



THIS IS CHEF BACK

Con cada momento en la vida, uno crea un recuerdo tan profundo que debe compartirlo con el resto del mundo.

Ya sea como antiguo snowboarder profesional o Chef con Estrella Michelin, a través de su amor por la comida y su sentido de aventura, el Chef Akira logró llevar estos mismos recuerdos profundos a su restaurante homónimo, Akira Back, un restaurante japonés moderno con esencia coreana.

Su creatividad ilimitada y enfoque genial lo llevaron por todo el mundo. Trabajando con chefs de renombre mundial, la exploración culinaria del Chef Akira lo llevó a nuevas alturas, incluyendo la obtención de una Estrella Michelin por su excelencia culinaria en Dosa en Seúl. Siguiendo el famoso Yellowtail by Akira Back en el Bellagio Las Vegas, el Chef Akira ha continuado expandiendo su visión a muchos más lugares, como Singapur, Toronto, Hanoi, Bangkok y Seúl. Este año será excepcional, con siete lanzamientos que comienzan en Dubái, San Diego, San Francisco, Bali, Dallas, Corea y Beverly Hills. Te invitamos a vivir estos momentos con nosotros y juntos crear experiencias profundas y deliciosas.

With every moment in life, one creates a memory so profound that one must share it with the rest of the world.

Either as a former professional snowboarder or Michelin Star Chef, through his love for food and sense of adventure, Chef Akira was able to bring these very same profound memories to his namesake restaurant, Akira Back, a modern Japanese restaurant with Korean essence.

His boundless creativity and genius approach took him all over the globe. Working with world-renowned chefs, Chef Akira's culinary exploration led him to new heights including winning a Michelin Star for his culinary excellence at Dosa in Seoul. Following the famed Yellowtail by Akira Back at the Bellagio Las Vegas, Chef Akira has continued to spread his vision to many more places such as Singapore, Toronto, Hanoi, Bangkok, and Seoul. This year is going to be exceptional with seven launches starting with Dubai, San Diego, San Francisco, Bali, Dallas, Korea and Beverly Hills.

Here, we invite you to experience these moments with us, and together create profound and delicious memories.

STARTERS / ENTRANTES

COLD / FRIO

AB TUNA PIZZA 24

Aioli de Umami, Micro Shiso, Aceite de Trufa Blanca, Trufa Negra Fresca

Umami Aioli, Micro Shiso, White Truffle Oil, Fresh Black Truffle

AB ERINGI PIZZA 20

Setas, Alioli de Umami, Micro Shiso, Aceite de Trufa Blanca, Trufa Negra Fresca

Mushrooms, Umami Aioli, Micro Shiso, White Truffle Oil, Fresh Black Truffle

HOT / CALIENTE

EGGPLANT MISO TOBANJAN 19

Berenjena, Miso Den, Tobanjan, Raíz de Loto Encurtida

Eggplant, Den-Miso, Tobanjan, Pickled Lotus Root

SPICY TOFU 20

Salsa de Especies Koreanas y Negui

Korean Spice Sauce and Negui

SOUPS / SOPAS

MISO 13

Algas, Tofu, Negui.

Seaweed, Tofu, Negui.

RED KING PRAWN MISO 22

Carabinero, Tofu, Negui, setas.

Red King Prawn, Tofu, Negui, mushrooms.

SASHIMI

HOTATE KIWI

30

Sashimi de Vieira, Salsa de Fresa, Soja de Trufa y Yuzu
Scallop Sashimi, Strawberry Sauce, Truffle and Yuzu Soy

JEJU DOMI

26

Sashimi de Pescado Blanco, Masago Marinado, Acedera Roja, Chojang
White Fish Sashimi, Marinated Masago, Red Sorrel, Chojang

KUNSEI

26

Sashimi de Pescado Blanco con Ponzu de Chiles ahumados y Cítricos asados, Chalota encurtida, Cilantro
White Fish Sashimi with Smoked Chilli Ponzu and Roasted Citrus, Pickled Shallot, Coriander

ERINGI KIWI

23

Setas, Salsa de Fresa, Soja de Trufa y Yuzu
Mushrooms, Strawberry Sauce, Truffle and Yuzu Soy

HARU SASHIMI

26

Sashimi de Pescado Blanco con Salsa Yuzu Ponzu, Naranja, Agar Agar y Sal de Pimienta Palmera
White Fish Sashimi with Yuzu Ponzu Sauce, Orange, Agar Agar and Palmera Pepper Salt

TORO CAVIAR

52

Sashimi de Toro, Miso de Kochujang, Caviar Oscietra
Toro Sashimi, Kochujang Miso, Oscietra Caviar

SAKE SASHIMI

40

9 Piezas de Sashimi de Salmón
9 Slices of Salmon Sashimi

SASHIMI TUNA SELECTION

50

Degustación de las 3 partes del atún. (9 cortes).
Tasting of the 3 parts of the tuna (9 slices).

NIGUIRI - SUSHI

*Por unidad / *per unit*

AKAMI Atún <i>Tuna</i>	9	HOTATE Vieira <i>Scallop</i>	8
TORO Ventresca de Atún <i>Fatty Tuna</i>	11	HAMACHI Pez Limón <i>Yellowtail</i>	7
CHUTORO Parte grasa del Lomo del Atún <i>Medium Fatty Tuna</i>	10	SUZUKI Lubina <i>Sea Bass</i>	7
SAKE Salmón <i>Salmon</i>	7	IKURA Huevas de Salmon <i>Salmon Roe</i>	9

CHEF'S CHOICE / SELECCIÓN DEL CHEF

AB SUSHI 8 Piezas de Nigiri seleccionadas por el Chef <i>8 Pieces of Chef's Selected Nigiri</i>	60
AB SASHIMI 7 Variedades de Pescado seleccionado por el Chef, 2 cortes cada uno. <i>7 Varieties of Fish selected by the Chef, 2 slices of each.</i>	80
LOCAL SAKANA SELECTION (SUJETO A DISPONIBILIDAD / <i>SUBJECT TO AVAILABILITY</i>) Diferentes cortes de Sashimi de Pescado Blanco sobre su espina y Nigiris <i>Different cuts of White Fish Sashimi over the bone & Nigiris</i>	95
MYSTERY BOX 6 variedades de AB Sashimi, seleccionados por el chef <i>6 varieties of AB Sashimi, selected by the chef</i>	70

SIGNATURE ROLLS / AB MAKI ROLLS

BROTHER FROM ANOTHER MOTHER

30

Tempura de Anguila, Anguila Kabayaki, Tournon de Foie Gras Rallado, Aioli de Ponzu (8 piezas)

Eel Tempura, Kabayaki Eel, Shaved Foie Grass Tournon, Ponzu Aioli (8 pieces)

PERFECT STORM

28

Tempura de Langostinos, Atún Picante, Ventresca de Salmón Aburi, Mayonesa de Chipotle (8 piezas)

Shrimp Tempura, Spicy Tuna, Salmon Belly Aburi, Chipotle Mayo (8 pieces)

SPICY TUNA ROLL

28

Atún Picante, Espárragos, Aguacate, Pepino (8 piezas)

Spicy Tuna, Asparagus, Avocado, Cucumber (8 pieces)

COW WOW ROLL

28

Wagyu Estofado, Ensalada Asiática (8 piezas)

Braised Wagyu, Asian Slaw (8 pieces)

AB SPIDER ROLL

25

Setas Enoki en tempura, Amazu zanahoria, Alioli Vegano, Salsa tare (8 piezas)

Enoki Tempura, Amazu Carrot, Vegan Alioli, Tare Sauce (8 pieces)

SAKE FUTOMAKI

24

Salmón, Pepino, Aguacate (8 piezas)

Salmon, Cucumber, Avocado (8 pieces)



MAINS / PRINCIPALES

CHERNE Pescado blanco local, Soja Beurre Blanc, Puerro y Jalapeño <i>White local fish, Soy Beurre Blanc, Leek & Jalapeño</i>	42
MISO BLACK COD Bacalao Negro, Espuma de Sake AB con Yuja y Shishito <i>Black Cod, AB Yuja Sake Foam and Shishito</i>	55
WAGYU CHEEK Carrillera de Wagyu a baja temperatura, Jugo de asado, Setas encurtidas, Puré de Coliflor y Miso <i>Slow-Cooked Wagyu Cheek, Braising Jus, Pickled Mushrooms, Cauliflower Puree and Miso</i>	56
JUKU Carne de Wagyu Japonés, Jugo de Estofado, Mermelada de Bardana y Yuzu, Puré de Coliflor y Miso <i>Japanese Wagyu Beef, Braising Jus, Burdock Yuzu Jam, Cauliflower Puree and Miso</i>	120
JIDORI CHICKEN Pollo a baja temperatura con salsa Teriyaki y Gengibre, Puré de Apionabo y Mini Verduras <i>Low-temperature chicken with Teriyaki and Ginger sauce, Celeriac puree and Baby Vegetables</i>	35
CLAYPOT Arroz con Guiso de Setas Bulgogi, Yema de Huevo y Trufa Fresca <i>Rice with Bulgogi Mushroom Stew, Egg Yolk, and Fresh Truffle</i>	35

GUARNICIONES / SIDE DISHES

GOHAN Arroz Blanco <i>Steamed White Rice</i>	8
HORENSO SATAY Espinacas salteadas con Salsa Satay y Cacahuets tostados <i>Sautéed Spinach with Satay Sauce and Toasted Peanuts</i>	14
ENDIVIA Endivias a la brasa con La Yu, Crujiente de Cebolla, Ajo y Pistacho <i>Grilled Endives with La Yu, Crispy Onion, Garlic, and Pistachio</i>	14