot Noir – Finca Don Leoncio, Barrancas, Maipú, Mendoza, AR.

L'ARGENTIN DE MALARTIC
Pinot Noir – Patagonia, Rio Negro, AR.

FOLIE ROSÉ
Malbec – Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.

VINOS TINTOS

赤ワイン
aka wain

MALBEC

ANGÉLICA ZAPATA
Maipú, Lujan de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza, AR.

TIKAL AMORÍO
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR

ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA MALBEC
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

TERRAZAS SINGLE VINEYARD LAS COMPUERTAS
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

COLOSSO
La Consulta, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

TERRAZAS RESERVA
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

COLLOVATI RESERVA
Valle de Famatina, La Rioja, AR.

DON NICANOR BARREL SELECT
Vistalba, Mendoza, AR.

RUTINI
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO
Valle de Uco, Mendoza, AR.

ZUCCARDI ALUVIONAL
Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, AR.

VINOS TINTOS

赤ワイン
aka wain

CABERNET SAUVIGNON

ANGÉLICA ZAPATA
Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza, AR.

DOMAINE BOUSQUET RESERVA
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

PINOT NOIR

CHACRA 55
Alto Valle, Río Negro, AR.

D.V. CATENA
Tupungato – Gualtallary, Mendoza, AR.

LUCA
Tupungato – Gualtallary, Mendoza, AR.

TRAPICHE COSTA & PAMPA
Chapadmalal, Buenos Aires, AR.

MIRAS
General Roca, Río Negro, AR.

MARIFLOR
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

ZORZAL EGGO
Gualtallary, Mendoza, AR.

ESCORIHUELA GASCÓN PEQUEÑAS PRODUCCIONES
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza, AR.

VINOS TINTOS

赤ワイン
aka wain

DE CORTE

ANTOLOGÍA XXXVIII
Malbec / Petit Verdot / Merlot / Cabernet – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

BLUE MOUSTACHE
Malbec / Cabernet Franc – Viñedos Antiguos, Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.

LA SANGRE DE CRISTO
Cabernet Sauvignon / cabernet Franc / Malbec / Petit Verdot – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

CLOS DE LOS SIETE
Malbec / Cabernet / Merlot / Syrah – Altamira, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

OTRAS CEPAS

CASARENA LURENT'S VINEYARD AGRELO S.V
Cabernet Franc – Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.

DURIGUTTI RESERVA
Cabernet Franc – Valle de Uco, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

ISCAY
Syrah – Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza, AR.

VINOS TINTOS

赤ワイン
aka wain

OTROS CONTINENTES

LÉGENDE MÉDOC
Cabernet / Merlot – Médoc, FR.

VINOS DULCES

甘口ワイン
Amakuchi wain

TERRAZAS SINGLE VINEYARD PETIT MANSENG 375CC
Petit Manseng – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

RUTINI VIN DOUX NATUREL 500CC
Semillon / Verdicchio – Tupungato y Agrelo, Mendoza, AR.

CHANDON DÉLICE ESPUMANTE 750CC
Chardonnay / Pinot Noir / Semillon / Petit Manseng – Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.