DANDO LA BRASA

RESTAURANTE ▪ JATETXEA ▪ レストラン

Cocina Nikkei

Est. 2009

Glosario Brasero

Nuestros palabros!

ACHIOTE
Pigmento rojo, condimento del Caribe

AJÍ
Pimiento

CHOCLO
Mazorca de maíz (Latinoamérica)

EDAMAMES
Soja verde

HUANCAÍNA
Salsa ají amarillo + queso blanco (Perú)

HUITLACOCHE
Hongo del maíz (en Náhuatl)

HUMITA
Relleno de maíz

MTA
Muzzarella + tomate + albahaca

NIKKEI
Latín + Japo

PALMITO
Corazón de palmera tierna (Latinoamérica)

PICO DE GALLO
Tomate + cebolla + cilantro

SINCRONIZADAS
Tortillas de trigo rellenas

SHISO
Perilla frutescens. "Albahaca" japonesa

TOTOPOS
Trozos de tortilla de maíz fritos o tostados

TXIMITXURRI
Magia sureña (Argentina)

INFO ALÉRGENOS:

Tengamos la fiesta en paz!

1. Gluten
2. Crustáceos y derivados
3. Huevos y derivados
4. Pescado y derivados
5. Cacahuetes
6. Soja y derivados
7. Leche y derivados
8. Frutos con cáscara
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Dióxido de azufre
13. Altramuces
14. Moluscos

*

INFORME A NUESTRO PERSONAL EN CASO DE ALERGIA ALIMENTARIA

…y mientras, nace una nueva cultura, un nuevo Perú,
una nueva música, la chicha entre la flauta de la cordillera
y de los pastores de llamas y vicuñas, así como la
brutalidad sensual de la salsa y una nueva cocina,
la Nikkei, mestizaje de cocina tradicional latinoamericana
y de cocina japonesa, gracias al aporte de los inmigrantes
nipones que arribaron a principios de siglo.

“DEL INCA AL NIKKEI”
por Xabier Domingo

AN-TO-JI-TOS

Jamón de Vaca Vieja,
perlas de oliva y toques de maracuyá 14 €

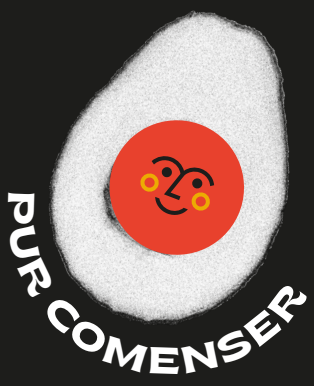
Nuestras “Bravas”
Tubérculos, tierras y chips
+ huancaína [7] 9 €

Totopos “Rotos”,
hummus de apionabo,
pure de berenjena ahumada
y espuma de Idiazabal [7,11] 11 €

Kesadiyas, flor de calabaza
y huitlacoche con chile rojo [7] 11 €

Sincronizadas a la brasa!
con cecina y muzzarella
+ ají amarillo [1,7] 11 €

Los Entrantes



FRÍOS

Steak Tartar *PampaStyle*
de bife de vaca vieja sobre tuétano brasa [6] — 15 €

Classic! Cebitxe Nikkei!
Atún rojo y shiso sobre tostadas de maíz morado [4,7,11] — 16 €

Ensalada Cesarito
Mix hojas tiernas, quinoas, algas
+ heladito de miso & nuggets de pato [1,3,6,7,11] — 13 €

Cebitxe de Lubina
con leche de tigre amarilla (maracuyá + ají amarillo)
y huevas de pez volador [4,6,11] — 16 €

Tiradito de Salmón
marinado "in da house" con palmitos y pico de gallo
+ vinagreta de shiso [4,8,10] — 14 €

Burrata Ahumada!
con su aguakate, pesto y morrones asaos [7,8,11] — 14 €

CALENTXUS

Croquetas de casa
de cecina y choclo + chile verde [1,3,7] — 10 €

Milanesitas de magret de pato,
pure de apionabo y chipotle [1,3,7] — 12 €

Mollejitas de Corazón!
de ternera a la brasa con tximitxurri,
lima y tomatitos confitaus — 15 €

Nuestro **"Chili Crab"**.
Cangrejo de concha suave, edamame,
super salsa, babero y bao frito [1,2,6] — 17 €

Verduritas Parrilla!
de Iker, con mimo y pesto andino + boconchinos [1,7,8,11] — 13,5 €

Show de Empanadas!
de carrilleras, txipirón, humita y MTA
+ chute de jalapeños [1,3,4,7] — 13 €

TxoriBao!
clásico chorizo criollo a la brasa en pan bao al vapor [1] — 13 €

LOS SEGUNDOS...

TODO SE COCINA AL CARBÓN!

DE LA MER

BE WATER LAGUNTXU!

Vieiras a la brasa!,
puré de berenjena, alga codium y lima [2,4,11] — 17 €

Pulpo + Ají panka,
puré de apionabo y setas de cardo [4,11] — 20 €

Lomo de **Atun Rojo**,
cebollas quemadas y aire de mar [4,6,11] — 18 €

Pez Mantekilla
marinado en miso, hinojo y coral [1,4,6,11] — 18 €

Lubina a la brasa,
chile verde y coles del dia [4,11] — 19 €

CARNES

残り火!

Hamburguesa de bife, huevito eta idiazábal + papines andinos [1,3,7]	13 €
Takitos de pato, pico de gallo + chile ahumado [4,6]	16 €
Classic! Ojo de bife, tximitxurri y tubérculos	20 €
Vacío de ternera gallega asada despacito con piperrada	17 €
Solomillo dry aged, cecina, tuétano y setas	23 €
Bondiola de cerdo pibil, con achiote y pico de gallo	16 €
Cabrito de Palencia, lamina de arroz y micro salad	18 €

Si kieren cambiar algo,
sin problemas,
no somos artistas,
somos artesanos.

MENÚS DEGUSTACIÓN

CINCO PASOS

5 PLATOS

34€

1. Cebitxe Nikkei
de atún rojo y algas [4,6,11]
2. Mollejas de corazón,
lima y tomatitos confitaus [6]
3. Pez Mantekilla,
miso e hinojo [4,6]
4. Vacío de ternera gallega,
asada despacito con piperrada
5. Mango Fresh,
espuma & peta-zetas [7,8]

SIETE PASOS

7 PLATOS

44€

1. Croquets Mix
cecina + choclo [6]
2. Jamón de Güey
y perlas de oliva [1]
3. Cebitxe de lubina
y ají amarillo [4,6,11]
4. Mollejas de corazón,
lima y tomatitos confitaus [6]
5. Atún rojo, cebollas quemadas
y aire de mar [4,14]
6. Cabrito, arroz
y micro salad
7. Cheesecake de dulce de leche
y espuma maracuyá [3,7,8]

NUEVE PASOS

9 PLATOS

54 €

1. Steak Tartar "PampaStyle" [4,6,11]
2. Croquets Mix cecina + choclo [6]
3. Cebitxe de lubina y ají amarillo [4,6,11]
4. Mollejas de corazón, lima y tomatitos confitaus [6]
5. Vieiras a la brasa, puré de berenjena, alga codium y lima [7,8,11]
6. Chili Crab! cangrejo y bao frito
7. Ojo de Bife, tximi y tubérculos [7,8]
8. Mango Fresh, espuma & peta-zetas [7,8]
9. LatinTorrija! & heladito de choclo

LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SE SIRVEN SÓLO A MESA COMPLETA Y NO SE PUEDEN COMPARTIR.

MENÚ DEGUS-TACIÓN GO BEGAN!

5 PLATOS

30€

1. Totopos rotos + hummus de apionabo y puré de berenjena ahumada [11]
2. Cebitxe nikkei de algas y quinoa [6,11]
3. Verduras brasa y pesto andino
4. Empanada de humita y chute de jalapeños [1]
5. Mango, maracuyá & peta-zetas [6,8]

Menú Infantil

PEN DEJOS

DLB is for the children!

Totopos, keso y wakamole [7]

Tomatitos y papines

Atún rojo brasa [4,6,11] o Nuggets de pato [1,3,7]

Mix Heladitos o Alfajores dulce de leche [3,7,8]

17 €

POS TERS

DULCES, PERO MUY SALAUS

Latin Torrija! Aparejo de “maizanís”, lima y heladito de choclo [1,3,7,8]	7 €
CheeseCake de dulce de leche + gel de aguacate [3,7]	7 €
Classic! **Volcán de Txocolate** + pistachos y helado de mate [3,7,8]	8 €
Mango Fresh! papaya & coco + peta-zetas [7,8]	6,5 €
Mix **Helados** de **Gelatti-Gelatti** y pan de angel sanador [3,7,8]	6,5 €

AL CÉSAR LO QUE ES DEL CÉSAR

Nota!

Acá se cocina **al carbón**! Las verduritas las cultiva Iker Biortzatxu aka «el Niño Clorofila» en Arrieta. Los helados se los curra Diego, el «Dr. Hielo», en Maruri. El pan se muele en piedra y se amasa con agua de mar y con amor, en Mungia por Berteiz eta Mendiondo. Las carnes selectas son de Emicar, los peces los trae Pescadería Gaizka y todo el diseño gráfico corre a cargo de los chicos de Kaikoo.

Intentamos poner el mismo amor desde el principio.
Gracias por venir a nuestra casa.

ARRIBA LAS PANZAS
Y A MOVER EL BIGOTE!

BEBIDAS PARA EL ALMA

VINITOS & CALDOS

ESPUMOSOS

Mondet Brut
Champagne 50 €

At Roca Rosat
Penedes 23 €

Brut Nature Reserva 24
Bodegas Rimarts 19 €

d'Asti La Signora
Moscato 17 €

Roger Goulart Brut
Reserva 14 €

BLANCOS

Excellens
Marques de Cáceres
100% verdejo 14 €

Txakolí Itsasmendi
D.O. Bizkaiko Txakolina 19 €

Itsasmendi Nº7
D.O. Bizkaiko Txakolina
Txakolí madurado durante
12 meses en sus lias 20 €

Katxiña
D.O. Getariako Txakolina 17 €

Refu
Treixadura 100% 18 €

Viña Cartín
D.O. Rias Baixas
Albariño 18 €

Microcósmico
Macabeo 18 €

Maruxa
D.O. Valdeorras Godello 17 €

Sea Soul Nº7
Crusoe Treasure
Underwater Winery 65 €

Petit Leon
de Alsacia 21 €

Ardeche
Chardonnay
Louis Latour, Francia 19 €

120
Sauvignon blanc
Valle Central, Chile 18 €

ROSADITOS

Ochoa Rosado de Lágrima
D.O. Navarra 14,5 €

Excellens
D.O. Rioja 14,5 €

TINTOS

Siete Calles
Crianza D.O. Rioja 17 €

La Foto
Crianza D.O. Navarra 16 €

Tierra
D.O. Rioja Alavesa 17 €

Caliel Roble
D.O. Ribera del Duero 25 €

Pagos de Galir Mencia
Valdeorras 2018 17 €

Angelitos Negros
D.O. Toro 17 €

AN/2
Illes Baleares 26 €

Sea Soul N°4
Crusoe Treasure
Underwater Winery 65 €

Juan Gil Monastrell
Jumilla 19 €

Luigi Bosca Malbec
Mendoza, Argentina 27 €

Postales del Fin del Mundo
Cabernet, Malbec
Mendoza, Argentina 19 €

Escorihuela Gascon
Syrah
Argentina 25 €

Terre di Giumara
Nero D' Avola
Sicilia, Italia 16 €

Duas Quintas
Portugal 18 €

Bellercuche
Garnacha
Rodano, Francia 18 €

DULCES

Pedro Ximenez Jerez 17 €

Itsasmendi Uresti 17 €

CERVEZAS

Boga Pilsen Munguia	3,1 €
Boga English Brown Ale	3,1 €
Berta, La Txika de la Cerveza, Bilbao	3,5 €
Imparable, Basqueland	3,5 €
Inedit, by Ferran Adriá	8 €
Alhambra	3,5 €
Corona, México	3,5 €
Negra Modelo, México	3,5 €
Asahi, Japón	3,6 €

TXU PETES

Tequila reposado Don Julio	8 €
Tequila reposado Herradura	7 €
Mezcal Los Danzantes Reposado 100% Agave	5 €
Mezcal Alipus Artesanal San Luis, San Baltazar, Sta Ana Del Rio	5 €
Ron Zacapa	8 €
Kalhua	5 €

BIRRITAS & BREBAJES

COCK-TAILS

PISCO SOUR
Pisco de Quebranta, zumo de lima, clara de huevo, y un toque de angostura — 9 €

PISCO DEL DIABLO
Pisco de Quebranta, rocoto, triple seco, clara de huevo y zumo de lima — 9,5 €

MARACUYÁ SOUR
Pisco de Quebranta, lima, pulpa de maracuyá, clara de huevo y angostura — 9,5 €

CAIPIRIÑA
Azúcar, cachaza y lima — 9 €

CAIPIROSKA
Azúcar, vodka y lima — 9,5 €

CAIPIJÄGER
Jengibre, panela, Jägermeister y zumo de naranja — 9,5 €

MOJITO
Ron blanco, lima y hierbabuena — 9 €

MARGARITA
Tekila, limón y sal — 9 €

CHILCANO DE MANZANILLA
Pisco quebranta, manzanilla, ginger ale, lima y angostura — 9 €

MEZCAL MERY
Zumo de tomate, sal, pimienta y mezcal — 7 €

APEROL SPRITZ
Aperol, Cava y soda — 4 €

EL RESTO

Fritz Kola (normal, zero, naranja o limon)	2,5 €
Agua mineral (½ L)	2 €
Agua con gas	2,5 €
Infusiones	1,9 €
Kombutxa original	3,5 €
Kombutxa granada	3,5 €
Kombutxa manzana & jengibre	3,5 €
Jarra de Limonada Menta, jengibre y limón	4 €
Agüita de Jamaica	4 €

BEBIDAS PARA EL ALMA

VINITOS & CALDOS

ESPUMOSOS

Mondet Brut
Champagne 50 €

At Roca Rosat
Penedes 24 €

Brut Nature Reserva 24
Bodegas Rimarts 20€

d'Asti La Signora
Moscato 18 €

Roger Goulart Brut
Reserva 15 €

BLANCOS

Excellens
Marques de Cáceres
100% verdejo 15 €

Txakolí Itsasmendi
D.O. Bizkaiko Txakolina 20 €

Itsasmendi Nº7
D.O. Bizkaiko Txakolina
Txakolí madurado durante
12 meses en sus lias 21 €

Katxiña
D.O. Getariako Txakolina 18 €

Refu
Treixadura 100% 19 €

Viña Cartín
D.O. Rias Baixas
Albariño 19 €

Microcósmico
Macabeo 19 €

Maruxa
D.O. Valdeorras Godello 18 €

Sea Soul Nº7
Crusoe Treasure
Underwater Winery 66 €

Petit Leon
de Alsacia 23 €

Ardeche
Chardonnay
Louis Latour, Francia 20 €

120
Sauvignon blanc
Valle Central, Chile 19 €

ROSADITOS

Ochoa Rosado de Lágrima
D.O. Navarra 15,5 €

Excellens
D.O. Rioja 15,5 €

TINTOS

Siete Calles
Crianza D.O. Rioja 18 €

La Foto
Crianza D.O. Navarra 17 €

Tierra
D.O. Rioja Alavesa 18 €

Caliel Roble
D.O. Ribera del Duero 26 €

Pagos de Galir Mencia
Valdeorras 2018 18 €

Angelitos Negros
D.O. Toro 18 €

AN/2
Illes Baleares 27 €

Sea Soul N°4
Crusoe Treasure
Underwater Winery 66 €

Juan Gil Monastrell
Jumilla 20 €

Luigi Bosca Malbec
Mendoza, Argentina 28 €

Postales del Fin del Mundo
Cabernet, Malbec
Mendoza, Argentina 20 €

Escorihuela Gascon
Syrah
Argentina 26 €

Terre di Giumara
Nero D' Avola
Sicilia, Italia 17 €

Duas Quintas
Portugal 19 €

Bellercuche
Garnacha
Rodano, Francia 19 €

DULCES

Pedro Ximenez Jerez 17 €

Itsasmendi Uresti 17 €

CERVEZAS

Boga Pilsen Munguia	3,2 €
Boga English Brown Ale	3,2 €
Berta, La Txika de la Cerveza, Bilbao	3,7 €
Imparable, Basqueland	3,8 €
Inedit, by Ferran Adriá	8,5 €
Alhambra	3,8 €
Corona, México	3,8 €
Negra Modelo, México	3,8 €
Asahi, Japón	3,9 €

TXU PETES

Tequila reposado Don Julio	8,5 €
Tequila reposado Herradura	7,5 €
Mezcal Los Danzantes Reposado 100% Agave	5,5 €
Mezcal Alipus Artesanal San Luis, San Baltazar, Sta Ana Del Rio	5,5 €
Ron Zacapa	8,5 €
Kalhua	5 €

BIRRITAS & BREBAJES

COCK-TAILS

PISCO SOUR
Pisco de Quebranta, zumo de lima, clara de huevo, y un toque de angostura — 9,5 €

PISCO DEL DIABLO
Pisco de Quebranta, rocoto, triple seco, clara de huevo y zumo de lima — 10 €

MARACUYÁ SOUR
Pisco de Quebranta, lima, pulpa de maracuyá, clara de huevo y angostura — 10 €

CAIPIRIÑA
Azúcar, cachaza y lima — 9,5 €

CAIPIROSKA
Azúcar, vodka y lima — 10 €

CAIPIJÄGER
Jengibre, panela, Jägermeister y zumo de naranja — 10 €

MOJITO
Ron blanco, lima y hierbabuena — 9,5 €

MARGARITA
Tekila limón y sal — 9,5 €

CHILCANO DE MANZANILLA
Pisco quebranta, manzanilla, ginger ale, lima y angostura — 9,5 €

MEZCAL MERY
Zumo de tomate, sal, pimienta y mezcal — 7,5 €

APEROL SPRITZ
Aperol, Cava y soda — 4,2 €

EL RESTO

Fritz Kola (normal, zero, naranja o limon)	2,6 €
Agua mineral (½ L)	2 €
Agua con gas	2,5 €
Infusiones	2 €
Kombutxa original	3,7 €
Kombutxa granada	3,7 €
Kombutxa manzana & jengibre	3,7 €
Jarra de Limonada Menta, jengibre y limón	5 €
Agüita de Jamaica	5 €

ON EGIN CARAJO!

食べましょう！

DANDO LA BRASA