

NIKKEI BAR 日経バー

DEGUSTACION
Selección de 3 variedades

CEVICHEs**OSK**

Atún, ponzu ahumado y quinua crocante.

WASABI

Conchas de abanico y pescado blanco en ligera salsa cítrica al wasabi.

ROCOTO JAM

Salmón, salsa de rocoto confitado y kyuri.

NIKKEI

Atún, quinua, kyuri y negi con agridulce de yuzu.

CLÁSICO

Shiromi en leche de tigre Osk.

TIRADITOS & USUZUKURIS**OSK TATAKI**

Atún sellado a la brasa, salsa cítrica oriental, togarashi, negi.

PERÚ

Shiromi, emulsión de ajíes ahumados, camote crocante.

HOTATE NIKKEI

Conchas de abanico, soya, kión, wasabi, ají limo.

SAKE LIME

Salmón, trufa blanca, piel de lima.

TAKO AL OLIVO

Pulpo, tartare de aceituna negra, palta, furikake nikkei.

SHIROMI CUSHURO

Ponzu ahumado, ají limo, aceite de ajonjolí.

CARPASSION

Salmón, miel de maracuyá, berros, strips crocantes.

NIKKEI BAR 日経バー

OSK STYLE SUSHI

INKA

Shiromi, ají amarillo, quinua crocante, chalaquita.

PAICHE KABAYAKI

Pescado amazónico a la brasa, tare, negi.

BUTA

Papada de cerdo, pisco, shoyu.

SHIROMI SPICY

Shiso, negi, aceite de ajonjolí picante.

SAKE MISO

Salmón sellado en sweet miso y limón.

TUNA TAMAGO

Atún, huevo de codorniz, masago, negi.

SALMÓN SKIN

Piel crocante, tare, negi, sal Maldon.

EVIL EBI

Langostino, bbq Osk, chalaquita.

KATSU

Salmón, ralladura de cítricos, trufa blanca.

WAGYU

Entraña a la parrilla, negi, limón.

TUNA FOIE

Atún, foie gras, teriyaki, flor de sal.

HOTATE TRUFFLE

Conchas, mantequilla de trufa blanca, limón.



NIKKEI BAR OMAKASE

Degustación de sashimi, tiraditos y hosomakis.

OSAKA STYLE 大阪スタイル

MAKIS & TEMAKIS

ANTIQUO

Langostinos tempura, láminas de lomo al fuego, salsa anticuchera oriental.

NORI FURAI

Salmón, langostino, queso crema, envueltos en nori crocante con salsa teriyaki.

SESAME VEGGIE

Espárragos, kyuri, palta y lechuga con ajonjolí tostado.

SPICY CRUNCHY

Langostinos batayaki, pulpa de cangrejo, quinua crocante, togarashi.

TUNA TARTAR

Atún, palta, negi, spicy tobiko mayo.

DAIKON

Cangrejo, palta y salmón en finas láminas de nabo japonés.

TIGGER

Langostinos furai, palta, shiromi y salsa acevichada.

PERUVIAN IZAKAYA

YAKINIKU AVOCADO

Rollitos de lomo al fuego rellenos de palta, kyuri y limón.

TUMBO SHRIMP

Langostinos crocantes en salsa cremosa de tumbo ligeramente picante.

INKA GYOZA

Rellenas de pato confitado, cebolla caramelizada y hongos shiitake. Servidas con salsa Huancayo.

CRISPY RICE DUO

Tartar de salmón en salsa de rocoto ahumado y entraña Wagyu a la parrilla. Los dos sobre shari crocante.

LETTUCE WRAPS

Pato confitado al wok con salsa de soya ahumada y hongos shiitake. Viene con fideos de arroz crocantes y lechugas frescas.

PONZU VEGGIES

Vegetales a la parrilla con ponzu y furikake nikkei.

TUNA POKE

Dados de atún, hojas de mostaza, espárragos y cushuro con salsa yuzu.

MARISCOS AL FUEGO

Mix de mariscos salteados en mantequilla, togarashi y limón.

OSK TEMPURA

Vegetales de estación, pescado blanco y langostinos crocantes.

YUZU LOBSTER SALAD

Langosta, palta, piel de cítricos, yuzu-ponzu, chalotes al wok y culantro.

MORIAWASE TARTAR

Atún con shiso, guacamole criollo y salmón con ikura.

EBI OSK

Langostinos a la parrilla en crema de poro y curry rojo.

OSAKA STYLE 大阪スタイル

OSK SPECIALS

SHIROMI A LA BRASA

Pescado blanco marinado en salsa de soya con salsa de ajo crocante, almendras y ajíes peruanos.

PAICHE MISOYAKI

Filete de pescado amazónico marinado en miso y gratinado con mantequilla de coco.

CHANCHITO NIKKEI

Panceta confitada y glaseada a la brasa con salsa ramen-teriyaki, nigiris de tacu tacu y chalaquita de rocoto.

PERUVIAN BBQ

Asado de tira braseado en salsa oriental, tamalito de arroz verde y camote glaseado crocante.

SALMÓN TENSUYU

Confitado en aceite de lima, tempura de palta y cebolla china ahumada.

SHIROMI WRAP

Pescado blanco marinado con salsa anticuchera oriental y leche de coco, cocinado al vapor en hoja de plátano.

PATO MOCHERO

Pierna de pato crocante y miel de tumbo sobre arroz al wok con cecina y hongos shiitake.

TAKO PANCA MISO

Pulpo a la parrilla en salsa de ají panca y miso.

TORI OSK

Pechuga de pollo ahumada, vegetales caramelizados al wok y salsa de maní al curry.

LOMO BALSAMIC TRUFFLE

A la parrilla con salsa balsámica teriyaki, trufa blanca, puré al miso y hongos saltados.

SAKANA ISHIYAKI

Sashimi de pescado blanco a la brasa con salsa pachamanquera.

NIKU KABAYAKI

Láminas de entraña Wagyu, mantequilla kabayaki y yuzu.

CHITA A LA SAL

Clásico nikkei a nuestro estilo.

HOT ROCK CEVICHE

Ceviche mixto a la piedra, base de parihuelay leche de tigre al miso.

OSAKA RIB EYE

350 gramos de Kobe a la parrilla con mantequilla togarashi, salsa bbq Osk, y sal de trufa.

RAMEN

Caldo sustancioso con toque picante, pasta fresca, frijol chino, huevo, y panceta de cerdo a la parrilla.

OSK WOK

Arroz al wok con verduras y proteínas a su elección.

DULCES 製菓

MOCHI

Té matcha - cítricos, lúcuma - miso butterscotch, chocolate piurano.

AMAI YUKI

Chirimoya, crema de coco, sorbete de mango y merengue de kión.

SUSPIRO NIKKEI

*Manjar de chocolate amazónico y manjar de hierba luisa.
Merengue en texturas con aromas orientales.*

KARI KARI SOUR

Spring rolls de aguaymanto y piña, servidos con helado de yogurt.

YUZU CHEESECAKE

Con granita de camu - camu y naranja, sobre cereales andinos crocantes.

MISO APPLE CRUMBLE

Con butterscotch, membrillos caramelizados, ajonjolí y helado de vainilla.

CHOCOLATE CROCANTE

Soufflé de chocolate tibio en galleta de cañihua y helado de té verde.

HELADOS Y SORBETES

ARTESANALES

DESSERT PLATTER

Selección de nuestros mejores postres.

APERITIVOS

SHOTTO

Pisco Albilla, vermouth blanco, manzana verde, shot de hielo con sake y vermouth tinto.

KINO LIME

Vodka Elyx, Cointreau, lavanda y piel de limón.

PINKU

Gin Tanqueray, PX Cruz Conde, zumo de toronja.

HONG FAT

Whiskey Jim Beam, Soju con sesame, Punt e Mes y black pepper.

FAKKU U

Whisky Chivas Extra, shrub de la casa, bitter de cacao, miel de quinoto y humo de inca muña.

FRESCOS

WILD HORSE

Vodka Absolut Wild Tea, limoncello, limón y ginger beer.

AKA CITRUS

Pisco Moscatel, lime juice, piel de lima, fresa, tuna roja y bitter de toronja.

BAMBOO 7

Ron Plantation Dark, licor de coco con cedrón, maracuyá, ginger ale y bitter de naranja.

MIDORI HONEY

Vodka Smirnoff, Sauvignon blanc, uva italia, tuna verde, sanky y miel de cardamomo.

AWA RAZO

Aperol, Cruz Conde solera cream, kyuri, toronja rosada y espumante.

MANGO SODA

Gin Beefeater, mango, limón, sachaculantro, miel de kyuri y soda.

MADD ICE TEA

Whisky Chivas 12, St. Germain, té negro, romero, limón y miel de kión con hibiscos.

999

Soju, Vodka Absolut Vanilia, tumbo, aguaymanto, bitter Ricanti y nuez moscada.

MONK'S DREAM

Pisco sour de cardamomo y chicha ice cubes.

MEDICINE #10

Gin Tanqueray Ten, soda de carambola y jazmín.

AHUMADOS

MR. OSAKA

Ron Zacapa 23, bitter de cítricos, lulo, maracuyá, miel de albahaca, tónica y humo de romero.

ALLADIN SANE

Whisky Johnnie Black, vermouh tinto, bitter de jazmín, canela y clavo.

SNAKE JUICE

Gin Beefeater, vermouh blanco, lime juice, zumo de mandarina y romero.

CLASICOS OSAKA

CAIPI OSK

Vodka Smirnoff, maracuyá, fresas con limón y azúcar.

GINGER MOJITO

Ron Diplomático, hierba buena, miel de kión, limón, naranja y kión.

PISCO PUNCH OSK

Pisco de kión, almíbar de piña chirimoya, limón, bitter Ricanti y soda.

RED LYCHEE MARTINI

Vodka Smirnoff, licor de lychee, frutos rojos y limón.

SAKE

KIKUSUI JUNMAI GINJO
700 ml

SPARKLING MIO
300 ml

TARU
700 ml

YAEGAKI JUNMAI
300 ml

KIKUMASAMUNE DAIGINJO
300 ml

SAYURI NIGORI
300 ml

NANBU BIJIN
300 ml

OZEKY DRY
180 ml

KIKUSUI JUNMAI GINJO
300 ml

SHO CHIKU BAI
180 ml

SOJU

IISHIKO
180 ml

IISHIKO EN LAS ROCAS
60 ml

CERVEZAS

CLASICAS

Orión
Kirin
Sapporo
Asahi
Heineken
Stella Artois
Corona
Cusqueña
Rubia - Red - Trigo - Malta
Pilsen Callao

ARTESANALES

Osaka Dry
Sierra Andina Huaracina
Sierra Andina Inti
Magdalena IRA
Magdalena La Palida
Nuevo Mundo
Triple Premium
Nuevo Mundo
Cabo Blanco

SIN ALCOHOL

ORIENTAL LEMONADE

Menta - kión

THAI LEMONADE

Mango - albahaca

SENCHA LEMONADE

Té verde

OSAKA FRESH

Mandarina, lime, romero y soda

SODA ORIENTAL

Carambola - jazmín

CHICHA MORADA

Receta secreta

SACHA

Mango, sachaculantro, limón, miel de kyuri y soda

JUGOS NATIVOS

FROZEN FRUITS

CHAMPAGNES

シャンパン
shanpan

DOM PERIGNON

VEUVE CLICQUOT
Ponsardin Brut

MOËT & CHANDON
Brut Imperial

PERRIER JOUËT
Grand Brut

MOËT & CHANDON
Brut Imperial 375ml

ESPUMANTES

発泡
happo

ALMA NEGRA
Rose

CHANDON
Extra Brut / Rose

CHANDON 187
Extra Brut / Rose



VINOS BLANCOS

白ワイン
shiro wain

CHARDONNAY

AMAYNA
Viñas Garcés Silva – San Antonio. CL

EL ENEMIGO
Bodega Aleanna – Mendoza. AR

RUTINI
Bodega La Rural – Mendoza. AR

MONTES ALPHA
Viña Montes – Casablanca. CL

SALENTEIN RESERVA
Bodegas Salentein – Mendoza. AR

CLOS DE CHACRAS
Bodega de Familia – Mendoza. AR

ALTOS DEL PLATA
Bodega Terrazas de los Andes – Mendoza. AR

SAUVIGNON BLANC

BOYA
Viñas Garcés Silva – San Antonio. CL

MARQUÉS DE RISCAL
Bodega Herederos del Marqués de Riscal – Rueda. ES

LITORAL
Viña Ventolera – San Antonio. CL

LA FLOR
Pulenta Estate Winery – Mendoza. AR

VIU MANENT
Bodega Viu Manent – Colchagua. CL

INTIPALKA
Bodega Santiago Queirolo – Ica. PE

VINOS BLANCOS

白ワイン
shiro wain

OTRAS CEPAS

ALMA NEGRA

Viognier - Ernesto Catena Vineyards - Mendoza. AR

RUTINI

Gewürztraminer - Bodega La Rural - Mendoza. AR

ESCORIHUELA GASCÓN

Viognier - Bodega Escorihuela Gascón - Mendoza. AR

AGUIJÓN DE ABEJA

Torrontés - Familia Durigutti - La Rioja. AR

GALLARDÍA DEL ITATA

Muscat - Bodega De Martino - Itata. CL

GRAFFIGNA CENTENARIO

Pinot Grigio - Bodega Graffigna - San Juan. AR

DE CORTE

ESTIVAL

Gewürztraminer, Chardonnay, Moscato - Viñedo de los Vientos Canelones. UY

SERIA A

Chardonnay, Viognier - Bodega Familia Zuccardi Mendoza. AR

AMALAYA

Torrontés, Riesling - Bodega Amalaya Salta. AR

OTRO CONTINENTE

PACO & LOLA

Albariño - Bodega Paco & Lola - España

TERRAS GAUDA

Albariño, Loureiro, Caiño Blanco - Bodegas Terras Gauda - España

DR. LOOSEN BLUE SLATE

Riesling - Bodega Dr Loosen - Alemania

WACHAUER

Grüner Veltliner - Weingut Rainer Wess - Austria

MEZZACORONA

Pinot Grigio - Bodega Mezzacorona - Italia

WILD OLIVE

Chenin Blanc - Grape Grinder - Sudáfrica

VIÑA VILANO

Verdejo - Bodegas Viñas Vilano - España

LÁGRIMAS DE MARÍA

Viura, Tempranillo Blanco - Bodegas Patrocinio - España

VINOS BLANCOS

白ワイン
shiro wain

DE AGUJA

BLANC PESCADOR

Macabeo, Xare-lo, Parellada - Bodegas Cavas de Ampurdan - España

MATEUS

Baga, Rufete, Tinta Barroca y Touriga Franca - Sogrape Vinhos - Portugal

MEDIA BOTELLA

MARQUÉS DE RISCAL

Verdejo - Bodega Herederos de Marqués de Riscal - Rueda. ES

ORVIETO CLÁSICO

Grechetto, Procanico, Canaiolo, Verdello - Bodega Ruffino - Umbría. IT

LAS MORAS

Sauvignon Blanc - Bodega Finca Las Moras - San Juan. AR

COSECHA TARDIA

CONCHA Y TORO

Sauvignon blanc - Viña Concha y Toro - Maule. CL



VINOS ROSADOS

ロゼワイン
roze wain

ANDELUNA 1300

Malbec - Bodega Andeluna Cellars - Tupungato. AR

MONTES CHERUB

Syrah - Viña Montes - Colchagua. CL

GALLARDÍA DEL ITATA

Cinsault - Bodega De Martino - Itata. CL

VIÑA VILANO

Tempranillo - Bodegas Viñas Vilano - Ribera del Duero. ES

FAMILIA GASCÓN

Malbec, Sangiovese - Bodega Escorihuela Gascón - Mendoza. AR

LÁGRIMAS DE MARÍA

Tempranillo - Bodegas Patrocinio - Rioja. ES



VINOS TINTOS

赤ワイン
akawain

MALBEC

SIESTA EN EL TAHUANTINSUYU
Ernesto Catena Vineyards – Mendoza. AR

ZUCCARDI Q
Bodega Familia Zuccardi – Mendoza. AR

VICENTIN BLEND DE MALBEC'S
Bodega Vicentin – Mendoza. AR

DURIGUTTI
Familia Durigutti – Mendoza. AR

LAS MORAS BLACK LABEL
Bodega Finca Las Moras – San Juan. AR

ALTOS DEL PLATA
Bodega Terrazas de los Andes – Mendoza. AR

CABERNET SAUVIGNON

ANIMAL
Ernesto Catena Vineyards – Mendoza. AR

DEL FIN DEL MUNDO
Bodega del Fin del Mundo – Patagonia. AR

DOMADOS ROSILLO
Bodega Domados Wines – Mendoza. AR

MERLOT

ANGÉLICA ZAPATA
Bodega Catena Zapata – Mendoza. AR

MARQUÉS DE CASA CONCHA
Bodega Concha y Toro – Rapel. CL

CARMENERE

MONTES ALPHA
Viña Montes – Colchagua. CL

ARMADOR
Odjell Vineyards – Valle Central. CL

VINOS TINTOS

赤ワイン
akawain

OTRAS CEPAS

EL ENEMIGO

Cabernet Franc - Bodega Aleanna - Mendoza. AR

SALENTEIN RESERVA

Pinot Noir - Bodegas Salentein - Mendoza. AR

RUCA MALEN

Petit Verdot - Bodega Ruca Malen - Mendoza. AR

GALLARDÍA DEL ITATA

Cinsault - Bodega De Martino - Itata. CL

INTIPALKA

Syrah - Bodega Santiago Queirolo - Ica. PE

DE CORTE

ALMA NEGRA

Misterio - Ernesto Catena Vineyards - Mendoza. AR

5 HIJOS

Merlot, Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Bodega Miras - Patagonia. AR

KAUZO

Malbec, Syrah - Bodega Kauzo - Mendoza. AR

OTRO CONTINENTE

FLORES DE CALLEJO

Tempranillo - Bodega Félix Callejo - Ribera del Duero. ES

PETIT PITTACUM

Mencia - Bodegas Pittacum - Bierzo. ES

MEDIA BOTELLA

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

Tempranillo, Graciano, Mazuelo - Bodega Herederos del Marqués de Riscal - Rioja .ES

AMALAYA

Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat - Bodega Amalaya - Salta .AR

PISCOS

ピスコ
pisuko

MOSTO VERDE

LA BLANCO GRAN HERENCIA PURO
Quebranta

PORTON
Italia Rosada

GRAN CRUZ
Acholado

VIÑAS DE ORO
Torontel

GRAN DEMONIO DE LOS ANDES
Albilla

DON AMADEO
Mollar

PORTON
Acholado

INTIPALKA
Moscatel

1615
Italia

4 GALLOS
Negra Criolla

ACHOLADO

SARCAY DE AZPITIA PATRON VICENTE

PACA PACA

FERREYROS

PISCOS

ピスコ
pisuko

PURO AROMATICO

VIEJO TONEL
Albilla

GRAN CRUZ
Italia

VIEJO TONEL
Torontel

4 GALLOS
Moscatel

PURO NO AROMATICO

PACA PACA
Quebranta

SARCAY DE AZPITIA
Mollar

VIÑAS DE ORO
Negra Criolla

1615
Quebranta

