



THIS IS CHEF BACK

With every moment in life, we create a memory so profound that it must be shared with the world.

Whether as a former professional snowboarder or a Michelin-starred Chef, through his love for food and sense of adventure, Chef Akira has brought these deep memories to his namesake restaurant, Akira Back—a modern Japanese restaurant with Korean essence.

His boundless creativity and brilliant approach have taken him across the globe. Working alongside world-renowned chefs, Chef Akira's culinary exploration has reached new heights.

Following the success of Yellowtail by Akira Back at the Bellagio Las Vegas, Chef Akira has continued expanding his vision to numerous destinations, including Singapore, Toronto, Hanoi, Bangkok, and Seoul among other global destinations.

We invite you to experience these moments with us and create deep and delicious memories together.

-*-

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.

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 entre otros destinos internacionales.

Te invitamos a vivir estos momentos con nosotros y juntos crear experiencias profundas y deliciosas.

.

Information on food allergies and intolerances is available in our facilities.
Please ask our staff for information

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Por favor, soliciten información a nuestro personal.*

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

STARTERS / ENTRANTES

HOT / CALIENTE

EGGPLANT MISO TOBANJAN

19

Eggplant, Den-Miso, Tobanjan, Pickled Lotus Root

Berenjena, Miso Den, Tobanjan, Raíz de Loto Encurtida

SPICY TOFU

20

Korean Spice Sauce and Negui

Salsa de Especies Koreanas y Negui

SOUPS / SOPAS

MISO

13

Seaweed, Tofu, Negui.

Algas, Tofu, Negui.

RED KING PRAWN MISO

22

Red King Prawn, Tofu, Negui, Mushrooms.

Carabinero, Tofu, Negui, Setas.



SASHIMI

HOTATE KIWI

34

Scallop Sashimi, Chopped Strawberries, and Yuzu Soy
Sashimi de Vieira, Fresas Troceadas, y Soja de Yuzu

KUNSEI

30

White Fish Sashimi with Smoked Chilli Ponzu and Roasted Orange, Pickled Shallot, Palmera Pepper Salt
Sashimi de Pescado Blanco con Ponzu de Chiles ahumados y Naranja asada, Chalota encurtida, Sal de Pimienta Palmera

ERINGI KIWI

27

Mushrooms, Chopped Strawberries and Yuzu Soy
Setas, Fresas Troceadas y Yuzu

HARU SASHIMI

30

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

TORO CAVIAR

52

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

TUNA TATAKI

32

Tuna Tataki, Mustard and Miso Sauce
Tataki de Atun, Salsa de Mostaza y Miso

SAKE SASHIMI

40

9 Slices of Salmon Sashimi
9 Piezas de Sashimi de Salmón

SASHIMI TUNA SELECTION

50

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



NIGUIRI - SUSHI *Per unit / Por unidad

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

CHEF'S CHOICE / SELECCIÓN DEL CHEF

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



SIGNATURE ROLLS / AB MAKI ROLLS

BROTHER FROM ANOTHER MOTHER

30

Eel Tempura, Kabayaki Eel, Shaved Foie Grass Tourchon, Ponzu Aioli,
Powdered Nori Seaweed (8 pieces)

Tempura de Anguila, Anguila Kabayaki, Tourchon de Foie Gras Rallado, Aioli de Ponzu,

PERFECT STORM

28

Shrimp Tempura, Spicy Tuna, Cucumber, Salmon Belly Aburi, Chipotle Mayo and
Mango Sauce (8 pieces)

*Tempura de Langostinos, Atún Picante, Pepino, Ventresca de Salmón Aburi,
Salsa de Mayonesa de Chipotle y Mango (8 piezas)*

SPICY TUNA ROLL

28

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

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

SPICY SAKE ROLL

26

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

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

COW WOW ROLL

28

Braised Wagyu, Asian Cabbage Salad with Amazu Mayo (8 pieces)

Wagyu Estofado, Ensalada Asiática de Repollo con Amazu Mayo (8 piezas)

AB SPIDER ROLL

25

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

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

SAKE FUTOMAKI

24

Salmon, Cucumber, Avocado (8 pieces)

Salmón, Pepino, Aguacate (8 piezas)



Prices in €, 7% (IGIC) TAX included

Precios en €, 7% IGIC incluido

The menu may be subject to changes depending on market conditions / El menú puede estar sujeto a cambios según mercado

MAINS / PRINCIPALES

CHERNE

42

White local fish, Soy Beurre Blanc, Leek & Jalapeño
Pescado blanco local, Soja Beurre Blanc, Puerro y Jalapeño

MISO BLACK COD

55

Black Cod, AB Yuja Sake Foam and Shishito
Bacalao Negro, Espuma de Sake AB con Yuja y Shishito

WAGYU CHEEK

56

Slow-Cooked Wagyu Cheek, Braising Jus, Pickled Mushrooms, Cauliflower and Miso Purée
Carrillera de Wagyu a Baja Temperatura, Jugo de asado, Setas encurtidas, Puré de Coliflor y Miso

JUKU

120

Japanese Wagyu Beef, Braising Jus, Burdock Yuzu Jam, Cauliflower Purée and Miso
Carne de Wagyu japonés, Jugo de Estofado, Mermelada de Bardana y Yuzu, Puré de Coliflor y Miso

LOMO DE WAGYU

63

Wagyu Beef, Braising Jus, Green Papaya Kimchi, Dried Shitake Miso
Carne de Wagyu, Jugo de Estofado, Kimchi de Papaya Verde y Miso de Shitake seco

JIDORI CHICKEN

35

Low-temperature Chicken with Teriyaki and Ginger sauce, Celeriac Purée and Baby Vegetables
Pollo a Baja Temperatura con Salsa Teriyaki y Gengibre, Puré de Apionabo y Mini Verduras

CLAYPOT

35

Rice with Bulgogi Mushroom Stew, Egg Yolk, and Fresh Truffle
Arroz con Guiso de Setas Bulgogi, Yema de Huevo y Trufa Fresca



Prices in €, 7% (IGIC) TAX included

Precios en €, 7% IGIC incluido

The menu may be subject to changes depending on market conditions / El menú puede estar sujeto a cambios según mercado

SIDE DISHES / GUARNICIONES

GOHAN

Steamed White Rice

Arroz Blanco

8

HORENSO SATAY

Sautéed Spinach with Satay Sauce and Toasted Peanuts

Espinacas salteadas con Salsa Satay y Cacahuetes tostados

14

ENDIVIA

Grilled Endives with La Yu, Crispy Onion, Garlic, and Pistachio

Endivias a la brasa con La Yu, Crujiente de Cebolla, Ajo y Pistacho

14



@Akirabacktenerife

@chefakiraback