



NIGIRIS. BRASA. VINOS.

BĀKKŌ

MENÚ OMAKASE

APERITIVO

Edamame / Brasa Kimchi

CRUDOS

Ostra / Beurre Blanc

Gilda / Sashimi / Trucha

CALIENTE

Gyoza / Cocido / Yema

NIGIRIS DEL ITAMAE

10 nigiris - Natsu Matsuri -

KATSU

Sando / Costilla Ibérica

BRASA

Lomo Bajo Angus / Brasa

POSTRE

Postre de temporada

- 98 -

Añade caviar al menú (15gr) - 35 -

*Upgrade: Lomo Bajo de Wagyu Pampeana - 30 -

(Min. 2 personas. Precio por persona)

NIGIRIS

Estilo Domae: nigiris donde predomina el pescado. Usamos arroz Koshihikari de origen estacional, Toyama en primavera - verano por su dulzor aderezado con un vinagre propio elaborado en BĀKKŌ con agua, koji y azúcar, fermentado dos meses. Los pescados llegan frescos o con maduraciones artesanales que concentran el umami y la textura.

BRASA

Una robata de estilo Sumiya-ki con regulación de altura al modo de un asador tradicional. El carbón binchotan de Kyushu, alcanza los 800 °C y da un sellado y un aroma imposibles de imitar.

VINOS

Más de 400 referencias nacionales e internacionales. Borgoña tiene el protagonismo que merece.

ESPECIAL DEL ITAMAE

COLECCIÓN NIGIRIS - 39 -

Toro / Brasa / Vieira

Toro / Akami

Anguila / Kyuri

Wagyu

FUERA DE CARTA

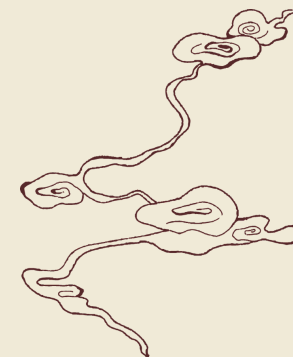
Gunkan / Uni Japonés - 18 -

Gunkan / Carabinero - 16 -

Temaki / Akami / Huevo - 16 -

Temaki / Toro / Anguila - 18 -

Nigiri / Toro / Tuétano / Caviar - 16 -



NIGIRIS. BRASA. VINOS.

BĀKKŌ