NIKKEI BAR 日経バー

SASHIMI MORIAWASE (20 cortes)
Degustación de nuestra variedad de pescados y mariscos.

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

ATÚN*
SALMÓN
PESCA DEL DÍA
LANGOSTINOS
PULPO
CONCHA DE ABANICO

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES
Selección de 3 variedades de ceviches.

CEVICHE

WASABI
Conchas de abanico y pescado blanco en ligera salsa cítrica al wasabi.

OSAKA*
Atún o salmón, quinua, kyuri y negi con salsa yuzu.

KIIRO
Pescado blanco, palta quemada, erizo y ají amarillo.

CLÁSICO
Pescado blanco en leche de tigre Osk.

TIRADITO

TUNA TATAKI*
Tataki de atún, salsa yuzu trufada, kyuri, tobiko y culantro.

TAKO OLIVO
Láminas de pulpo ahumado, emulsión de aceituna, palta y crocantes de nori.

PERÚ
Pescado blanco, uchucuta, crema de palta y patacones de camote.

TATAKI TRUFFLE*
De atún, salsa yuzu trufada, kyuri, tobiko y culantro.

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

NIGIRI TASTING (12 piezas)
Degustación de 6 variedades de nigiris a elección del itamae.

OSK STYLE NIGIRIS (2 piezas)

INCA*
Atún, ají amarillo, quinua crocante y chalaquita.

TUMBO SAKE
Salmón, miel de tumbo, tenkatsu, culantro y ají limo.

FOIE SCALLOPS
Foie gras, concha de abanico, salsa tare y aceite de trufa blanca.

EBI MENTAIKO
Langostino, crema de rocoto asado, sake y tobiko.

KATSU
Salmón, aceite de trufa blanca y sal Maldon.

WAGYU
Al fuego, salsa kabayaki y limón.

SHIROMI SPICY
Pescado blanco, chimichurri de ajo, almendras y ajíes peruanos.

TUNA FOIE*
Atún, foie gras, salsa teriyaki y sal Maldon.

HOTATE TRUFFLE
Conchas de abanico, mantequilla de trufa blanca y limón.

AVOCADO BRASA
Palta a la parrilla, salsa ra-yu y shoyu.

CRISPY RICE
Tartar de salmón o atún, rocoto ahumado, tartufo y tobiko sobre shari crocante.

NIKKEI BAR OMAKASE
Selección de ceviche, sashimi, sushi, tiraditos y hosomakis.

MAKIMONO (6 piezas / 10 piezas)

KANI DAIKON*
Pulpa de cangrejo, atún y salmón envueltos en láminas de nabo japonés.

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

CRISPY QUINUA
Langostinos tempura, pulpa de cangrejo, quinua y salsa batayaki.

VEGGIE TRUFFLE
Hongos ahumados, camote crocante, palta y salsa yuzu trufada.

TUNA TARTARE*
Atún, hierbas aromáticas, palta, tobiko y mayo picante.

ANTIKU
Langostino tempura, culantro y lomo sellado con salsa anticuchera nikkei.
NIKKEI
Langostino furai, palta, pescado blanco, salsa acevichada y furikake Osk.

PERUVIAN IZAKAYA ペルー居酒屋

ZENSAI

NIKKEI SALAD
Mix de lechugas, algas, kyuri, quinua, chimichurri de almendras y ajonjolí.

HOTATE PARMA (2 unidades)
Conchas de abanico, ají panca curry, Grana Padano y limón.

NIKU TARTAR
Lomo Angus de res, foie al miso, salsa panca - yakiniku y galletas de arroz.

TUMBO SHRIMP
Langostinos crocantes en salsa de tumbo ligeramente picante.

TUNA BUTSU*
Tartar de atún, aguaymanto, culantro, crema de palta y chips de taro.

TAKO ANTICUCHO
Pulpo a la parrilla, chimichurri nipon, oroshi de rocoto y papas nativas crocantes.

INCA GYOZA (6 unidades)
De pato confitado, cebolla caramelizada y shiitake con salsa de ají amarillo.

MARISCOS AL FUEGO (6 unidades)
Mix de mariscos salteados en mantequilla, togarashi y limón.

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

TOKUSEN

ASADO GYŪDON
Asado de tira en su jugo, arroz pachamanquero, camote crocante y echalotes encurtidos.

PATO MOCHERO
Pierna de pato crocante sobre arroz al wok, cecina y shiitake con miel de tumbo.

SHIO BUTA
Panceta glaseada en costra de sal, tortillas de maíz chulpi y oroshi de rocoto ahumado.

PAICHE MISOYAKI
Pescado amazónico gratinado con mantequilla de coco, miso y limón.

RAMEN OSK
Caldo sustancioso ligeramente picante, panceta de cerdo y huevo onsen.

SHIROMI A LA BRASA
Pescado blanco con chimichurri de ajo, almendras y ajíes peruanos.

KUROI RAMEN
Mariscos al carbón, fideos ramen, crema de curry con tinta de calamar, tomate cerezo y mayo picante.

BALSAMIC TRUFFLE
Lomo Angus a la parrilla, hongos y aceite de trufa blanca sobre puré al miso.

PESCA ISHIYAKI
Tataki de pescado blanco en salsa pachamanquera y papa crocante.

NIKU KABAYAKI
Tataki de entraña Angus o Wagyu a la parrilla, salsa panca - tare y yuzu sobre piedra caliente.

CHANCHITO NIKKEI
Panceta de cerdo crocante en salsa cítrica sobre arroz al carbón con edamame, cecina y platano al miso.

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

** 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 comunicará con antelación a nuestros clientes.

SEIKA 製菓

LIMA KAKIGORI
Granita de cítricos, sorbet de mango, aguaymanto, kiwi y pisco.

MOCHI OSK
Rellenos de crema helada de té matcha, tumbo y chocolate Perú 72%.

YUZU CHEESECAKE
Crema de queso y cítricos, granita de camu camu y cereales andinos crocantes.

CACAO MATCHA
Soufflé tibio de chocolate, sable de cañihua y helado de matcha.

AMAI YUME
Chirimoya, crema de coco y maracuyá, sorbete de mango y merengue de hibiscus.

MISO LÚCUMA
Membrillos asados, amelcochado de ajonjolí, helado de lúcuma y miso butterscotch

DRINKS 飲み物

NATIVO

HANA DE ALTURA
Vodka 14 Inkas, té jazmín, miel de kion, limón, mandarina.

JANGURU
Gin Amazonian, licor de lychee, camu camu, frambuesa, prossecco Martini.

SACRED TANI
Matacuy, shochu, Luxardo maraschino, limón.

SENCHO
Brandy Viñas de Oro, vermouth satsuma, cacao bitters.

APERITIVO - AHUMADO

NEGRONI KUNSEI
Gin Beefeater, Martini cacao Bitter, vermouth satsuma, palo santo.

SHOTTO
Pisco Viñas de Oro Torontel manzanilla y manzanas, Martini blanco, Bergamotto, shot de hielo con sake, Martini Satsuma.

FAKKU U
Whisky Chivas Extra, shrub lulo membrillo, cacao bitters, miel de quinoto e inca muña.

MR. OSAKA
Ron Zacapa 23, bitter de cítricos, lulo, miel de albahaca, tónica, humo de romero.

SNAKE JUICE
Gin Beefeater 24, Martini bianco, zumo de mandarina, cordial de limón, romero.

FRESCOS

WILD HORSE
Vodka Absolut, limoncello, London Essence toronja romero, limón, miel de albahaca. Espuma de kyuri lima.

MATCHA PUNCH
Gin Bombay, Nuna, Matcha sake, jazmín, hierba luisa, cardamomo, lima.

SAKURA
Pisco Viñas de Oro Italia, elixir rose, lychee, toronja rosada, citrus cushuro.

BAMBOO AMBAR
Ron Zacapa Ambar, licor de coco cedrón, maracuyá, Britvic ginger ale, orange bitters.

MANGO SODA
Gin Beefeater, mango, limón, sachaculantro, miel de kyuri, soda.

AMA SHIO
Whisky Johnnie Walker Gold, Mezcal Vida, sal, camu camu, mandarina, miel, togarashi.

AKA SOUR
Pisco Viñas de Oro Quebranta, zumo de limón, miel de cardamomo, Hibiscus Malbec Ice.

HONEY CHA
Gin Tanqueray Ten, sake, miel, yuzu, matcha granita.

SAMURAI KOFFEE
Ron Bacardí 8, Jagermeister, Kalhua, café, miso butterscotch.

CLÁSICOS OSK

CAIPI OSK
Vodka Absolut, maracuyá, fresas machacadas con limón y azúcar

GINGER MOJITO
Ron Havana 7, hierba buena, miel de kion, limón, gajos de naranja, kion.

OTOSAN HIGHBALL
Whisky Glenlivet Founders Reserve, cacao bitters, cítrico, Britvic giner ale.

PENISHIRIN
Whisky Singleton 12, Johnnie Walker Double black, limón, miel de jengibre, miel de wasabi.

SAKE

MU YAEGAKI JUNMAI DAIGINJO
700 ml

KIKUSUI JUNMAI GINJO
700 ml

OTOKOYAMA TOKUBETSU JUNMAI
720 ml

KIKU MASAMUNE TARU
700 ml

TAISETSU JUNMAI GINJO
300 ml

NANBU BIJIN TOKUBETSU JUNMAI
300 ml

KIKUSUI JUNMAI GINJO
300 ml

KIKUSUI NAMASAKE
200 ml

YAEGAKI JUNMAI
300 ml

SAYURI NIGORI
300 ml

OZEKY DRY
180 ml

SHO CHIKU BAI
180 ml

SHOCHU

KANNOKO 3 AÑOS
180 ml

KANNOKO 3 AÑOS
60 ml

IICHIKO
180 ml

IICHIKO
60 ml

PISCO

MOSTO VERDE

LA BLANCO GRAN HERENCIA
Quebranta

TACAMA DEMONIO DE LOS ANDES
Albilla

1615
Quebranta

INTIPALKA
Italia

VIÑAS DE ORO
Torontel

ACHOLADO

SARCAY DE AZPITIA PATRÓN VICENTE

FERREYROS

HUAMANÍ

MARQUÉS CARIÑOSO

PURO - AROMÁTICO

MURGA
Italia

MARQUÉS DEL MONTE
Italia

1615
Torontel

BARSOL
Moscatel

PURO LIGERO AROMÁTICO

BARSOL
Quebranta

CASTA DE LEÓN
Quebranta

VIÑAS DE ORO
Negra Criolla

CERVEZAS

ORION
KIRIN
SAPPORO
ASAHI
HEINEKEN
STELLA
CORONA
CUSQUEÑA
PILSEN CALLAO
OSAKA DRY
ARTESANAL

SIN ALCOHOL

GOLDEN TEA
Té verde, aguaymanto, miel, inca muña, tónica.

SODA ORIENTAL
London Essence toronja romero, limón, miel de albahaca. Espuma de lima pepino japonés.

SACHA
Mango, sachaculantro, limón, soda.

ORIENTAL LEMONADE
Hierba buena y kión.

COCO CHA
Matcha, lychee, piña, coco.

CITRUS NIKKEI
Lulo, hibiscus, miel de kion.

OSAKA FRESH
Mandarina, romero, soda.

CHICHA MORADA
Receta secreta.

BURBUJA

スパークリングワイン
Supākuringuwain

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER, CRISTAL

BOLLINGER, GRANDE ANNEÉ ROSÉ

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

BARON DE ROTHSCHILD

MARC HEBRART, PREMIER CRU ROSÉ

ESPUMANTES

SAN CRISTOFORO BRUT
D.O.C.G. Franciacorta, Lombardia, IT.

PUNT ROAD, AIRLIE BANK, CHARDONNAY-PINOT NOIR
D.O. Yarra Valley, AU.

CANALS & MUNNÉ INSUPERABLE
D.O. Cava, ES.

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA
D.O. Cava, ES.

ASTORIA, CASA VITTORINO BRUT, RIVE DI REFRONTOLO
D.O.C.G Valdobbiadene, Veneto, IT

RAVENTOS IBLANC DE NIT
Saint Sadurni d´Anoia, ES.

PERÚ

VINOS BLANCOS

SANTIAGO QUEIROLO, INTIPALKA, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
Cañete, Lima, PE.

SANTIAGO QUEIROLO, INTIPALKA, SAUVIGNON BLANC
San José de los Molinos, La Tinguiña, Ica, PE.

SANTIAGO QUEIROLO, INTIPALKA, SAUVIGNON BLANC
San José de los Molinos, La Tinguiña, Ica, PE.

TACAMA, DOÑA ANA, CHARDONNAY
Ica, PE.

BODEGA JOYAS DE MURGA, ITALIA-ALBILLA
Pisco, Ica, PE.

PAMPAS DE ICA, BLANCO PATRIMONIAL, ALBILLA-TORONTEL
Pampa de los Castillos, Santiago, Ica, PE.

VINOS TINTOS

DON MANUEL, PETIT VERDOT
Ica, PE.

SANTIAGO QUEIROLO, CABERNET SAUVIGNON-PETIT VERDOT
Ica, PE.

MARQUES CARIÑOSO, PINOT NOIR
Tacna, PE.

ALVARADO REYES, CABERNET SAUVIGNON
Valle de Lunahuana, Lima, PE.

TACAMA, AMBROSÍA, MALBEC-NIELLUCIO (ROSÉ)
Ica, PE.

VINOS BLANCOS

白ワイン
shiro wain

CHARDONNAY

JEAN-MARC BOILLOT 2012
Cote de Beaune, Cote d´Or, A.O.C. Puligny-Montrachet 1er Cru, FR.

PIERRE-YVES COLIN-MOREY 2017
Pernand-Vergelesses, Les Combottes, Cote de Beaune, Borgoña, FR.

JOSEPH DROUHIN, 2015
A.O.P. Chablis, Borgoña, FR.

FORREST
D.O. Marlborough, The Wairau River Valley, NZ.

ZUCCARDI, FOSIL
D.O. Valle de Uco, San Pablo, Mendoza, AR.

ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA
D.O. Agrelo, Mendoza, AR.

BAETTIG, LOS PARIENTES 2019
D.O. Traiguén, Malleco, CL.

MARICHIORI & BARRAUD
D.O. Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.

YALUMBA, Y SERIES
South AU.

SCHUG
D.O. Sonoma Coast, California, US.

SAUVIGNON BLANC

CENIZAS DE LABERINTO, LABERINTO 2019
D.O. Maule, Lago Colbun, CL.

SAINT CLAIRE
D.O. Marlborough, NZ.

ASTROLABE, KEKERENGU VINEYARD 2017
D.O. Marlborough, Kekerengu, NZ.

ESCORIHUELA GASCON, PEQUEÑAS PRODUCCIONES
D.O. El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza, AR.

LA GIOSTRA DEL VINO, BACÁN
I.G. Vistaflores, Tunuyan, Mendoza, AR.

KOYLE VINEYARD
D.O. Colchagua, CL.

THE STUMP JUMP
D.O. Mc. Laren, AU.

RENATO KEBER
D.O.C. Colli Reserva, Lombardia, IT

OTROS VINOS

SAN PEDRO DE YACOCHUYA, TORRONTÉS
D.O. Cafayate, Salta, AR.

MUNAY, TORRONTÉS
D.O. Cafayate, Salta, AR.

WEINGUT AUGUSTIN, WEISSER BURGUNDER
D.O. Franconia, AL.

MARKUS FRIES, RIESLING KABINETT FEINHERB
D.O. Mosel, AL.

VEGA SICILIA, OREMUS, MANDOLAS, FURMINT
D.O. Tocai, HU.

LUIGI BOSCA GALA 3, VIOGNIER, CHADONNAY, RIESLING
Mendoza, AR.

QUINTA DE AZEVEDO, ALBARINO, LOREIRO
D.O. Vinho Verde, PT.

ERNESTO CATENA, TRIFECTA, CHENIN BLANC, TOCAI, TORRONTÉS
Mendoza, AR.

TERRAS GAUDA, ABADÍA DE SAN CAMPIO, ALBARINO 2020
D.O. Rias Baixas, Galicia, ES.

MATÍAS RICCITELLI, OLD VINES, SEMILLÓN
D.O. Río Negro, Patagonia, AR.

ESCALA HUMANA, LIVVERÁ, MALVASIA
D.O. Valle de Uco, El Peral, Mendoza, AR.

LA GUITA, MANZANILLA, PALOMINO FINO
D.O. San Lucar de Barrameda, ES.

BARBADILLO, CASTILLO DE SAN DIEGO, PALOMINO FINO
D.O. Vino de la Tierra de Cádiz, Andalucía, ES.

CRUZ CONDE, FINO NATURAL 1902, PEDRO XIMENEZ
D.O. Montilla-Moriles, Cordova, ES.

VINOS ROSADOS

ロゼワイン
roze wain

TACAMA, AMBROSÍA
Ica, PE.

PINTOM, SUBERSIVO, PINOT NOIR
D.O. Valle de Uco, El Cepillo, Mendoza, AR.

CHATEAU D´ESCLAN, THE PALM by WHISPERING ANGEL
A.O.P Cotes de Provence, FR.

TERRE DE MISTRAL, ROSALIE
A.O.P. Cotes de provence, FR.

VINOS TINTOS

赤ワイン

aka wain

MALBEC

ALTAR UCO, EDAD MODERNA
I.G. Tupungato, Mendoza, AR.

ERNESTO CATENA, ANIMAL
D.O. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, AR.

MATÍAS RICCITELLI, PARTY 215
D.O. Uco Valley, Mendoza, AR.

ZUCCARDI, POLIGONOS 250
D.O. San Pablo, Uco Valley, Mendoza, AR.

CABERNET SAUVIGNON

YALUMBA, THE CIGAR
D.O. Conawarra, AU.

ALTAR UCO, EDAD MODERNA
D.O. Valle de Uco, Mendoza, AR.

KOYLE VINEYARD, GRAN RESERVA
D.O. Colchagua, CL.

ERNESTO CATENA VINEYARDS, TAHUAN
D.O. Mendoza, AR.

PEREZ CRUZ, LIGUAI, PIRCAS
D.O. Maipo Andes, CL

CARMÉNÈRE

VIÑA KOYLE, ROYALE
D.O. Colchagua, CL.

MONTES, PURPLE ANGEL
D.O. Colchagua, CL.

PINOT NOIR

JOSEPH FAIVELEY, PINOT NOIR
Echezeaux Gra Cru, Côte de Nuit, Côte - d'Or, Burgundy, FR.

JEAN MARC BOILLOT, MONTREVENOTS, PINOT NOIR
Beaune Premier Cru, Montrevenots, Burgundy, FR.

MONTSECANO, REFUGIO
D.O. Casablanca, CL

SALENTEIN, RESERVA
D.O. Tunuyan, Uco Valley, Mendoza, AR.

GARCES SILVA, BOYA
D.O. Leyda, CL.

ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION
D.O. California, US.

ANTONIN RODET
A.O.P. Burgundy, FR.

OTROS VINOS

PEREZ CRUZ, LIGUAI, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CARMÉNÈRE
D.O. Maipo Andes, CL.

ERNESTO CATENA, ALMA NEGRA, MISTERIO
D.O. Altamira, Mendoza, AR.

EMILIO MORO
D.O. Ribera del Duero, ES.

MUGA RESERVA
D.O.Ca. Rioja, ES.

VALDUERO, RESERVA
D.O. Ribera del Duero, ES.

ALTESINO S.A.
D.O. Brunello di Montalchino, IT.

LA RIOJA ALTA, GRAN RESERVA 904
D.O.Ca. Rioja, ES.