

# onno

NIKKEI

## Tapeos

**HONGOS TENYAKI** Mix de setas en tempura con mayo de kimuchi, salsa de anguila, kale crujiente, cebolla morada y toques de lima. 9 €

**CONCHAS DE PARMA** (4 und) Vieira, ají amarillo, curry, queso grana padano y limón. 19,5 €

**TOSTADA AKAMI** (2 und) Tostada de gyosa con lomo de atún rojo macerado en ponzu y aceite de sesamo, crema de aguacate, alioli, semillas de sesamo y oxalis. 14 €

**KANI TACO** (2 und) Alga nori en tempura, arroz de sushi y pepino, kanikame con tobiko, langostino en salsa panká y salsa de anguila. 14 €

**ENSALADA DE LOTUS Y FRESAS** Mix de quinoa en vinagreta de lima y albahaca, palmitos, fresas, alga wakame, rugula, edamames, crujientes de raíz de lotus, rábano, sandía y vinagreta de miso. 9 €

## Nigiris (2 und)

**BATAMIZO** Nigiri de salmon flambeado con miso, zapallo y quinoa crujiente. 6,2 €

**SERRANO FOIE** Nigiri de vieira, jamón de bellota, foie gras y salsa de anguila. 12 €

**KURAMA** Nigiri de corvina, mayonesa de ají panká, yuzu, kumquat y ajo negro. 6,4 €

**RIKU** Nigiri crocante, steak tartar, tocino ibérico flambeado y crema de guisantes. 7,2 €

**NINIKU** Nigiri de ventresca de atún con mayonesa de ajo confitado, aceite picante y cilantro. 6,9 €

## Ceviches y tiraditos

**CEVICHE ONNO** Pulpo, salmón, atún y pesca blanca, sobre una base de arroz de sushi y leche de tigre de ají amarillo ahumado, acompañado de chips de plátano. 29 €

**TARTAR DE SALMON Y SANDIA SOUR** Tartar de lomo de salmón, cebolla morada, quinoa crujiente, crema de aguacate, leche de tigre acevichada y sandía macerada en pisco. 21 €

**TIRADITO AKAMI** Tiradito de atún rojo balfegó, ponzu cítrica, maíz cancha, cremoso de zapallo, cebolla morada, cilantro, aguacate, ají limo y chips de plátano. 27 €

**CEVICHE TEMPURA** Ceviche de mariscos y pescado blanco, mariscos en tempura, cebolla morada, maíz choclo, maíz cancha, puré de camote, aceite de albahaca y chips de plátano. 24 €

## Makis (5 und)

**SALMON FLAMBEADO** Maki de langostino en pankó, queso crema, salmón flambeado, sésamo y salsa de anguila. 11 €

**ACEVICHADO** Maki de langostino en pankó, aguacate, corvina, salsa acevichada, togarashi y gotas de limón. 12 €

**ATÚN CRUJIENTE** Maki de atún, queso crema y tanuki negro (tempura crujiente) aguacate flambeado, salsa de anguila. 9,7 €

**TUNA TRUFADO** Maki cubierto de tartar de atún con toques picantes y trufa, relleno de aguacate y queso crema. 14 €

## Fuertes

**GAMBONES EN ZANAHORIA Y COCO** Gambones salteados en sake, sobre cremoso de zanahoria y leche de coco, mantequilla batayaki, mayo de kimuchi, aceite de sésamo picante, chips de batata, rabanitos y acedera roja. 27 €

**TORREZNO CURRY ROCOTO** Torrezno sobre curry rustico de maíz, chimichurri de rocoto, chips de yuca y cebolla morada. 22 €

**LOMO SALTADO Y ARROZ NORTEÑO** Lomo saltado acompañado de arroz cremoso en base norteña, cebolla morada, tomate y chips de oca. 34 €

**POLLO NOODLES** Contra muslos de pollo en salsa agridulce, fideos de arroz, maíz cancha y chimichurri de mango. 22 €

**ARROZ CHAUFA Y POLLO PANKA** Pollo en salsa de ají panká, vegetales salteados con arroz y tortilla de huevo, manzanas y ajo negro con toques de ají amarillo acevichado. 22 €

