



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

Bienvenidos a Nami.

Nuestra cocina de autor explora la fusión entre la técnica japonesa y el producto mediterráneo.

Una propuesta Grill & Sushi concebida para quienes valoran la excelencia en cada detalle.

Welcome to Nami.

Our signature cuisine explores the fusion of Japanese technique and Mediterranean produce.

A Grill & Sushi concept designed for those who value excellence in each detail.

ENTRANTES · STARTERS

Les invitamos a comenzar su experiencia compartiendo.

Una propuesta diseñada para ser degustada en conjunto, explorando así la riqueza de sabores que define nuestra cocina.

We invite you to begin your experience by sharing.

A selection designed to be savored together, allowing you to explore the rich flavors that define our cuisine.

Pan de masa madre con alioli ahumado y salsa de tomate <i>Sourdough bread with smoked alioli and tomato sauce</i>	(Por persona/ Per person)	5
Edamame - Sal Maldon / Picante <i>Edamame - Maldon Salt / Spicy</i>		12
Guacamole casero preparado al momento con nuestras tortillas de maíz <i>Homemade guacamole made to order with our corn tortillas</i>		22
Burrata cremosa con berenjena ahumada, mermelada de cebolla morada y avellanas <i>Creamy burrata with fowler-smoked aubergine, red onion jam and hazelnuts</i>		22
Ensalada caprese con mozzarella de búfala, aguacate, tomate y cherry deshidratado <i>Caprese salad with buffalo mozzarella, avocado, tomato and semi-dried cherry tomato</i>		24
Gambas en tempura de panko con mayonesa mizuna y salsa sweet chilli <i>Panko tempura prawns with mizuna mayonnaise and sweet chilli sauce</i>		20
Ceviche de salmón y lubina con leche de tigre de mango y fruta de la pasión <i>Salmon and sea bass ceviche with mango and passion fruit leche de tigre</i>		26
Tiradito de lubina con salsa de coco y citronela, manzana, apio y edamame <i>Sea bass tiradito with coconut and lemongrass sauce, apple, celery and edamame</i>		25
Carpaccio de atún con ponzu cítric, tomate seco y pistachos <i>Tuna carpaccio with citrus ponzu, sun-dried tomato and pistachios</i>		26
Tartar de atún con aguacate, jengibre, citronela y crujiente de tapioca <i>Tuna tartare with avocado, ginger, lemongrass and crispy tapioca</i>		27
Steak tartar con milhojas de patata al parmesano, alioli, salsa verde, pan tostado y grasa de wagyu <i>Steak tartare with parmesan potato millefeuille, alioli, green sauce, toasted bread and wagyu fat</i>		29
Jamón ibérico bellota de raza ibérica con tostadas y carpaccio de tomate con almendras <i>Acorn-fed Iberian ham with toasted bread and tomato carpaccio with almonds</i>		37
Wagyu japonés A5 flameado en mesa con foie gras y salsa ponzu <i>Japanese A5 Wagyu flamed tableside with foie gras and ponzu sauce</i>		42
Caviar Imperial Ossetra (10g), blinis de carbón, chips de plátano, crema agria y salsa de queso de cabra <i>Imperial Ossetra caviar (10g), charcoal blinis, plantain chips, sour cream and goat cheese sauce</i>		42
Ostra Poget n°2 natural <i>Poget Oyster n°2 natural</i>	(Por unidad / Per piece)	8
Ostra Poget n°2 con chimichurri de piña y mignonette <i>Poget Oyster n°2 with pineapple chimichurri and mignonette</i>	(Por unidad / Per piece)	10

Información sobre alérgenos disponible bajo solicitud. Por favor, comuníquese a nuestro equipo cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

Disponemos de opciones veganas. No dude en consultar a nuestro personal sobre estas alternativas.

Allergen information is available upon request. Please inform our team of any allergies or food intolerances.

Vegan options are available. Feel free to ask our staff about these alternatives.

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

AÑADIR TRUFA / ADD TRUFFLE + 12

Berenjena ahumada con miso, mojo rojo, queso feta, avellanas, brotes de cilantro y flores de ajo <i>Smoked aubergine with miso, red mojo, feta cheese, hazelnuts, coriander microgreens and garlic flowers</i>	22
Salmón salvaje con salsa cremosa de marisco, pak choi, mejillones, gamba y migas crujientes de pan <i>Wild salmon with creamy seafood sauce, pak choi, mussels, prawn and crispy bread crumbs</i>	32
Rodaballo confitado con beurre blanc, crema de aguacate, navajas, pistachos, sésamo y millojas de patata <i>Confit turbot with beurre blanc, avocado cream, razor clams, pistachios, sesame and potato millefeuille</i>	36
Pollo payés marinado con jus de carne, patatas ratte, alioli, salsa verde y almendras <i>Marinated organic chicken thigh with meat jus, ratte potatoes, alioli, green sauce and almonds</i>	30
Secreto ibérico con salsa pimienta, tomate y boniato <i>Iberian pork secreto with pepper sauce, tomato and sweet potatoes</i>	34
Rack de cordero con jus de carne, yogurt a la menta, calabacín alla scapece y patatas ratte <i>Rack of lamb with meat jus, mint yogurt, zucchini alla scapece and ratte potatoes</i>	38
Solomillo de ternera con jus de carne, espárragos y patatas ratte <i>Beef fillet with meat jus, asparagus and ratte potatoes</i>	38

AL JOSPER · JOSPER SELECTION

Solomillo de Wagyu A5 (100g) servido con salsa unagi <i>A5 Wagyu beef fillet (100g) served with unagi sauce</i>	AÑADIR TRUFA / ADD TRUFFLE + 12	60
Chuletón de vaca madurada <i>Dry-aged bone-in ribeye steak</i>	(Precio por kg / Price per kg)	85
Chuletón de rubia gallega <i>Dry-aged bone-in rubia gallega ribeye steak</i>	(Precio por kg / Price per kg)	95

GUARNICIONES · SIDE DISHES

Patatas fritas <i>French fries</i>	8
Patatas fritas con trufa negra y parmesano <i>French fries with black truffle and parmesan</i>	16
Ensalada de rúcula, tomates cherry, lascas de queso Grana Padano y reducción de balsámico <i>Rocket salad with cherry tomatoes, Grana Padano shavings and balsamic reduction</i>	10
Mini lechuga al Josper con alioli, aderezo de chalota, reducción de balsámico y avellanas <i>Josper-grilled baby gem lettuce with alioli, shallot dressing, balsamic reduction and hazelnuts</i>	9
Mazorca de maíz con salsa barbacoa japonesa, crujiente de tapioca, parmesano y almendra <i>Corn on the cob with japanese barbecue sauce, crispy tapioca, parmesan and almond</i>	9

SUSHI BAR

AÑADIR CAVIAR / ADD CAVIAR+ 9

URAMAKI

(8 piezas / 8 pieces)

SALMÓN FLAMEADO · FLAMED SALMON	24
Salmón, tempura de espárragos, huevas de salmón, aguacate, queso crema y mayonesa de tobiko <i>Salmon, asparagus tempura, salmon roe, cream cheese and tobiko mayonnaise</i>	
SALMÓN TROPICAL · TROPICAL SALMON	25
Salmón, mango, pepino, aguacate, mayonesa de ají amarillo y perlas de mango <i>Salmon, mango, cucumber, avocado, ají amarillo mayonnaise and mango juicy pearls</i>	
ATUN Y AGUACATE · TUNA AND AVOCADO	26
Atún, aguacate, pepino, queso crema, mayonesa de wasabi y perlas de wasabi <i>Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, wasabi mayonnaise and wasabi pearls</i>	
ATUN PICANTE · SPICY TUNA	25
Atún, pimienta roja flameada, mayonesa de mizuna picante, aguacate y tomates secos confitados <i>Tuna, flamed red pepper, spicy mizuna mayonnaise, avocado and sun-dried tomato confit</i>	
FANTASIA · FANTASY	23
Crujiente de panko, salmón, queso crema, aguacate, cebollino japonés y salsa unagi <i>Panko-crusted, salmon, cream cheese, avocado, spring onion and unagi sauce</i>	
KANI EBI	24
Cangrejo real, gamba ebi, aguacate, tobiko de naranja, perlas de mango y boniato crujiente <i>King crab, ebi prawn, avocado, orange tobiko, mango pearls and crispy sweet potato</i>	
VEGETARIANO · VEGETARIAN (Opción vegana disponible / Vegan option available)	21
Aguacate, takuan, queso feta, pepino, espárragos, pimienta roja, arroz inflado y tajín <i>Avocado, takuan, feta cheese, cucumber, asparagus, red pepper, pop rice and tajin powder</i>	
WAGYU	35
Wagyu, tempura de espárragos, aguacate, mayonesa de yuzu con trufa y crujiente de alga <i>Wagyu, asparagus tempura, avocado, truffle yuzu mayonnaise and crispy seaweed</i>	

CRISPY BITES

(6 piezas / 6 pieces)

CRUJIENTE DE ARROZ Y SALMÓN PICANTE · SPICY SALMON CRISPY RICE	20
Salmón, crema de aguacate, arroz crujiente, cebollino japonés, huevas de salmón y salsa unagi <i>Salmon, avocado cream, crispy rice, spring onion, salmon roe and unagi sauce</i>	
CRUJIENTE DE ARROZ Y ATÚN PICANTE · SPICY TUNA CRISPY RICE	21
Atún, crema de aguacate, arroz crujiente, cebollino japonés, tobiko con wasabi y salsa unagi <i>Tuna, avocado cream, crispy rice, spring onion, wasabi tobiko and unagi sauce</i>	

NIGIRI

(2 piezas / 2 pieces)

Salmón / Salmon	9
Lubina / Sea bass	10
Atún / Tuna	12
Wagyu	20
Aguacate / Avocado	7

SASHIMI

(3 piezas / 3 pieces)

Salmón / Salmon	9
Lubina / Sea bass	10
Atún / Tuna	12

NIGIRI SELECTION

(5 piezas - uno de cada / 5 pieces - one of each)

Salmón, Lubina, Atún, Wagyu y Aguacate <i>Salmon, Sea bass, Tuna, Wagyu y Avocado</i>	29
--	----

MENU INFANTIL · KIDS MENU

Pizza margarita <i>Margherita pizza</i>	14
Nuggets de pollo caseros con patatas fritas <i>Home-made chicken nuggets with French fries</i>	15
Mini hamburguesas con queso y patatas fritas <i>Mini cheeseburger with French fries</i>	15
Kappa maki (Pepino / Aguacate / Salmón) <i>Kappa maki (Cucumber / Avocado / Salmon)</i>	16

POSTRES · DESSERTS

Cada experiencia merece un final memorable.
Nuestra selección de postres y bebidas para enriquecer tu experiencia.
*Every experience deserves a memorable ending.
Our selection of desserts and drinks to enhance your experience.*

Crème brûlée de chocolate negro y frambuesa con crumble de amaretto y helado de chocolate <i>Dark chocolate and raspberry crème brûlée with amaretto crumble and chocolate ice cream</i>	12
Piña asada y ahumada con helado de vainilla, caramelo y cacahuetes <i>Roasted and smoked pineapple with vanilla ice cream, salted caramel and peanuts</i>	12
Tarta de queso con mermelada de fresa y albahaca acompañada de helado de dulce de leche <i>Cheesecake with strawberry and basil jam accompanied by dulce de leche ice cream</i>	16
Selección de mochis - Dulces tradicionales japoneses de arroz rellenos con helado <i>Mochi selection - Japanese traditional rice sweets filled with ice cream</i>	14

CARTA DE VINOS WINE LIST

“Beber buen vino con buena comida y en buena compañía es uno de los placeres más civilizados de la vida.”

“Drinking good wine with good food in good company is one of life’s most civilized pleasures.”

— Michael Broadbent, Master of Wine



N A M I
Grill & Sushi

VINOS BLANCOS · WHITE WINES

ESPAÑA / SPAIN

Bierzo

El Zarzal	Godello sobre lías	35
Sofros P & M	Godello sobre lías	52
La Maragata	Godello	160
La Prohibición	Palomino Fino	170

Rías Baixas

Lusco	Albariño	34
La Mar by Terras Gauda	Caíño Blanco, Albariño	48
Terras Gauda Etiqueta Negra	Albariño, Caíño Blanco	59
La Comtesse, Gran Vino de Guarda de Pazo Barrantes	Albariño	190

Valdeorras

As Sortes	Godello	95
-----------	---------	----

Rueda

Menade	Verdejo	28
Belondrade Quinta Apolonia	Verdejo	50
La Misión de Menade	Verdejo	54
Belondrade y Lurton	Verdejo	90
Belondrade Quinta Apolonia Magnum	Verdejo	105

Ibiza

Ibizkus	Malvasía	43
Ibizkus Totem	Malvasía	58

Rioja

Familia Valdelana	Malvasía, Viura	34
Trotamundos	Viura, Garnacha	68
Roda I	Viura, Garnacha, Malvasía	105

FRANCIA / FRANCE

Loira

Delaporte- Sancerre	Sauvignon blanc	110
---------------------	-----------------	-----

Bourgogne

Le Clou Chablis	Chardonnay	48
Joseph Drouhin Chablis	Chardonnay	60
Jean Monnier et Fils AOC Meursault	Chardonnay	185
Joseph Drouhin Chablis Grand Cru "Les Preuses"	Chardonnay	250
Joseph Drouhin Puligny-Montrachet "Folatières" Premier Cru	Chardonnay	280

ITALIA / ITALY

Corvezzo	Pinot Grigio	35
----------	--------------	----

ALEMANIA / GERMANY

Wittmann	Riesling Trocken	88
----------	------------------	----

NUEVO MUNDO / NEW WORLD

1865 - Chile	Sauvignon Blanc	42
Tiki Single Vineyard- Nueva Zelanda / New Zealand	Sauvignon Blanc	45
El Enemigo - Argentina	Chardonnay	60
Kumeu River- Nueva Zelanda / New Zealand	Chardonnay	130

VINOS TINTOS · RED WINES

ESPAÑA / SPAIN

Ribeira Sacra

Guímaro "Camino Real" Mencía 36

Castilla y León

Abadía Retuerta Crianza Tempranillo, Cabernet Sauvignon 57

Mauro Tempranillo 78

Priorat

Camins del Priorat Garnacha, Cabernet Sauvignon 48

Clos de l'Obac Garnacha, Cabernet Sauvignon 120

Navarra

Latido de Sara Garnacha 28

Rioja

Paco García Tempranillo, Garnacha 28

Roda Reserva Tempranillo, Graciano, Garnacha 62

Roda I Reserva Tempranillo, Graciano 88

Finca Senda de la Traición Tempranillo, Malvasía Riojana 98

Santa Cruz de Valdelana Tempranillo 98

Macán Clásico Tempranillo 98

Juan Valdelana Finca La Medika Garnacha 105

El Cerro de San Miguel Tempranillo 140

Finca Senda de las Damas Tempranillo 160

El Mirón del Humilladero Garnacha 230

Castillo de Ygay 2012 Tempranillo, Mazuelo 320

Ribera del Duero

Torrepingón Tempranillo 28

Emilio Moro Tempranillo 38

Unanimous Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor 75

Aalto Tempranillo 86

Alión Vega Sicilia 2019 Tempranillo 159

Los Perejiles Tempranillo 160

Pesquera Millenium Gran Reserva 2018 Tempranillo 190

Vega Sicilia Valbuena Tempranillo, Merlot 280

Pesquera Janus Gran Reserva Tempranillo 390

Vega Sicilia "El Único" Tempranillo, Cabernet Sauvignon 650

FRANCIA / FRANCE

Bourgogne

Cyrot-Buthiau "Maranges" 1er Cru Pinot Noir 80

Bordeaux

Clos La Gaffelière – AOC Saint-Émilion Grand Cru Merlot 60

Ródano

Télégramme – Châteauneuf-du-Pape Garnacha 90

ITALIA / ITALY

Toscana

Solengo 2021 Cabernet Sauvignon, Merlot 130

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES

ESPAÑA / SPAIN

Ibiza

Sasesibo	Syrah, Monastrell	32
Ibizkus	Monastrell	37
Ibizkus totem	Monastrell	58

FRANCIA / FRANCE

Côtes de Provence, Francia

La Croix	Garnacha, Cinsault, Syrah, Mourvèdre	34
Château La Mascaronne	Garnacha, Cinsault, Syrah, Mourvèdre	45
Whispering Angel	Garnacha, Cinsault, Vermentino	52
Whispering Angel Magnum	Garnacha, Cinsault, Vermentino	105
Domaines Ott, Château de Selle	Garnacha, Cinsault, Syrah, Mourvèdre	89

CAVA & CHAMPAGNE

ESPAÑA / SPAIN

Comte de Subirats	Brut Nature	28
Guillem Carol - Gran Reserva 42 meses	Brut Nature (Orgánico / Organic)	39
Mestres Rosé - Cataluña	Brut Nature	42

FRANCIA / FRANCE

Philippe Gonet	Brut Réserve	70
Philippe Gonet Magnum	Blanc de Blancs	145
Ruinart	Blanc de Blancs	160
Ruinart Magnum	Blanc de Blancs	340
Veuve Clicquot	Brut	100
Veuve Clicquot Rosé	Brut Rosé	120
Veuve Clicquot Rosé Magnum	Brut Rosé	240
Laurent-Perrier Rosé	Brut Rosé	130
Dom Pérignon 2013	Brut	320
Louis Roederer Cristal 2015	Brut	380