

HAND ROLLS SET MENU

() 3 HAND ROLLS Salmón Atún Ebi Furai €16	() 4 HAND ROLLS Salmón Atún Toro Cangrejo €23	() 5 HAND ROLLS Salmón Vieira Atún Ebi furai Toro €29	() 6 HAND ROLLS Salmón Vieira Atún Cangrejo Hamachi Toro €36
--	---	--	---

HAND ROLLS

A LA CARTA

() Ebi Furai €6 <i>Langostinos, aguacate, mayonesa de chili-garlic, migas de tempura.</i>	() Vieira €7.50 <i>Con yuzu kosho y mayonesa de ponzu.</i>
() Toro €7 <i>Con migas de tempura y cebolleta.</i>	() Cangrejo €6 <i>Con mayonesa de yuzu y rocoto, migas de tempura y aguacate.</i>
() Atún €6.50 <i>Con wasabi (kizami) y cebolleta.</i>	() Anguila €8 <i>Crocante con miel de naranja.</i>
() Salmón €6 <i>Con shishimi togarashi, cebollino y sésamo.</i>	() Veggies Takuan €4 <i>Pepino y takuan (Nabo japonés encurtido)</i>
() Hamachi €8 <i>Con tiras de ají amarillo, aguacate y cilantro.</i>	() Veggies Aguacate €4 <i>Boniato cocido en zumo de naranja y aguacate.</i>
() Acevichado €8 <i>Migas de corvina, tiras de ají amarillo en vinagre, cilantro, aguacate y nuestra salsa acevichada.</i>	() Ika €6 <i>Chicharrón de calamar, alioli cítrico con tinta de calamar y cebolla encurtida.</i>

() Salsas de la casa: Soja especial & Anguila €2

NIGIRIS

	c/u		c/u
() Calamar €3.50 <i>Flameado, con mantequilla de miso y yema de huevo deshidratada.</i>	€3.50	() Salmón €3 <i>Flameado, con ají amarillo y chalaquita de cebolla roja.</i>	€3
() Toro €4 <i>Flameado, con wasabi, migas de tempura y salsa dulce.</i>	€4	() Atún €3.50 <i>Flameado con salsa panca-miso.</i>	€3.50
() Hamachi €4 <i>Con chalaquita de pepino, salsa de ostras especial y quinoa crocante.</i>	€4	() Premium de Salmón €4.50 <i>Salmón flameado, foie curado en especias, paté de trufa, miel de caña y sal.</i>	€4.50

Suplemento Beluga Caviar €8

UN VIAJE NIKKEI

() Edamame en salsa nikkei €4	() Tartar de atún €13 <i>Atún y salsa yuzu kosho con ají amarillo, chips de ajo y pan carasatu.</i>
() Tiradito de corvina €9	() Ceviche de hamachi €18 <i>Con salsa de soja y wasabi.</i>
() Tempura de Langostinos €8 <i>Troceados acompañados de una salsa cremosa de la casa.</i>	() Sopa Ushio-Miso €5.50 <i>Fondo de pescado blanco, miso con tofu algas, migas de pescado y cebolleta.</i>
() Tartar de toro €14 <i>Toro, almendras y negi.</i>	

SASHIMI (4 Cortes)

() Hamachi €14	() Atún €11
() Toro €12	() Salmón €8
	() Akiro Especial €28 <i>3 cortes c/u</i>

POSTRES

() Suspiro de la Geisha €8	
Helado €6	Mochi €7
() Chocolate	() Te Verde
() Matcha	() Triple chocolate
() Maracuyá	() Tarta de queso
() Pistacho	() Mango con maracuyá

BEBIDAS SIN ALCOHOL

() Coca Cola	€3	() Nestea Limón	€3
() Coca Cola Zero	€3	() Agua	€3
() Fanta Naranja	€3	() Agua con gas	€3.50
() Fanta Limón	€3	() Mahou tostada <i>sin alcohol</i> 🌿	€4
() Aquarius Limón	€3	() Limonada	€4.50

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas

() Mahou barril 🌿	€3.50
() Mahou sin gluten	€4
() Alhambra 🌿	€4
() Kirin <i>Japonesa</i> 🌿	€4
() Sapporo <i>Japonesa</i> 🌿	€4

Cócteles

() Tinto de Verano	€4.50
() Pisco Sour 🍷	€10
() Chilcano	€10
() Sake Sour 🍷	€10

Blancos

() Cantayano (2022) Verdejo 🍷	€3.75
() La Nave (2021) Garnacha 🍷	€3.75
() Sal (2023) Albariño 🍷	€4.75
() Godello Sobre Lías (2020) 🍷	€5.50
() Majuelo del Chivitero (2021) Verdejo 🍷	€38
() Improvisació (2021) Xarel • lo 🍷	€55

Copa

Botella

Tintos

() Milú (2022) Ribera del Duero 🍷	€3.75	€23
() Rayos UVA (2022) Rioja 🍷	€4	€25
() Peña el Gato (2021) Garnacha 🍷	€4.75	€30
() El Sueño (2020) Bobal 🍷		€44
() Cerro La Isa (2020) Garnacha 🍷		€70

Sakes

() Kurobi Yuyui Junmai (300ml)	€5	€16
() Schichiken Junmai (300ml)		€18.50
() Taiheiy Junmaishu	€5	€40
() Sansyouraku Junmai-Yamahai	€6	€48
() Shochikubai Junmai-Daiginjo	€7	€70

Champagne

() Yannick PrévotEAU		€55
-----------------------	--	-----

Whiskey Japonés

() Hibiki Harmony	€14
() Yamazaki (12 años)	€18
() Hibiki Blossom	€24



EXPERIENCIA AKIRO: UN VIAJE CULINARIO NIKKEI

Akiro, el primer restaurante especializado en Hand Rolls en Madrid. Fundado porque consideramos que los Hand Rolls merecen un lugar especial en nuestra gastronomía. Es tan fácil como sentarse, elegir y dejarte llevar por esta experiencia de la cocina Nikkei. Descubre el auténtico sabor de los Hand Rolls y permítenos llevarte por este recorrido culinario.

INGREDIENTES FRESCOS, SABOR AUTÉNTICO

Nuestro compromiso con la calidad es inquebrantable, por esto servimos solamente los mejores productos del mercado. Los pescados más frescos acompañados de salsas caseras y la auténtica alga Nori, traída desde el mar Ariake, Japón. Comer en Akiro es sentir la combinación de calidad y sabor.

GRACIAS POR ESTAR AQUÍ