



nishiki
MARKET

EXPERIENCIAS NISHIKI

PULPO FRITO EN TEMPURA, CON PURÉ DE PATATA, SALSA TERIYAKI, AGUACATE Y LIMA____ 19,50

Tempura fried octopus with mashed potato, teriyaki sauce, avocado and lime



EXPLOSIÓN DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAYO THAI Y LIMA____ 14,00

Explosion of tempura prawns with Thai mayonnaise and lime



TARTAR DE ATÚN SOBRE TORTA DE INÉS ROSALES Y TAPENADE DE ACEITUNA ALOREÑA____ 16,00

Tuna tartar on Inés Rosales cake and Aloreña olive tapenade



TATAKI DE ATÚN CON SALSA PONZU Y VINAGRETA DE SÉSAMO____ 20,00

Tuna Tataki with ponzu sauce and sesame vinaigrette

TATAKI DE SALMÓN MACERADO EN SALSA SOBA Y VINAGRETA DE SÉSAMO____ 18,00

Salmon tataki marinated in Soba sauce and sesame vinaigrette



COMBO NISHIKI: 4 NIGIRI, 4 SASHIMI, 4 URAMAKIS, 4 HOSOMAKIS____ 29,00

Combo Nishiki: 4 nigiri, 4 sashimi, 4 uramakis, 4 hosomakis

**BARCO DE SUSHI 44 PIEZAS: 12 SASHIMI, 8 NIGIRI, 8 HOSOMAKIS Y 16 URAMAKIS
JUNTO A EXPLOSIÓN DE LANGOSTINOS**____ 90,00

Sushi boat 44 pieces: 12 sashimi, 8 nigiri, 8 hosomakis and 16 uramakis with an explosion of prawns



CON SABOR A MAR

OSTRAS ABIERTAS AL NATURAL O EN TEMPURA CON LIMA____ 4,50/UD - TEMPURA__4,90/UD

Open oysters natural or tempura with lime

LANGOSTINO JUMBO XXL AL PIL-PIL DE ORIENTE CON ACEITE DE GUINDILLA, JENGIBRE Y SÉSAMO____ 18,00/UD

XXL jumbo king prawn in oriental pil-pil with chilli, ginger and sesame oil

CALAMARES EN ANILLA, FRITOS EN PANKO Y ALIOLI DE LIMA____ 14,00

Squid in rings, fried in panko and lime aioli

BOQUERONES FRITOS EN TEMPURA, MACERADOS EN YUZU Y ALIOLI DE LIMA____ 14,00

Tempura fried anchovies, marinated in yuzu and lime aioli

BUCHONES DE ROSADA EN ADOBO JAPONÉS UN POCO PICANTE, FRITA EN TEMPURA Y ALIOLI DE LIMA____ 14,00

Rosada Buchones in a slightly spicy Japanese marinade, fried in tempura and lime aioli



URBAN FOOD

ENSALADA DE WAKAME____ 5,00

Wakame salad

EDAMAME AL VAPOR____ 4,00

Steamed edamame

EDAMAME SALTEADO CON Salsa PICANTE____ 5,00

Stir-fried edamame with spicy sauce

BOL DE ARROZ GOHAN____ 5,00

Gohan rice bowl

GYOZAS DE RAGÚ DE TERNERA CON Salsa DE CARNE Y TARTUFATA (4 UD)____ 10,00

Beef ragu gyozas with meat sauce and tartufata (4 pieces)

PINCHO DE POLLO KARAAGE A LA PLANCHA CON MIEL DE CAÑA Y SÉSAMO____ 4,90

Skewered grilled karaage chicken with honey cane and sesame seeds



NUESTRAS "KOROKKE" 2UD/5,00€

CROQUETAS DE KIMCHI CON PEZ MANTEQUILLA FLAMBEADO Y MAYONESA DE LIMA
Kimchi croquettes with butterfish flambé and lime mayonnaise

CROQUETAS DE GAMBÓN CON ATÚN FLAMBEADO Y MAYONESA DE KIMCHI
Prawn croquettes with tuna flambé and kimchi mayonnaise

CROQUETAS DE SALMÓN ESTILO JAPÓN, CON MAYONESA THAI, TERIYAKI Y KATSUOBUSHI
Japanese style salmon croquettes, with thai mayonnaise, teriyaki and katsuobushi

CROQUETAS DE OSOBUCO DE TERNERA CON SALSA DE CARNE Y MIEL DE CAÑA
Croquettes of veal osso buco with meat sauce and cane honey



VIENE Y BAO! 6,00€

BAO DE POLLO FRITO, LECHUGA Y MAYONESA DE KIMCHI
Fried chicken bao with lettuce and kimchi mayonnaise

BAO DE TERNERA ESTOFADA, LECHUGA Y SALSA DE CARNE
Stewed beef bao, lettuce and meat sauce

BAO DE CALAMARES FRITOS EN PANKO, ALIOLI DE LIMA Y MAYONESA DE WASABI
Panko fried calamari bao, lime aioli and wasabi mayonnaise

BAO DE PULPO A LA GALLEGA, PATATA PICANTE Y SIETE ESPECIAS JAPONESAS
Galician-style octopus bao, spicy potato and seven Japanese spices

BAO DE ATÚN FLAMBEADO, HUEVO DE CODORNIZ, LECHUGA Y MAYONESA DE KIMCHI
Flambéed tuna bao, quail egg, lettuce and kimchi mayonnaise



JAPU TAKOS 5,00€

TACO DE ATÚN: ALGA NORI, ARROZ, TARTAR DE ATÚN, PÉRLAS DE TEMPURA Y TAPENADE DE ACEITUNAS ALOREÑAS
Tuna Taco: nori seaweed, rice, tuna tartar, tempura pearls and Aloreña olives tapenade

TACO DE SALMÓN: ALGA NORI, ARROZ, TARTAR DE SALMÓN, PÉRLAS DE TEMPURA Y AGUACATE
Salmon Taco: nori seaweed, rice, salmon tartar, tempura pearls and avocado

TACO DE LANGOSTINO: ALGA NORI, ARROZ, TARTAR DE SALMÓN, LANGOSTINO FRITO EN TEMPURA Y SIETE ESPECIAS JAPONESAS
Prawn Taco: nori seaweed, rice, salmon tartar, tempura fried prawn and Japanese seven spices

TACO DE ANGIULA: ALGA NORI, ARROZ, ANGIULA A LAS BRASAS, AGUACATE, SÉSAMO Y SALSA TERIYAKI
Eel taco: nori seaweed, rice, grilled eel, avocado, sesame and teriyaki sauce



POKE & WOK

POKE DE SALMÓN: ARROZ, TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, AGUACATE, EDAMAME, WAKAME, CEBOLLETA HOLANDESA Y DRESSING DE SÉSAMO 14,00
Salmon Poke: rice, salmon tartar with mango, avocado, edamame, wakame, hollandaise onion and sesame dressing

POKE DE ATÚN: ARROZ, TARTAR DE ATÚN PICANTE, TOMATE, AGUACATE, EDAMAME, PERLAS DE TEMPURA Y DRESSING DE SÉSAMO 15,00
Tuna poke: rice, spicy tuna tartar, tomato, avocado, edamame, tempura pearls and sesame dressing

POKE DE POLLO: ARROZ, POLLO KARAAGE, EDAMAME, PEPINO, TOMATE, CREMA DE AGUACATE, SALSA TERIYAKI Y SÉSAMO 13,00
Chicken poke: rice, karaage chicken, edamame, cucumber, tomato, avocado cream, teriyaki sauce and sesame seeds

WOK DE VERDURAS: NOODLES, VERDURAS, SALSA SOBA, SÉSAMO Y LIMA 13,00
Vegetable Wok: noodles, vegetables, soba sauce, sesame and lime

WOK DE POLLO: NOODLES, VERDURAS, POLLO, SALSA SOBA Y SÉSAMO 14,00
Chicken wok: noodles, vegetables, chicken, soba and sesame sauce

WOK DE LANGOSTINOS: NOODLES, VERDURAS, LANGOSTINOS, SALSA KIMCHI, SALSA SOBA Y LIMA 15,00
Prawn wok: noodles, vegetables, prawns, kimchi sauce, soba sauce and lime sauce



PURO SUSHI

SASHIMI 4UD

PEZ MANTEQUILLA Y LIMA____8,00
Butterfish and lime

SALMÓN____9,00
Salmon

VIEIRA Y LIMA____9,00
Scallop and lime

ANGUILA, SALSA TERIYAKI Y SÉSAMO____9,00
Eel, teriyaki and sesame sauce

ATÚN____10,00
Tuna

VENTRESCA DE ATÚN____12,00
Tuna belly

NIQIRI CRUDO 2UD

SALMÓN____5,00
Salmon

SALMÓN CON VINAGRETA DE MOSTAZA____5,50
Salmon with mustard vinaigrette

ATÚN____5,50
Tuna

ATÚN CON HOUSING DE FRUTA DE LA PASIÓN____6,00
Tuna with passion fruit housing

VIEIRA CON REDUCCIÓN DE MÓDENA DE FRUTOS ROJOS____6,00
Scallop with red berry Modena reduction

VENTRESCA DE ATÚN Y KIZAMI WASABI____6,00
Tuna belly and wasabi Kizami



NIQIRI FLAMBEADO 2UD HOSOMAKI 8UD

SALMÓN Y SÉSAMO____5,50
Salmon and sesame

PEZ MANTEQUILLA Y SALSA VERDE____6,00
Butterfish and green sauce

VIEIRA Y MAYONESA THAI____6,00
Scallop and Thai mayonnaise

LANGOSTINO CON KIMCHI, WASABI Y LIMA____6,00
Prawn with kimchi, wasabi and lime

ANGUILA CON FOIE Y SALSA TERIYAKI____6,50
Eel with foie and teriyaki sauce

VENTRESCA DE ATÚN Y TARTUFATA____7,00
Tuna belly and tartuffe



PEPINO____7,00
Cucumber

AGUACATE____7,00
Avocado

SALMÓN____9,00
Salmon

ATÚN____10,00
Tuna

NEGITORO: VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLETA____10,00
Negitoro: Tuna belly and spring onions

TEMPURA DE SALMÓN/AGUACATE, MAYONESA DE KIMCHI Y SALSA TERIYAKI____10,00
Salmon/Agucado tempura, with kimchi mayonnaise and teriyaki sauce

ATÚN EN TEMPURA CON MAYONESA DE KIMCHI Y MIEL DE CAÑA____11,00
Tuna tempura with kimchi mayonnaise and honey cane syrup



URAMAKI 8UD

KODAMA: AGUACATE, PEPINO, ESPÁRRAGO, SÉSAMO, SIETE ESPECIAS JAPONESAS Y MIEL DE CAÑA____13,00
KODAMA: avocado, cucumber, asparagus, sesame, seven Japanese spices, and cane honey

YUREI: SALMÓN, AGUACATE, SÉSAMO Y SALSA TERIYAKI____14,00
YUREI: salmon, avocado, sesame and teriyaki sauce

TENGU: CARNE DE CANGREJO, AGUACATE, ATÚN FLAMBEADO CON FOIE Y REDUCCIÓN DE VINO DE LOS MONTES DE MÁLAGA____17,00
TENGU: crab meat, avocado, tuna flambéed with foie gras and a reduction of wine from the mountains of Malaga

HANNYA: ESPÁRRAGO, AGUACATE, PEZ MANTEQUILLA FLAMBEADO CON SALSA VERDE (AJO, PEREJIL, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO)____16,00
HANNYA: asparagus, avocado, butterfish flambéed with green sauce (garlic, parsley, olive oil and white wine)

KAPPA: ATÚN, CEBOLLA FRITA, KIMCHI NO MOTO Y AGUACATE____16,00
KAPPA: tuna, fried onion, kimchi no moto, avocado

AKIRA: ESPÁRRAGO, AGUACATE, SALMÓN FLAMBEADO CON SALSA DE MOSTAZA Y ROMERO____15,00
AKIRA: asparagus, avocado, flambéed salmon with mustard and rosemary sauce

AMAZÓNICO: ESPÁRRAGO, AGUACATE Y ATÚN FLAMBEADO CON MAYONESA DE KIMCHI____16,00
AMAZONIC: asparagus, avocado and tuna flambé with kimchi mayonnaise

CALIFORNIA: AGUACATE, CARNE DE CANGREJO, PEPINO, TOBIKO, SÉSAMO Y MAYONESA DE KIMCHI____15,00
CALIFORNIA: avocado, crabmeat, cucumber, tobiko, sesame and kimchi mayonnaise



OBLIGATORIO PECAR... OBLIGATORY SINNING

MOCHIS (CHOCOLATE, ALMENDRA Y CARAMELO, STRAWBERRY CHEESECAKE)___4,50

Mochis (chocolate, almond and caramel, strawberry cheesecake)

ARROZ EN LECHE DE COCO Y LIMA___4,50

Rice in coconut and lime milk

DORIYAKI CHOCOLATE___4,50

Doriyaki chocolate



BEBIDAS/DRINKS

AGUA "SOLÁN DE CABRAS 0,5L"___2,50

Still water "Solán de cabras 05L"

AGUA CON GAS___2,90

Sparkling water

REFRESCOS (COACOLA, FANTA, SEVEN UP, NESTEA, AQUARIUS, TÓNICA)___2,90

Soda

COPA DE CERVEZA___2,90

Large beer

TANQUE DE CERVEZA___3,90

Extra Large beer

SAN MIGUEL 0,0 (33CL)___3,50

Alcohol-free beer (33cl)

ALHAMBRA RESERVA 1925 (33CL)___3,90

Premium Malaga beer (33cl)

TINTO DE VERANO___3,80

Summer red wine

CERVEZA JAPO___4,50

Asahi Breweries Limited

SAKE___3,00

Sake

VINOS BLANCOS WHITE WINES

D.O RUEDA VERDEJO___COPA: 3,50 ___BOTELLA: 18,00

D.O Rueda white wine

ALBARIÑO___COPA: 3,90 ___BOTELLA: 24,00

Albariño white wine

SEMIDULCE___COPA: 3,50 ___BOTELLA: 18,00

Mediumsweet

VINOS ROSADOS ROSE WINES

ROSADO___COPA: 3,50 ___BOTELLA: 18,00

Rose wine

VINOS TINTOS RED WINES

D.O RIBERA DEL DUERO___COPA: 3,50 ___BOTELLA: 18,00

D.O Ribera del Duero

D.O RIOJA___COPA: 3,50 ___BOTELLA: 18,00

D.O Rioja

CAVAS WINE CELLAR

BENJAMÍN DE CAVA (20CL)___BOTELLA: 5,90

Small Sparkling rose wine

BOTELLA DE CAVA___20,00

Bottle of wine cellar

