



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)

HUITLACOCHÉ

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. Cacahuets
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 huevos 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 día ^{4,11}	19 €

CARNES

残り火!

Hamburguesa de bife,
huevo y 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 €

*SÉ PASTO,
AMIGO MÍO!*



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



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€

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

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 confitau 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



MENÚ DEGUSTACIÓN 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!

17 €



Totopos, keso y wakamole⁷

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}

POS TERS



**DULCES,
PERO MUY
SALOUS**

Latin Torrija! Aparejo de "maizánis", 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 €



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!**

BEBI- DAS PARA EL ALMA



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 N°7 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 N°7 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 Balears 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 €

CER VEZAS

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 €



BIRRRITAS & BREBAJES

COCKTAILS

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 €



BEBI- DAS PARA EL ALMA



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 N°7 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 N°7 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 Balears 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 €

Belleruche
Garnacha
Rodano, Francia 19 €

DULCES

Pedro Ximenez Jerez 17 €

Itsasmendi Uresti 17 €

CER VEZAS

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 €



BIRRRITAS & BREBAJES

COCKTAILS

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 €



N
EGIN
CARAJJO!

食べましょう!