



UN VIAJE JAPONÉS POR EL MUNDO

Nikkeijin es el nombre que reciben los descendientes de japoneses que dejaron su tierra para cruzar océanos y construir una nueva identidad entre culturas.

Nuestra carta nace de ese viaje: una cocina con raíces japonesas, alma viajera y producto de temporada.

Sin una ruta escrita, se deja llevar por la esencia de cada lugar y transforma cada encuentro en sabor.

Bienvenido a Pelican.

A JAPANESE JOURNEY AROUND THE WORLD

Nikkeijin is the name given to the descendants of Japanese people who left their homeland, crossed oceans, and built a new identity between cultures.

Our menu is born from that same journey: a cuisine rooted in Japanese tradition, guided by a travelling spirit, and inspired by seasonal produce. Without a fixed route, it embraces the essence of every place it encounters, transforming each experience into flavour.

Welcome to Pelican.

MENÚS DEGUSTACIÓN TASTING MENU

SIGNATURE PELICAN MENU

Pan tostado a la brasa

Grilled bread

Torreznos crujientes con yuzu-miso

Crispy pork belly with miso-yuzu.

Rock Shrimp (gambas en tempura)

Rock Shrimp

Variado de nigiris

Assorted nigiris

Black cod o Presa Black Angus (a elegir)

Black Cod or Grilled Black Angus

Postre a elegir

Choice of dessert

45€

Todos los platos son a compartir. Menú a mesa completa
Precio por persona, mínimo 2 personas. Sin bebida
All dishes are served to share. Available for the entire table only.
Price per person. Minimum of 2 people. Beverages not included.

SUSHI LOVERS MENU

Edamame ahumado

Smoked edamame

Usuzukuri de salmón soasado

Roasted salmon usuzukuri

Berenjena a la llama glaseada

Smoked eggplant glazed

Variado de makis

Assorted makis

Variado de nigiris

Assorted nigiris

Variado de mochis

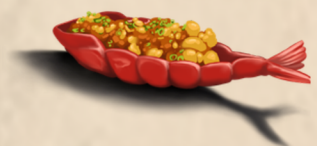
Assorted mochis

35€

Todos los platos son a compartir. Menú a mesa completa
Precio por persona, mínimo 2 personas. Sin bebida
All dishes are served to share. Available for the entire table only.
Price per person. Minimum of 2 people. Beverages not included.

APERITIVO

Pan tostado a la brasa	5€
Grilled bread 🍞	
Torreznos de cerdo con yuzu-miso	8€
Crispy pork belly with miso-yuzu 🍖🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Edamame a la brasa	5€
Smoked edamame 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Tosta brioche, anchoa, grasa de Wagyu	5,5€
Brioche toast, anchovy, Wagyu fat 🍞🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	

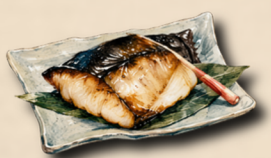


CRUDO

Usuzukuri de pescado del día	
Fish of the day Usuzukuri 🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Ceviche tradicional peruano de lubina y ají	24€
Traditional Peruvian sea bass ceviche with ají 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Sashimi de pescado (sujeto a disponibilidad)	S/M
Fish sashimi (subject to availability) 🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Tartar de atún rojo al estilo japonés	24€
Japanese-style bluefin tuna tartare 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	

MAIN COURSES

Presa de Black Angus a la brasa con verduritas al wok	29€
Grilled Black Angus with wok-cooked vegetables 🍖🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Entraña a la brasa	24€
Grilled skirt steak 🍖🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Lomo de Wagyu japonés	45€
Japanese Wagyu sirloin 🍖🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Carne del día	S/M
Meat of the day 🍖🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Pescado del día	S/M
Fish of the day 🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Black cod marinado en miso (Estilo Nobu)	32€
Black cod marinated in miso (Nobu style) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Salmón a la brasa con beurre blanc / teriyaki	19€
Grilled salmon with beurre blanc / teriyaki 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	



ENTRANTES

Gyozas de cerdo al estilo de Osaka	12€
Osaka-style Iberian pork gyozas 🍜🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Berenjena a la llama glaseada	12€
Smoked eggplant glazed 🍆🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Ensalada de brotes de espinacas	12€
Spinach sprouts salad 🥬🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Katsu Sando de solomillo de vaca	18€
Beef tenderloin Katsu Sando 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Rock Shrimp (gambas en tempura)	17€
Rock Shrimp 🍤🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Pollo Karaage	12€
Karaage chicken 🍗🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	

MAKIS

Uramaki de gamba frita, aguacate, tobiko	15€
Fried prawn, avocado and tobiko uramaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Uramaki de salmón y aguacate	14€
Salmon and avocado uramaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Uramaki de pepino y spicy tuna	18€
Cucumber and spicy tuna uramaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Uramaki de pepino y aguacate	10€
Cucumber and avocado uramaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Pelican Fresh Roll	15€
Pelican Fresh Roll 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Futomaki de pepino y aguacate	12€
Cucumber and avocado futomaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Maki en tempura, spicy salmon	18€
Tempura maki with spicy salmon 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	

NIGIRIS

Nigiri de akami	9€
Akami nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de chutoro	9€
Chutoro nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de salmón	7€
Salmon nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de pescado azul marinado (shime)	8€
Shime nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de lubina	8€
Sea bass nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de anguila (unagi)	8,5€
Unagi nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	



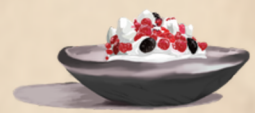
POSTRES

Pink Pavlova de frutos rojos	8€
Pink Pavlova with red berries 🍰🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Chocomiso	8€
Chocomiso 🍫🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Torrija de brioche	8€
Brioche french toast 🍞🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	

🍷 Opción sin gluten / Gluten-free option
🍱 Consulta opciones veggies fuera de carta / Ask about our off-menu veggie options

Hosomaki de atún rojo	15€
Bluefin tuna hosomaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Hosomaki de salmón	10€
Salmon hosomaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Hosomaki de lubina	12€
Sea bass hosomaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Hosomaki de pepino	7€
Cucumber hosomaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Hosomaki de aguacate	8€
Avocado hosomaki 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Maki especial de la semana	S/M
Special maki of the week 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Variado de makis (3 tipos)	34€
Assorted maki (3 varieties) 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	

Nigiri de crispy tuna	8€
Crispy tuna nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de crispy salmon	7€
Crispy salmon nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de salmon flameado (aburi)	7,5€
Aburi salmon nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri de Wagyu japonés	16€
Japanese Wagyu nigiri 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Nigiri especial de la semana	S/M
Special nigiri of the week 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Variado de nigiris (4 tipos, 8 piezas)	24€
Assorted nigiri (4 varieties, 8 pieces) 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	



Mochi (ud)	2,5€
Mochi (ud) 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Variado de mochis (4uds)	9,5€
Assorted mochi (4uds) 🍱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
Postre especial del mes	8€
Dessert of the month 🍰🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	