

onno

BAR NIKKEI

CÓCTELES

APERITIVOS REFRESCANTES

Sake spritz 10€

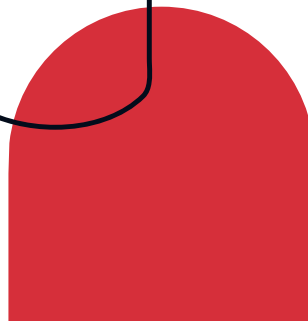
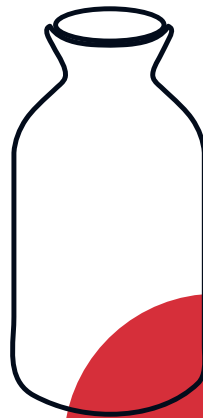
Aperol infundado en flor de hibiscus, sake y soda.

Ginger mule 10€

Vodka, jengibre, limón, cerveza de jengibre y espuma de jengibre.

Gin blossom 10€

Gin, tónica fever tree, pepino y lima.



PARA UNA NOCHE VIBRANTE

Pisco sour nikkei 10€

Pisco, lima, gotas de amargo de angostura y un toque de sake.

Tochigi sunrise 10€

Tequila, Martini Fiero, zumo de naranja y dulce de fresa.

PARA LOS AMANTES DEL PICANTE

Oaxabi 10€

Mezcal infundado en albahaca y ajonjolí, lima, dulce de jengibre y sal de wasabi.

Bloody samurai 10€

Vodka, zumo de tomate, salsa de pimientos, sriracha, pimienta negra y sal.



CÍTRICOS Y AROMÁTICOS

Kyoto mojito 10€

Ron añejo, lima, hierbabuena y almíbar.

Sakura paloma 10€

Tequila, cordial de pomelo y lichi, lima y soda de pomelo.

Margarita yuzu 10€

Tequila, licor de naranja, jugo de yuzu, jarabe de agave, y sal de sésamo.

TAPEOS

Bravas nikkei Patatas bravas con salsa brava de aji amarillo. 6,5 €

Tostadas de atun (2 und) Tostada crocante de gyosa con lomo de atún rojo macerado en ponzu. 15 €

Ensalada de tomate y pulpo Tomate ibérico y pulpo en vinagreta de miso. 14 €

Hongos tenyaki Mix de setas en tempura con salsas de la casa y kale crujiente. 12 €

Conchas de parma (4 und) Vieiras en salsa de aji amarillo y queso grana padano. 19,5 €

Katsu sando (sandwich japonés de panceta) Panceta a baja temperatura empanada en panko, coleslaw y hoisin. 14 €

NIGIRIS (2 und)

Bocados de sushi nikkei: frescos, delicados y llenos de sabor.

Batamizo Nigiri de salmón flambeado con miso y quinoa crujiente. 8 €

Serrano foie Nigiri de vieira, jamón de bellota, foie gras y salsa de anguila. 12 €

Kurama Nigiri de corvina, mayonesa de aji panka, yuzu, kumquat y ajo negro. 8 €

Riku Nigiri crocante, steak tartar, tocino ibérico flambeado y crema de aguacate. 8 €

Niniku Nigiri de ventresca de atún con mayonesa de ajo confitado. 9,5 €

CEVICHE Y TIRADITOS

Frescura marina con toque nikkei en cada bocado.

Ceviche onno Pulpo, salmón, atún y pesca blanca, arroz de sushi y leche de tigre de aji amarillo ahumado. 24 €

Ceviche de chipirones tempura Ceviche de chipirones, leche de tigre cremosa y sandía. 18 €

Tiradito atún Tiradito de atún rojo, emulsión de jengibre y crema de aguacate. 24 €

PINCHOS

Sabores tentadores en porciones perfectas para compartir.

Gambones en zanahoria y coco Gambones salteados con salsa de zanahoria y leche de coco y mayo kimchi. 9 €

Secreto ibérico en salsa panka Secreto ibérico bbq de la casa y salsa de aji amarillo. 9 €

Lomo saltado Solomillo, cebolla morada y tomate. 11 €

Pollo en salsa de anguila Pollo salsa agridulce, y chimichurri de mango. 8 €

POSTRES

Limón yuzu Cheesecake de limón cubierto en chocolate blanco sobre un crocante de sésamo. 6 €

Milhoja cacao y miso Milhojas de chocolate peruano al 70% acompañado de helado de vainilla y caramelo miso. 7 €

onno
BAR NIKKEI

