



COCINA NIKKEI

MENÚ MONTGO

La cocina japonesa como tal es sobria; la peruana, aderezada. Encontrar el punto medio es nacimiento de lo Nikkei.

Japanese cuisine is inherently sober; Peruvian cuisine is richly seasoned. Finding the middle ground marks the birth of Nikkei.

3 tiempos

Elije un plato de cada tiempo. Choose a dish from each time.

Tiempo 1

BAO DE SETAS / MUSHROOM BAO

*Pan al vapor, tempura de setas, salsa tártara, y sarza criolla.
Steamed bun, mushroom tempura, tartar sauce, and Creole salad.*

TARTAR DE REMOLACHA / BEET TARTARE

*Remolacha cocida al vapor, sazónada al estilo Nikkei, nabo encurtido, acompañado de un crujiente de tapioca.
Steamed beet seasoned Nikkei-style, pickled radish, served with a tapioca crisp.*

CARPACCIO NIKKEI

*Crema de ají amarillo, rúcula, nuestros encurtidos y láminas de salmón ahumado. Terminado con queso parmesano y oliva.
Bed of yellow chili cream, arugula, house pickles, smoked salmon slices, parmesan cheese, and olive oil.*

Tiempo 2

AJÍ DE GALLINA

*Clásico guiso en base a gallina y aderezo de ají amarillo. Acompañado de arroz criollo y sarza criolla. Una delicia tradicional de la cocina peruana.
Classic Peruvian stew made with chicken and yellow chili sauce. Served with Creole rice and Creole salad.*

UDÓN BATAYAKI

*Noodles salteados con mantequilla batayaki, verduras y pescado.
Stir-fried noodles with batayaki butter, vegetables, and fish.*

PESCADO A LA PLANCHA / GRILLED FISH

*Con crema de patatas y yuca, toppings de la casa.
Served with potato and yucca cream, topped with house toppings.*

Tiempo 3

SUSPIRO LIMEÑO

*Dulce de leche casero, merengue de oporto y toppings.
Homemade dulce de leche, port wine meringue, and toppings.*

MONTGÓ 100

*Brownie de chocolate al 72% de cacao, con toques de café, crema de queso, cacahuètes garrapiñados y cacao.
72% dark chocolate brownie with hints of coffee, cream cheese, caramelized peanuts, and cacao.*

€38 p.p.

Bebidas no incluidas en el menú. Drinks not included in the menu.

mi
Almazara



COCINA NIKKEI

MENÚ MI ALMAZARA

La cocina japonesa como tal es sobria; la peruana, aderezada. Encontrar el punto medio es nacimiento de lo Nikkei.

Japanese cuisine is inherently sober; Peruvian cuisine is richly seasoned. Finding the middle ground marks the birth of Nikkei.

3 tiempos

Elije un plato de cada tiempo. Choose a dish from each time.

Tiempo 1

ENSALADA BURRATA

Cama de rúcula, cherrys confitados, burrata fresca, tomate rosa de altea y emulsión balsámica.
Bed of arugula, confit cherry tomatoes, fresh burrata, heirloom pink tomato from Altea, and balsamic emulsion.

ENSALADA CAPRESE

Tomate rosado, mozzarella fresca, pesto de albahaca y crutones.
Pink tomato, fresh mozzarella, basil pesto, and croutons.

YAKITORI DE PESCADO A LA BRASA

Pesca del día cocinada a la brasa con aderezo kushiyaki, emulsion de ají amarillo y toppings.
Fresh catch of the day grilled and dressed with kusgiyaki sauce, yellow chili emulsion, and toppings.

Tiempo 2

LOMO SALTADO / STIR-FRIED BEEF

Solomillo salteado con verduras, salsa de lomo, acompañado con arroz blanco y emulsión de ají amarillo.
Stir-fried tenderloin with vegetables, beef sauce, served with white rice and yellow chili emulsion.

ARROZ CON MARISCOS / SEAFOOD RICE

Arroz meloso estilo peruano. Con aderezos criollos, mariscos del día y emulsión acevichada.
Creamy Peruvian-style rice with Creole seasonings, fresh seafood, and ceviche-inspired emulsion.

MAGRET DE PATO / DUCK MAGRET

Clásico magret. Acompañado de yakimeshi, nuestro arroz frito japonés.
Classic duck magret served with yakimeshi, our Japanese fried rice.

Tiempo 3

SUSPIRO LIMEÑO

Dulce de leche casero, merengue de oporto y toppings.
Homemade dulce de leche, port wine meringue, and toppings.

MONTGÓ 150

una reversión de nuestro brownie. Esta vez con gel de pisco sour, crema de queso en 2 sabores, tierras y helado.

€45 p.p.

Bebidas no incluidas en el menú. Drinks not included in the menu.

mi
Almazara