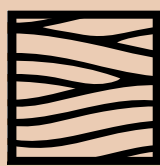


# MENÚ



N A M I  
Grill & Sushi

# ENTRANTES · STARTERS

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 Jospes-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 cítrico, 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

## PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

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 milhojas 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>	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

## URAMAKI

<u>SALMÓN FLAMEADO · FLAMED SALMON</u> 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>	24
<u>SALMÓN TROPICAL · TROPICAL SALMON</u> 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>	25
<u>ATUN Y AGUACATE · TUNA AND AVOCADO</u> Atún, aguacate, pepino, queso crema, mayonesa de wasabi y perlas de wasabi <i>Tuna, avocado, cucumber, cream cheese. wasabi mayonnaise and wasabi pearls</i>	26
<u>ATUN PICANTE · SPICY TUNA</u> 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>	25
<u>FANTASIA · FANTASY</u> 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>	23
<u>KANI EBI</u> 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>	24
<u>VEGETARIANO · VEGETARIAN</u> (Opción vegana disponible / Vegan option available) Aguacate, takuan, queso feta, pepino, espárragos, pimienta roja, arroz inflado y tajin <i>Avocado, takuan, feta cheese, cucumber, asparagus, red pepper, pop rice and tajin powder</i>	21
<u>WAGYU</u> 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>	35

## CRISPY BITES

6 piezas / 6 pieces

<u>CRUJIENTE DE ARROZ Y SALMÓN PICANTE · SPICY SALMON CRISPY RICE</u> 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>	20
<u>CRUJIENTE DE ARROZ Y ATÚN PICANTE · SPICY TUNA CRISPY RICE</u> 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>	21

### 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

Una cuidada selección de nigiri con sabores clásicos y contemporáneos: Salmón, Lubina, Atún, Wagyu y Aguacate.

A refined selection of nigiri featuring both classic and contemporary flavors: Salmon, Sea bass, Tuna, Wagyu and Avocado.

29

### CHUTORO EXPERIENCE

2 piezas de cada tipo / 2 pieces of each style

Una degustación exclusiva de chutoro, el corte noble más equilibrado del atún, presentada en tres estilos: nigiri, sashimi y gunkan.

An exclusive tasting of chutoro, the most balanced and refined cut of tuna, presented in three styles: nigiri, sashimi and gunkan.

(Sujeto a disponibilidad / Subject to availability)

45



## MENU INFANTIL • KIDS MENU

Pizza margarita  
Margherita pizza

14

Nuggets de pollo caseros con patatas fritas  
Home-made chicken nuggets with French fries

15

Mini hamburguesas con queso y patatas fritas  
Mini cheeseburger with French fries

15

Kappa maki (Pepino / Aguacate / Salmón)  
Kappa maki (Cucumber / Avocado / Salmon)

16

## POSTRES • DESSERTS

Crème brûlée de chocolate negro y frambuesa con crumble de amaretto y helado de chocolate  
*Dark chocolate and raspberry crème brûlée with amaretto crumble and chocolate ice cream*

12

Piña asada y ahumada con helado de vainilla, caramelo y almendras  
*Roasted and smoked pineapple with vanilla ice cream, salted caramel and almonds*

12

Tarta de queso con mermelada de fresa y albahaca acompañada de helado de dulce de leche  
*Cheesecake with strawberry and basil jam accompanied by dulce de leche ice cream*

16

Selección de mochis - Dulces tradicionales japoneses de arroz rellenos con helado  
*Mochi selection - Japanese traditional rice sweets filled with ice cream*

14

# VINOS BLANCOS • WHITE WINES

## ESPAÑA / SPAIN

### Bierzo

El Zarzal

Sofros P & M

La Maragata

La Prohibición

### Rías Baixas

Lusco

La Mar by Terras Gauda

Terras Gauda Etiqueta Negra

La Comtesse, Gran Vino de Guarda de Pazo Barrantes

### Valdeorras

As Sortes

### Rueda

Menade

Belondrade Quinta Apolonia

La Misión de Menade

Belondrade y Lurton

Belondrade Quinta Apolonia Magnum

### Ibiza

Ibizkus

Ibizkus Totem

### Rioja

Familia Valdelana

Trotamundos

Predicador

Roda I

Godello sobre lías

35

Godello sobre lías

52

Godello

160

Palomino Fino

170

Albariño

34

Caíño Blanco, Albariño

48

Albariño, Caíño Blanco

59

Albariño

190

Godello

95

Verdejo

28

Verdejo

50

Verdejo

54

Verdejo

90

Verdejo

105

Malvasía

43

Malvasía

58

Malvasía, Viura

34

Viura, Garnacha

68

Garnacha, Viura, Malvasía

74

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	Brut Blanc de Blancs	145
Ruinart	Brut Blanc de Blancs	160
Ruinart Rosé Magnum	Brut Rosé	350
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 2015	Brut Millésimé	320
Dom Pérignon 2013	Brut Millésimé	380
Dom Pérignon 2008	Brut Millésimé	780
Louis Roederer Cristal 2015	Brut Millésimé	450
Louis Roederer Cristal 2012 Magnum	Brut Millésimé	1300
Louis Roederer Cristal Rosé 2005	Brut Millésimé	550