

MENÚ



N A M I
G r i l l & S u s h i

ENTRETRANTES PARA COMPARTIR / **STARTER TO SHARE**

PAN CON ALIOLI AHUMADO Y TOMATE
BREAD WITH SMOKED ALIOLI AND TOMATO

EDAMAME CON SAL MALDON/EDAMAME PICANTE
MALDON SALT EDAMAME / SPICY EDAMAME

BURRATA CON CAVIAR DE BERENJENA AHUMADA AL JOSPER
BURRATA WITH JOSPER SMOKED AUBERGINE CAVIAR

GUACAMOLE DE AVOCADO CON NACHOS
AVOCADO GUACAMOLE WITH NACHOS

NAMI CEVICHE TROPICAL DE ATÚN Y SALMÓN
NAMI TROPICAL CEVICHE WITH TUNA AND SALMON

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE CON JENGIBRE Y LEMON GRASS
TUNA TARTAR AVOCADO WITH GINGER AND LEMON GRASS

GAMBAS EBI EN TEMPURA DE PANKO CON SALSA MIZUNA
EBI PANKO TEMPURA PRAWNS WITH MIZUNA SAUCE

JAMÓN IBÉRICO CON PAN TOSTADO Y CARPACCIO DE TOMATE
IBERIC HAM WITH TOASTED BREAD AND TOMATO CARPACCIO

STEAK TARTAR CON MOSTAZA, ALCACHOFA Y BOTARGA
STEAK TARTAR WITH MUSTARD, ARTICHOKE AND BOTTARGA

WAGYU JAPONÉS FLAMEADO CON FOIEGRAS
FLAMED JAPANESE WAGYU AND FOIEGRAS

OSTRAS POGET NR. 2
OYSTER POGET NR. 2

CAVIAR CON BLINIS AL CARBÓN Y PLÁTANO FRITO
CAVIAR WITH CHARCOAL BLINIS AND PATACONES



SEGUNDOS / MAIN COURSE

BERENJENA AL JOSPER CON MISO, QUESO FETA Y AVELLANAS
JOSPER MISO AUBERGINE WITH FETA CHEESE AND HAZELNUTS

SALMÓN AL JOSPER CON SALSA CREMOSA DE MARISCO Y PAK CHOI
GRILLED SALMON WITH CREAM SEEFOD SAUCE AND PAK CHOI

POLLO PAYÉS MARINADO CON PATATAS RATTE Y ALLIOLI VERDE
ORGANIC CHICKEN THIGHT WITH BABY POTATOES AND GREEN ALIOLI

RACK DE CORDERO CON SALSA DE YOGURT DE MENTA Y PATATAS RATTE
RACK OF LAMB WITH MINT YOGURT SAUCE AND RATT POTATOES

SECRETO IBÉRICO CON SALSA PIMIENTA Y BONIATO
IBERIC PORK SECRETO WITH PEPPERCON SAUCE AND SWEET POTATOES

SOLOMILLO (250 GR) CON ESPARAGOS Y PATATAS RATTE
BEEF FILLET STEAK WITH ASPARAGUS AND RATT POTATOES

AL JOSPER / JOSPER SELECTION

SOLOMILLO DE WAGYU A5 (100 gr) – AÑADIR TRUFA +12
BEEF WAGYU FILLET A5 (100 gr) – ADD TRUFFLE + 12

CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL
BEEF RIB EYE SIMMENTAL ON THE BONE

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA
BEEF RIB EYE RUBIA GALLEGA ON THE BONE

CHULETÓN DE BUEY
BEEF RIB EYE BUEY

GUARNICIONES / SIDE DISH

PATATAS FRITAS
FRIED CHIPS

PATATAS FRITAS CON TRUFA NEGRA FRESCA
FRIED CHIPS AND FRESH BLACK TRUFFLE

ENSALADA MIXTA NAMI
MIX LEAF SALAD NAMI

MINI LECHUGA ROMANA AL JOSPER CON ALIOLI Y AVELLANA
BABY GEM LETTUCE GRILL ON JOSPER WITH ALIOLI AND HAZELNUTS

PATATA AL JOSPER CON YOGURT Y TAHINI
JOSPER JACK POTATO WITH YOGURT AND TAHINI



MENU PARA LOS NIÑOS / CHILDREN MENU

PIZZA MARGHERITA
MARGHERITA PIZZA

KAPA MAKI DE PEPINO
CUCUMBER KAPA MAKI

MINI HAMBURGHESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS
MINI CHEESEBURGER WITH CHIPS

NUGGETS DE POLLO CASEROS CON PATATAS FRITAS
HOME MADE CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS

POSTRES – DESSERTS

TARTA DE QUESO CON COCO Y PISTACHOS
TROPICAL CHEESECAKE WITH COCO AND PISTACCHIO

CREME BRULEE DE CHOCOLATE NEGRO Y FRAMBUESA
DARK CHOCOLATE AND PEACH CRÈME BRULEE

PIÑA ASADA CON CAMEL SALADO Y HELADO DE VANILLA
**CHARCOAL PINAPPLE AND SALTED CAMEL WTH VANILLA
ICECREAM**

SELECCIÓN DE MOCHIS14
MOCHI SELECTION



BRUNCH (FROM 11:30 TO 16:00)

MINI WAGYU HAMBURGUESA CON BURRATA
MINI BURGER WAGYU SLIDER AND BURRATA

BRUSCHETTA CON HUEVOS POCHÉ Y SALMÓN CURADO EN CASA
POACHED EGG ON JOSPER BRUSCHETTA AND CURED SALMON

BRUSCHETTA CON HUEVOS POCHE Y CHORIZO
POACHED EGG ON JOSPER BRUSCHETTA AND CHORIZO

BRUSCHETTA CON HUEVOS POCHE Y QUESO FETA
POACHED EGG ON JOSPER BRUSCHETTA AND FETA CHEESE

CAPRESE MOZZARELLA AVOCADO SALAD
ENSALADA CAPRESE CON AGUCATE Y MOZZARELLA

ENSALADA DE POLLO NAMI CON ESPÁRRAGOS , TOMATE Y AGUACATE
NAMI CHICKEN SALAD WITH ASPARAGUS , TOMATO AND AVOCADO

POKÉ BOWL VEGETARIANO NAMI
NAMI VEGETERIAN POKE BOWL

POKÉ BOWL DE ATÚN Y SALMÓN
NAMI TUNA AND SALMON POKE BOWL

PATATAS FRITS CON TRUFA
FRIED CHIPS AND TRUFFLE



SUSHI BAR

SASHIMI

(3 piezas/ 3 slices)

SALMÓN
ATÚN / TUNA
ANGUILA / UNAGI ELL

NIGIRI / ADD CAVIAR

(2 piezas/ 2 slices)

SALMÓN
ATÚN / TUNA
ANGUILA / UNAGI ELL
WAGYU
AVOCADO

SUSHI URAMAKI

SALMÓN FLAMEADO / **SALMON FLAMED ROLL**
TEMPURA DE ESPÁRRAGOS, HUEVAS DE SALMÓN Y SALSA UNAGI
ASPARAGUS TEMPURA, SALMON ROE AND UNAGI SAUCE

SALMÓN TROPICAL / **SALMON TROPICAL ROLL**
BOLA DE MANGO, PEPINO CRUJIENTE, AGUACATE Y MANGO
MANGO, CRISPY CUCUMBER, AVOCADO AND MANGO BALL

ATÚN Y AVOCADO / **TUNA AND AVOCADO ROLL**
AGUACATE, PEPINO, MAYONESA DE WASABI Y TOBIKO DE NARANJA
AVOCADO, CUCUMBER, WASABI MAYONESE AND ORANGE TOBIKO

ATÚN PICANTE / **SPICY TUNA ROLL**
PIMIENTO ROJO FLAMEADO, MAYONESA DE MIZUNA PICANTE Y
TOMATES SECOS CONFITADOS
**FLAMED RED PEPPER, SPICY MIZUNA MAYONESE AND SUN DRIED
TOMATO CONFIT**

FANTASÍA / **FANTASY PANKO ROLL FRIED**
SALMÓN, PHILADELPHIA Y SALSA UNAGI
SALMON, PHILADELPHIA AND UNAGI SAUCE

CANGREJO TIGRE Y EBI GAMBAS - ADD CAVIAR / **TIGER CRAB AND EBI
PRAWN ROLL - ADD CAVIAR**
AGUACATE, TOBIKO DE NARANJA, BOLA DE YUZU Y CHIPS DE BONIATO
AVOCADO, ORANGE TOBIKO, YUZU BALL AND SWEET POTATO CHIPS

VEGETARIANO O VEGANO / **VEGETARIAN O VEGAN ROLL**
TAQUAN, QUESO FETA, GLASEADO DE SOJA Y TAJINI
TAQUAN, FETA CHEESE, SOY GLAZE AND TAJINI POWDER

WAGYU / **WAGYU ROLL**
TEMPURA DE ESPÁRRAGOS, MAYONESA DE YUZU DE TRUFA Y
CRUJIENTE DE NORI
ASPARAGUS TEMPURA, TRUFFLE YUZU MAYONESE AND CRISPY NORI



COCKTAILS

NAMI WHITE FANTASY

MOJITO

MARGARITA

SPICY MARGARITA

MOSCOW MULE / STRAWBERRY MULE

FROZEN FRESA / STRAWBERRY DAIQUIRI

PINKOLADA

NEGRONI

OLD FASHION

PORN STAR MARTINI

ESPRESSO MARTINI

APEROL SPRITZ

DIABLO BLOODY MARY

CALA LLONGA SUNSET

BOM BON

SMOKE GODFATHER

SAKE PASION FRUIT

HENINGWAY DAIQUIRI

COCKTAIL SIN ALCOHOL



VINOS BLANCOS / WHITE WINES

MENADE (Verdejo, Rueda, España)

LA MISIÓN DE MENADE (Verdejo, Rueda, España)

CLANDESTINO BY MENADE (Viognier, Castilla y León, España)

BELONDRADE QUINTA APOLONIA (Verdejo, Rueda, España)

BELONDRADE QUINTA APOLONIA MAGNUM (Verdejo, Rueda, España)

BELONDRADE Y LURTON (Verdejo, Rueda, España)

AS SORTES (Albariño, Valdeorras, España)

MEXILLON (Albariño, Rias Baixas, España)

TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA (Albariño, Rias Baixas, España)

LA MAR BY TERRAS GAUDA (Caiño Blanco, Rias Baixas, España)

IBIZKUS (Vino de la Tierra Ibiza, Malvasia, España)

IBIZKUS TOTEM BLANCO (Vino de la Tierra Ibiza, Malvasia, España)

EL ZARZAL (Godello, Sobres Lias, Bierzo, España)

SOFROS P&M (Godello, Sobre Lias, Bierzo, España)

LA MARAGATA (Godello, Bierzo, España)

LA PROHIBICIÓN (Palomino fino, Bierzo, España)

PACO GARCIA BLANCO (Tempranillo Blanco, Rioja, España)

COLLEZIONE (Pinot Grigio, Terre di Chieti, Italia)

WEINGUT WEGELER LOESS (Riesling, Rheingau, Alemania)

1865 (Sauvignon blanc, Chile)

TIKI SINGLE VINEYARD (Savignon blanc, North Canterbury, New Zealand)

KUMEU RIVER (Chardonnay, New Zealand)

DOMAINE TINEL-BLONDELET (Savignon, Sancerre, France)

JEAN MONNIER ET FILS (Chardonnay, AOC Meursault, France)

JOSEPH DROUHIN (Chablis, Bourgogne, France)

JOSEPH DROUHIN CHABLIS GRAND CRU PREUSES

JOSEPH DROUHIN PULIGNY MONTRACHET FOLATIERES PREMIER CRU



VINOS TINTOS / RED WINES

MAURO (Castilla y León, España)

PACO GARCIA CRIANZA (Tempranillo, Rioja, España)

RODA RESERVA (Tempranillo, Rioja, España)

RODA I RESERVA (Tempranillo, Rioja, España)

MACAN CLASICO (Rioja, España)

EL CERRO DE SAN MIGUEL (Tempranillo, Rioja, España)

EL MIRON DEL HUMILLADERO (Tempranillo, Rioja, España)

ABADIA RETUERTA CRIANZA (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, España)

SOFROS P&M (Toro, España)

PAGO DE OTAZU (Merlot, Cabernet Sauvignon, Navarra, España)

CAMINS DEL PRIORAT (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Priorat, España)

CLOS DE L'OBAC (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Priorat, España)

EL VALIENTE VALDAYA (Tempranillo, Ribera del Duero, España)

EMILIO MORO (Tempranillo, Ribera del Duero, España)

AALTO (Tempranillo, Ribera del Duero, España)

PESQUERA MILLENIUM GRAN RESERVA 2018 (Tempranillo, Ribera del Duero, España)

PESQUERA JANUS GRAN RESERVA (Tempranillo, Ribera del Duero, España)

ALION VEGA SICILIA 2019 (Ribera del Duero, España)

VEGA SICILIA VALBUENA (Ribera del Duero, España)

VEGA SICILIA EL UNICO (Ribera del Duero, España)

CLOS LA GAFFELIERE (AOC Saint-Emilion Grand Cru, Bourdeau, France)

CYROT-BUTHIAU "MARANGES" 1er Cru (Bourgogne, France)



VINOS ROSADOS / ROSE WINES

CHATEAU LA MASCARONE (Cote Provance, France)

WHISPERING ANGEL (Cote de Provence, France)

WHISPERING ANGEL MAGNUM (Cote de Provence, France)

DOMAINES BY OTT, CHATEAU DE SELLE (Cote de Provance, France)

IBIZKUS (Vino de la Tierra Ibiza, Malvasia, España)

IBIZKUS (Vino de la Tierra Ibiza, Monastrell , España)

CHAMPAGNE & CAVA

GUILLEM CAROL (Brut Nature, Gran Reserva 42 meses organic)

LLOPART INTEGRAL (Brut Nature, Corpinat, España)

MESTRES ROSE (Brut Nature, Cataluña, España)

PHILIPPE GONET (Brut Reserva, Champagne, France)

PHILIPPE GONET MAGNUM (Brut Reserva, Champagne, France)

RUINART (Blanc de Blancs, Champagne, France)

VEUVE CLICQUOT (Brut, Champagne, France)

VEUVE CLICQUOT ROSE (Champagne , France)

VEUVE CLICQUOT ROSE MAGNUM (Champagne, France)

LAURENT PERRIER ROSE (Champagne , France)

DOM PERIGNON 2013 (Champagne , France)

DOM PERIGNON 2008 (Champagne , France)



POR COPA / BY GLASS

VINO BLANCO / WHITE WINE

BERONIA VERDEJO, RUEDA, ESPAÑA
LUSCO ALBARIÑO, RIAS BAIXES, ESPAÑA
LAMBLIN CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE

VINO ROSADO / ROSE WINE

OSTATU ROSE, RIOJA, ESPAÑA
SASESIBO, IBIZA, ESPAÑA
LA CROIX, COTE DE PROVANCE, FRANCE

VINO TINTO / RED WINE

BERONIA CRIANZA, RIOJA, ESPAÑA
TORRE, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA
AULA MERLOT, ESPAÑA
LATIDO DE SARA, GARNACHA, ESPAÑA

CHAMPAGNE & CAVA

PHILIPPE GONET, FRANCE
COMTE DE SUBIRATS, ESPAÑA
MESTRES ROSE, ESPAÑA

SANGRIA

TINTO / RED , BLANCA / WHITE O ROSE
CAVA
CAVA ROSE
CHAMPAGNE

