



RESTAURANTE

NINTAI

ENTRANTES

Taco de langostino 4.90

Langostino en tempura con mayo kimchee sobre una tosta de maíz frita.

Crujiente de atún 5.20

Base de arroz crujiente con un tartar de atún macerado con mayonesa de siracha y miel.

Causa limeña 14.00

Pulpo al olivo, aguacate y huevo rallado

Ceviche 18.00

Pescado blanco, cebolla morada, cilantro, batata, cancha, lima ají y chicharrón de calamar.

Gyozas 13.50

Langostino, cerdo, vegetales o mixtas.

Pizza japonesa 15.50

Base de arroz frita, aguacate, salmón ahumado, kimchee y surimi.

Tempura de verdura 14.00

Verdura de temporada

USUZUKURI

Usuzukuri atún 16.00

Aceite de kimchee y cebollino

Usuzukuri de mero 15.00

A.O.V.E soja y vinagreta de maracuyá

NIGIRI

Nigiri wiki 9.00

Atún macerado en aceite de kimchee, huevo de codorniz y trufa.

Nigiri de vieira 8.00

Vieira sopeleada con mantequilla de miso blanco

Nigiri de mero 8.00

Pasta de trufa negra y cebollino

Nigiri de salmón 7.00

Sopleteado con salsa de trufa y parmesano

Nigiri foie 12.00

Sopleteado con anguila

Nigiri de atún 7.00

Sopleteado con layu taberu

Nigiri de panceta 9.00

Cerdo ibérico con gochujang.

MAKI ROLL

Maki Nintai 17.00

Relleno de salmón, atún, queso crema y crocante de tempura, cubierto con pescado blanco, salmón y atún, mayo kimchee y peta crispy.

Maki citrico 16.50

Relleno de salmón, aguacate, queso crema y cubierto con salmón sopleteado, mayo kimchee, lima y unagui.

Maki acevichado 16.00

Relleno de pescado blanco, aguacate, queso crema y crocante de tempura, cubierto de pescado blanco, millo y cilantro con una salsa acevichada.

Maki maguro 17.00

Relleno de atún, aguacate, queso crema, cubierto de atún caramelizado con mantequilla de gochujang y unagi.

Maki vegetal 15.00

Relleno de verduras tempurizadas, queso crema, aguacate y salsa unagui.

Maki Nintai especial 18.00

Relleno de langostino en tempura, queso crema, y aguacate, empanado en panko y con un topping de salmón, langostino con salsa fuji.

Maki Elvie 18.00

Relleno de calamar, langostino, aguacate y queso crema, cubierto de vieira sopeleada con mayo kimchee y unagui.

Maki txipirón 19.00

Relleno de langostino, aguacate y queso crema, cubierto con chispas de tempura y chipirón salteado con ajo y mantequilla.

Maki unagui 21.00

Relleno de salmón ahumado, langostino, queso crema, aguacate y cubierto de anguila a la brasa.

TARTAR

Tartar atún 19.00

Soja, A.O.V.E, rocoto, kimchee y huevo de corral frito.

Tartar de salmón 19.00

Jengibre fresco, cebolla morada, cilantro, rocoto y lima.

PRINCIPALES

Pad thai Nintai 17.00
Pasta de arroz salteada con pollo y verduras, con salsa de curry rojo y maní.

Pollo Karagge 14.50
Pollo empanado con o sin salsa picante.

Costillar de ternera 21.00
Confitado con reducción de sus propios jugos, vegetales y papas nuevas fritas,

Kimyan Roll 15.00
Canelón de costilla de ternera cocinada a baja temperatura con teriyaki, bechamel de yakiniku y coco garrapiñado

Pan bao 6.00
Langostino, cochinita o preguntar fuera de carta.

POSTRE

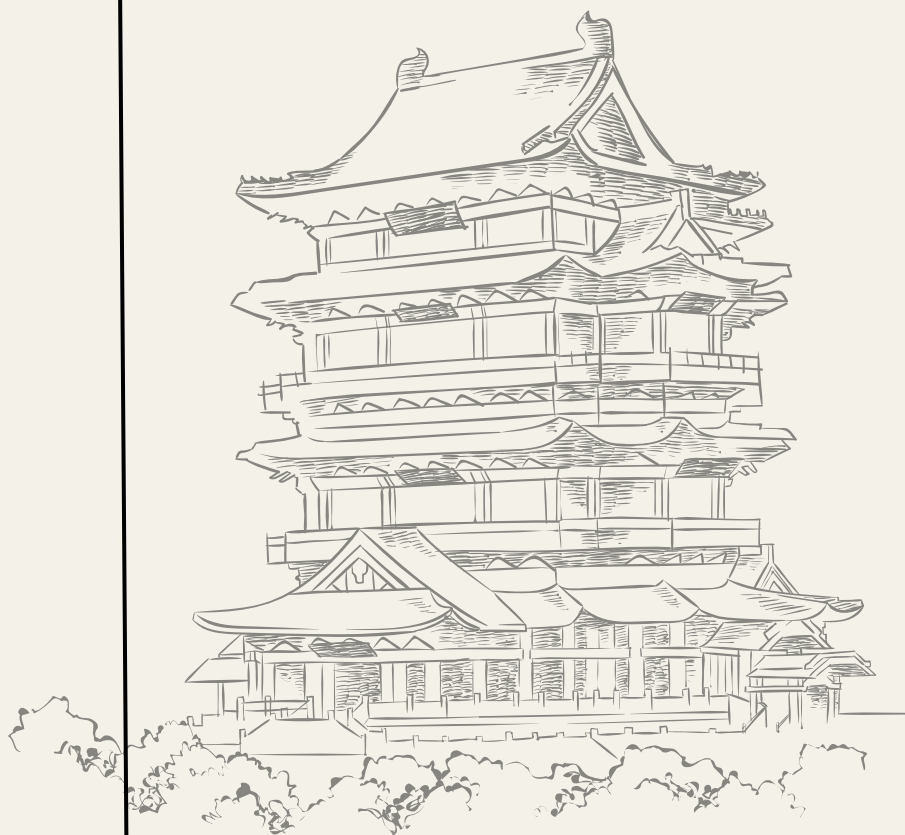
Coco Loco 6.50
Pastel de coco al vapor, con helado.

Mochi 4.00
Maracuyá, cheesecake y chocolate.

Tarta de queso 6.50
Casera al estilo Kim

Flan de chocolate blanco 6.20

Coulant de chocolate 6.00
Con helado de vainilla



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor avise al personal antes de realizar su pedido.