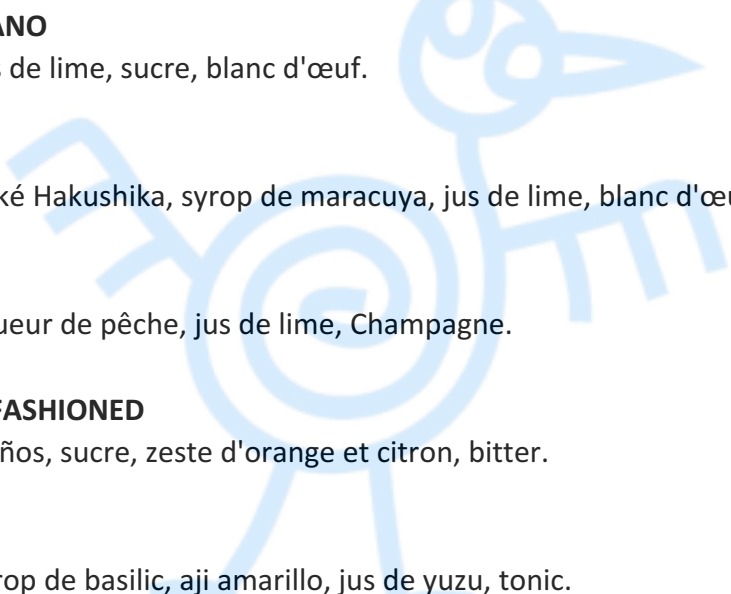


## À la découverte de la cuisine Nikkei

Disponbile le mercredi 7 mars



<b>PISCO SOUR PERUANO</b> Pisco Barsol 41°, jus de lime, sucre, blanc d'œuf.	<b>10 €</b>
<b>NIKKEI SOUR</b> Pisco Barsol 41°, Saké Hakushika, syrop de maracuya, jus de lime, blanc d'œuf.	<b>11 €</b>
<b>HUMO BLANCO</b> Saké Hakushika, liqueur de pêche, jus de lime, Champagne.	<b>12 €</b>
<b>MILLONARIO OLD FASHIONED</b> Ron Millonario 10 años, sucre, zeste d'orange et citron, bitter.	<b>12 €</b>
<b>FUEGO MULE</b> Pisco Barsol 41°, syrop de basilic, aji amarillo, jus de yuzu, tonic.	<b>13 €</b>

\* Happy hour de 18h30 à 19h30.

### PARA COMER:

<b>CEVICHE DE SALMON</b>	<b>15 €</b>
Lamelles de saumon, leche de tigre	
<b>TATAKI DE BŒUF ARGENTIN</b>	<b>15,50 €</b>
Tataki de bœuf argentin, sauce soja, ail, aji, gingembre...	
<b>CHANCHITO CONFITADO</b>	<b>19 €</b>
Echine de porc caramélisé, sauce soja, saké, gingembre, jus d'orange...	
<b>COCIDO DE CAMARONES Y CALAMARES</b>	<b>21 €</b>
Sauté de gambas et calamars, huile de sésame, crème de langoustine...	

**Menu 4 services à 45€ p.p**