

MENÚ



NAMI

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>		14 / 16
Guacamole casero preparado al momento con nuestras tortillas de maíz <i>Homemade guacamole made to order with our corn tortillas</i>		25
Burrata cremosa con berenjena ahumada, mermelada de cebolla morada y avellanas <i>Creamy burrata with Jospier-smoked aubergine, red onion jam and hazelnuts</i>		24
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>		25
Gambas en tempura de panko con mayonesa mizuna y salsa sweet chilli <i>Panko tempura prawns with mizuna mayonnaise and sweet chilli sauce</i>		24
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>		28
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>		28
Carpaccio de atún con ponzu cítrico, tomate seco y pistachos <i>Tuna carpaccio with citrus ponzu, sun-dried tomato and pistachios</i>		32
Tartar de atún con aguacate, jengibre, citronela y crujiente de tapioca <i>Tuna tartare with avocado, ginger, lemongrass and crispy tapioca</i>		32
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>		34
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>		42
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)	9
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)	11

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>	27
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>	35
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>	39
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>	35
Secreto ibérico con salsa pimienta, tomate y boniato <i>Iberian pork secreto with pepper sauce, tomato and sweet potatoes</i>	36
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>	39
Solomillo de ternera con jus de carne, espárragos y patatas ratte <i>Beef fillet with meat jus, asparagus and ratte potatoes</i>	39

AL JOSPER · JOSPER SELECTION

Solomillo de Wagyu A5 (100g) servido con salsa unagi <i>A5 Wagyu beef fillet (100g) served with unagi sauce</i>	70
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>	9
Patatas fritas con trufa negra y parmesano <i>French fries with black truffle and parmesan</i>	16
Ensalada verde con vinagreta de limon, guisantes y sus brotes <i>Green salad with lemon dressing, peas and pea shoots</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>	12
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>	12

SUSHI BAR

URAMAKI

SALMÓN FLAMEADO · FLAMED SALMON

Salmón, tempura de espárragos, huevas de salmón, aguacate, queso crema y mayonesa de tobiko
Salmon, asparagus tempura, salmon roe, cream cheese and tobiko mayonnaise

25

SALMÓN TROPICAL · TROPICAL SALMON

Salmón, mango, pepino, aguacate, mayonesa de ají amarillo y perlas de mango
Salmon, mango, cucumber, avocado, ají amarillo mayonnaise and mango juicy pearls

26

ATUN Y AGUACATE · TUNA AND AVOCADO

Atún, aguacate, pepino, queso crema, mayonesa de wasabi y perlas de wasabi
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, wasabi mayonnaise and wasabi pearls

29

ATUN PICANTE · SPICY TUNA

Atún, pimienta roja flameada, mayonesa de mizuna picante, aguacate y tomates secos confitados
Tuna, flamed red pepper, spicy mizuna mayonnaise, avocado and sun-dried tomato confit

29

FANTASIA · FANTASY

Crujiente de panko, salmón, queso crema, aguacate, cebollino japonés y salsa unagi
Panko-crusted, salmon, cream cheese, avocado, spring onion and unagi sauce

25

KANI EBI

Cangrejo real, gamba ebi, aguacate, tobiko de naranja, perlas de mango y boniato crujiente
King crab, ebi prawn, avocado, orange tobiko, mango pearls and crispy sweet potato

25

VEGETARIANO · VEGETARIAN (Opción vegana disponible / Vegan option available)

Aguacate, takuan, queso feta, pepino, espárragos, pimienta roja, arroz inflado y tajín
Avocado, takuan, feta cheese, cucumber, asparagus, red pepper, pop rice and tajin powder

24

WAGYU

Wagyu, tempura de espárragos, aguacate, mayonesa de yuzu con trufa y crujiente de alga
Wagyu, asparagus tempura, avocado, truffle yuzu mayonnaise and crispy seaweed

37

CRISPY BITES

CRUJIENTE DE ARROZ Y SALMÓN PICANTE · SPICY SALMON CRISPY RICE

Salmón, crema de aguacate, arroz crujiente, cebollino japonés, huevas de salmón y salsa unagi
Salmon, avocado cream, crispy rice, spring onion, salmon roe and unagi sauce

24

CRUJIENTE DE ARROZ Y ATÚN PICANTE · SPICY TUNA CRISPY RICE

Atún, crema de aguacate, arroz crujiente, cebollino japonés, tobiko con wasabi y salsa unagi
Tuna, avocado cream, crispy rice, spring onion, wasabi tobiko and unagi sauce

26

CRUJIENTE DE ARROZ PICANTE VEGETARIANO - SPICY VEGETARIAN CRISPY RICE

Tofu, crema de aguacate, crujiente de arroz, esparagos, tomate seco, boniato crujiente y salsa unagi
Tofu, avocado cream, crispy rice, asparagus, dry tomato, crispy sweet potato and unagi sauce

20

NIGIRI

2 piezas / 2 pieces

Salmón / Salmon	9
Lubina / Sea bass	10
Atún / Tuna	12
Wagyu	25
Aguacate / Avocado	8

SASHIMI

3 piezas / 3 pieces

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

NIGIRI SELECTION

5 piezas-unodecada/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.

35

CHUTORO EXPERIENCE

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

14

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

14

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

15