

La cocina de **Niqqei** habla de fusión, de cocina viajera, de un estilo gastronómico libre con la vocación de unir la gastronomía del mundo al producto local con el estilo tan característico del chef **Marcos Tavío**.

Una carta informal que ofrece una variada selección de platos elaborados al momento en su cocina vista.

TAPAS

Ensaladilla de costillas y batata de Lanzarote	8.9
Croquetas de jamón ibérico 6 unds.	9
Croquetas de ají de gallina 6 unds.	8
Tabla de quesos	11
Jamón ibérico	15
Gyozas de cerdo en salsa de soja y mirim con gotas de mojo rojo 6 unds.	8.9
Mejillones tigre con chipotle 6 unds.	10.5
Ostra gratinada con queso ahumado y vino marmajuelo	11

HAMBURGUESAS Y SANGUCHES

Sanguche de cochino negro saltado 2 unds.	11.5
Sanguche de calamares 2 unds.	8
Sanguche de pulled pork con ensaladilla 2 unds.	8.6
Hamburguesa NIQ de vacuno, queso ahumado, lechugas, criollita, ketchup de rocoto y papas fritas	10.5
Hamburguesa QEI de cochino negro, queso ahumado, cebolla encurtida, cilantro, albahaca, hierbabuena, mayoteriyaki con ají amarillo y papas fritas	11.5

CARNES

Lomo saltado de cerdo ibérico	15
Bife de vaca a la brasa en infusión de soja y mirim	13.9
Albóndigas en salsa thai	12.5

PARA LOS PEQUES

Croquetas de pollo con papas fritas	8
Lomo bajo de res con papas fritas o puré de papa	9
Albóndigas en salsa de tomate con puré de papa	8

COCINA VEGANA

Ensalada de quinoa, vegetales y aguacate	9.5
Croquetas veganas	8.9
Hamburguesa vegana	9.8

SUSHI

Todos nuestros nigiris pueden contener trazas de:

Falso nigiri de mejillón con atún sopleteado y mayo de ají amarillo	3.2
Nigiri de atún y chorizo perro flambeado	2.8
Nigiri de sardina y quinoa con mayoteriyaki flambeada	2.8
Nigiri de foie con cebolla caramelizada y teriyaki	2.8
Nigiri de pez mantequilla con trufa	2.8

PESCADO Y MARISCO

Zamburiñas batayaki	15.9
Ceviche peruano	14.9
Ceviche NIQQEI	15.9
Raya a la brasa en la salsa de mantequilla oriental	14.8
Tataki de atún en tomate canario y encurtidos	15.8

POSTRES

Suspiro de limeña	5.9
Espuma de cheese cake	5.5
Mousse de chocolate ahumado	5.6

Listado de alérgenos

● Lácteos	● Soja	● Moluscos	● Apio
● Glúten	● Sulfitos	● Crustáceos	● Frutos secos
● Huevo	● Pescado	● Sésamo	● Frutos de cáscara

Nuestros productos frescos del mar son congelados antes de su consumo al menos 24 horas a -20 grados.

Todos los precios incluyen I.G.I.C