



Cocina de mar Nikkei

by Iwao Komiyama

La gastronomía Nikkei refiere a la fusión de la cocina japonesa con la de los países que recibieron a los inmigrantes japoneses. Combina la cocina del país receptor y la tradición culinaria del país de origen.

La fusión se produce por la unión de técnicas e ingredientes entre ambos.

La Cocina Nikkei es el "resultado del encuentro y diálogo entre dos culturas".

No obstante, para que una tradición culinaria se desarrolle y se internacionalice como lo ha hecho la cocina nikkei es necesario que existan grandes chefs que aporten su creatividad y carisma.

Oyster
BAR


GOURMAND
FOOD HALL

Ceviches

CLÁSICO

Pescado blanco o salmón, cebolla colorada, cilantro, jugo de limón sutil. Con o sin picante.

FRUTOS DE MAR

Salmón Premium, lenguado, calamar, langostinos, mango, con salsa cremosa.

NIKKEI

Salmón premium, papines, salsa nikkei.

MENÚ DEGUSTACIÓN GOURMAND

Clásico, Nikkei y Frutos de Mar.

Tiraditos Nikkei

PERUVIAN

Pesca blanca, láminas de lima, con salsa de ají amarillo, infusión de aceite de oliva con cilantro y chips.

NIKKEI

Salmón Premium con salsa de miso (pasta agridulce a base de porotos de soja), algas wakame y semillas de sésamo tostadas.

GOURMAND PARA COMPARTIR

Abanico de salmón, con flor de lenguado, con vivos de limón sutil, con salsa especial Gourmand.

Combinados

SALMÓN PREMIUM 21 piezas

Con sashimi

10 Rolls (New York y Philadelphia), 5 Niguri, 6 Sashimi.

SALMÓN PREMIUM 15 piezas

10 Rolls (New York y Philadelphia), 5 Niguri.

ONLY ROLLS 20 piezas

5 Philadelphia, 5 New York, 5 California, 5 Tuna.

GOURMAND 21 piezas

10 Rolls Clásicos (a elección, porción 5 u.), 5 Niguri (Salmón o langostinos) o Sashimi.

Classic Rolls

(5 UNIDADES)

CALIFORNIA

Kani kama, palta y pepino.

TUNA CREAM

Atún cocido, hojas verdes, ciboulette, con salsa de mayonesa de wasabi.

NEW YORK

Salmón premium, palta y pepino.

PHILADELPHIA

Salmón premium, queso crema y cebolla de verdeo.

SPICE SALMÓN

Salmón premium, queso crema y cebolla de verdeo, con salsa de sriracha (picante a base de chiles asiáticos).

Special Rolls

(5 UNIDADES)

ARGENTINA

Lomo marinado al wok, con queso crema, palta, rúcula y jamón crudo de kobe. Salsa de malbec y chip de batata.

TEMPURA DRAGÓN

Langostinos, queso crema y mango; envuelto en salmón ahumado. Salsa teriyaki y chip de mandioca.

GOURMAND

Langostinos panko, con queso crema y palta; envuelto en salmón premium. Salsa de maracuyá e hilo de salsa teriyaki. Chip de mandioca y topping Gourmand.

NATURAL ROLL

Queso crema, mango, shitake (hongo japonés), pepino, envuelto en palta. Salsa de mayonesa de wasabi o maracuyá y chip de batata.

Niguiris

(4 UNIDADES)

SALMÓN PREMIUM / SHAKE

SKIN SALMÓN, CON MANGO Y LIMÓN SUTIL

Sashimis

(5 UNIDADES)

SALMÓN PREMIUM / SHAKE

LANGOSTINO / EBI

PESCA BLANCA

Geishas

(6 UNIDADES)

SALMÓN PREMIUM, PALTA Y

QUESO CREMA

Especiales Calientes

HOT ROLL (8 UNIDADES)

Relleno de salmón ahumado, queso Philadelphia, palta, con salsa tonkatsu.

NIGURI DE LOMO (4 UNIDADES)

Con salsa nikkei.

NIGURI HOT SUSHI (4 UNIDADES)

Salmón premium con, queso Philadelphia.

Ostras

(3 UNIDADES)

FRESCAS Al limón, vinagre de echalotes y salsa picante (opcional)

CALIENTES Con reducción de crema, etchalotes y ciboulette.

FILETE DE SALMÓN

A la plancha, con guarnición de couscous y manteca de cítricos.

GRILL DE MAR

Langostinos, salmón, pulpo, pesca blanca*, con romesco.

**Pesca blanca sujeta a disponibilidad y estación del año.*

Wok

Lomo marinado, vegetales y láminas de almendras al wok, con salsa agridulce.

Pollo, vegetales y lichee, con crocante de batata, aromatizado con aceite de sésamo.

Porción de arroz Gohan.
