



COCKTAILS AND FOOD

MENÚ

APERITIVOS

SRA. GILDA | €3.00

COMBINACIÓN DE SABORES IDEAL PARA ACOMPAÑAR TU BEBIDA FAVORITA EN DOS FASES

OSTRA CRUDA | €4.80 LA UNIDAD | €16.00 4 UNIDADES

CRUDA. PERFUMADA CON PONZU Y YUZUKSHO O EMPANADA CON SALSA TARTARA

OSTRA EMPANADA | €4.80 LA UNIDAD | €16.00 4 UNIDADES

CON SALSA TÁRTARA

OSTRA ASADA | €4.80 LA UNIDAD | €16.00 4 UNIDADES

CON VINAGRETA DE SOJA Y PUERRO

SASHIMI ANCHOVY | €12.00

ANCHOAS CASERAS SEMICRUDAS CON TAPENADE DE AJO NEGRO Y MERMELADA DE TOMATE CASERO



LAS TAPAS

ENSALADILLA RUSA | €5.00

CON CUEROS DE ARROZ Y NORI

SETA SHIITAKE | €5.50

RELLENA DE POLLO CON SALSA MELOSA DE TSUYU

BAO DE GUISO DE MORRO Y SETAS SHITAKE | €5.00

CON SALSA TENMENJAN AROMATIZADA. CRUJIENTES DE AJO Y SÉSAMO

DORAYAKI | €5.50

DE CARILLERA IBERICA Y ANKO SALADO ACOMPAÑADO DE SALSA MARINA DE NORI

TOSTA DE TARTAR DE ATÚN ROJO | €8.00

CON YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ

SOPA DE AJO | €6.00

CON HUEVO AL ONSÉN, PAPADA IBÉRICA, PICATOSTES DE TEMPURA Y CALDO DE JAMÓN AROMATIZADO CON CALDO JAPONÉS DASHI



PARA COMPARTIR

NUESTRA TORTILLA DE PATATA | €8.00

JUNTAS PERO NO REVUELTAS. CON ESTILO JAPONÉS Y UNA CAMA DE PATATA Y CEBOLLA

DOTENI DE CALLOS Y TENDONES DE AQUILES AL ESTILO DE NAGOYA | €9.00

CON GARBANZOS DE FUENTESAUÇO COMO EL TOQUE LOCAL

KATSU SANDO | €13.00

DE LOMO IBERICO CON REPOLLO AL KIMCHI Y MOSTAZA DE LA CASA

TEMPURA DE VERDURAS | €5.50

CON VERDURAS DE TEMPORADA CON TSUYU Y JENGIBRE

BIG SWEET CALIFORNIA | €19.00 | 1/2 RACIÓN €10.00

SUSHI ROLL CALIFORNIA CON FRESA, CREMA DE QUESO, SALMÓN MARINADO Y HUEVAS DE TRUCHA

BIG VEGGIE OKINAWA | €19.00 | 1/2 RACIÓN €10.00

SUSHI ROLL VEGETAL CON FRESA, MANGO, CREMA DE QUESO Y DAIKON CRESS *OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE



OSBORNE

RIOFRÍO Caviar Ecológico



MENÚ

LOS PRINCIPALES

- RAMEN DE COCIDO CASTELLANO | €18.00**
CON RELLENO DE NITAMAGO Y JAMÓN, ROPAVIEJA, CHARSHU DE PANCETA Y BROTES
- BERENJENA NASU-KATSU | €14.00**
CON CAMA DE PISTO Y SALSAS DULCE DE MISO
- BACALAO "A BRAS" A BAJA TEMPERATURA | €22.00**
UN POPULAR PLATO DEL PAÍS VECINO A NUESTRA MANERA CON MISO Y MOJO AL CILANTRO
- TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALETA AZUL | €25.00**
CON SORBETE DE WASABI, TERIYAKI, AOVE AROMÁTICO Y CHIPS DE RAÍZ DE LOTO
- SECRETO IBÉRICO AL KAMADO | €19.00**
CON PATATAS GAJO Y SALSAS YAKINIKU NUMERO 4
- PANCETA A BAJA TEMPERATURA | €16.00**
CON HUEVO NITAMAGO Y SALSAS DE SETAS
- LOMO DE VACA VIEJA AL KAMADO | €30.00**
CON PATATAS GAJO Y MOJO DE SHIOKOJI



POSTRES

- MINI MAGNUM DE SESAMO NEGRO CUBIERTO EN CHOCOLATE BLANCO | €6.00**
CON SESAMO BLANCO GARRAPIÑADO, SALSAS DE MANGO Y CACAHUETES A LA MIEL
- MOCHI DE LECHE FRITA | €4.50**
DE LECHE DE SOJA
- TORRIJA A LA PIMIENTA | €7.00**
CON HELADO DE ALMENDRA Y MANDARINA
- TARTA DE QUESO AL ESTILO JAPONÉS | €6.50**
CON BASE DE PERA ASADA Y MERMELADA DE MORA
- TIRAMISU DE TE MATCHA | €6.00**
- ARROZ CON LECHE CLÁSICO | €6.00**
CON HELADO DE SHIOKOJI





CO CK TAI LS

OSBORNE

RIOFRÍO Caviar Ecológico

GARIBALDI | €6.50 *Disponibile sin alcohol*

Select | Zumo de naranja cremosa

AMERICANO | €6.50

Martini Bitter | Martini Rubino | Pimienta Larga | CO2

HAFU SPRITZ | €6.50 *Disponibile sin alcohol*

Select Aperitivo | Italicus | Cava | Soda

SBAGLIATO | €7.50

Bitter Bianco | Sake Junmai | Savoia Orancio | 9Didante Rosato | CO2

KIKKOMAN | €8.00

Vodka | 9Didante Paradiso | Fresa | Amaretto | Salsa de Soja

BLOODY MARY | €7.50 *Disponibile sin alcohol*

Hafu's Bloody Mix | Vodka | Zumo de tomate

PALOMA HATO | €7.50

Altos | Lima | Miel | Ume | Soda de pomelo

SHANGRI - LA | €6.00

Sake Junmai | Vino Blanco | Apry | Umeshu | Tagete | Cardamomo | Jengibre | Limon | Naranja | CO2

MIDORI JITO | €7.00 *Disponibile sin alcohol*

Havana Club 3 | Midori | Lima | Hierbabuena | CO2

MATCHA COLADA | €7.50 *Disponibile sin alcohol*

Flor de Caña 12 | Zumo de lima | Zumo de Piña | Leche de coco | Espuma de Pandan | CO2

PIMAN | €7.00

Altos | Empirical Ayuuk | Lychee | Pimientos Asados | Tónica

BRAMBLE | €7.00

Monkey 47 | Mora | Frambuesa | Midi Rojo | lima | espuma de calpis

GRINCH | €8.00

Koch Elemental | Italicus | Lima | Cava | Yuzu Kosho

MIZUWARI | €8.00

Suntory Toki | Amaro Montenegro | Nashi | CO2

TOKYO MULE | €8.00

Musalem 15 | Sirope de Arroz | Lima | Ginger beer

MOCHI | €7.50

Vodka | Yogur de Coco | Limón | Fresa | Italicus | Hendrick's Absinthe

PLATANO SAN | €8.00

Toki | Makers Mark | Plátano | Sésamo | Caramelo | Angostura

HAFU BUBBLE TEA | €7.50

Plantation O.D. | Maker's Mark | Té Sencha | Limón | Miel | Leche de soja | Burbujas de Fresa

FU-GU TAI | €8.00

Plantation 3 Star | Plantation O.D. | Orgeat | Yuzu | Lima | Piña | Espuma de Pandan

KAI | €8.00 *Disponibile sin alcohol*

Nordes | Mandarina | Pepino | Lima | Agua de Coco

SAKURA | €8.00

Roku | Flor de Sakura | Noilly Prat | Luxardo maraschino | Italicus | Coco

MARGARITA | €8.00

Altos | Tamarindo | Dry Curacao | Hoja de Mandarino

WANDERER | €8.00

Toki | Amaro Montenegro | Pistachio | Ximenez Spinola | Vinagre en Rama

PONZU GIMLET | €8.00 *Disponibile sin alcohol*

Roku | Ponzu de Naranja Dai Dai | Miel

SUMIYOSHI | €8.00

Carlos I | Maker's Mark | Aceite de Sesamo | Algarroba | Choya Extra Shiso

BRAMBLE | €8.00

Monkey 47 | Midi Rojo | Mora | Frambuesa | Lima | Espuma de Calpis



COCKTAILS AND FOOD

BEBIDAS

LISTADO DE PRECIOS

VINOS

ESPUMOSOS

D.O. CORPINNAT

LLOPART BRUT NATURE	4.00€	22.00€
<small>Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay</small>		
LLOPART BRUT ROSE		26.00€
<small>Monastrell, Garnacha, Pinot Noir</small>		

D.O. CAVA

CODORNIU ARS COLLECTA JOSEP RAVENTOS		45.00€
GRAN RESERVA 2015		
<small>Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo, Parellada</small>		
<small>Pinot Noir</small>		
CODORNIU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ 2020		30.00€
<small>Pinot Noir, Trepat, Xarel-lo</small>		

A.O.C. CHAMPAGNE

TELMONT RÉSERVE BRUT		85.00€
<small>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</small>		
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE		85.00€
<small>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</small>		
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		85.00€
<small>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</small>		
LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION 245		85.00€
<small>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</small>		

BLANCOS

D.O. RUEDA

DIWINE	3.00€	18.00€
<small>Verdejo</small>		
VALERIA FERNÁNDEZ SELECCIÓN FAMILIA 2010		36.00€
<small>Verdejo</small>		

D.O. VALDEORRAS

JOAQUÍN REBOLLEDO 2023	4.00€	23.00€
<small>Godello</small>		

D.O. SIERRA DE SALAMANCA

VIÑAS SERRANAS HELECHAL SOLERA 2022		27.00€
<small>Rufete Blanca</small>		
MALAHIERBA VIUDA SILVESTRE 2022		31.00€
<small>Rufete Blanca</small>		

D.O. RIAS BAIXAS

PAZO DE SAN MAURO 2023		27.00€
<small>Albariño</small>		

D.O. TORO

MARMARIA	3.20€	18.00€
<small>Malvasia</small>		

TINTOS

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

MALAHIERBA 2022		24.00€
<small>Rufete</small>		
VIÑAS SERRANAS CICLÓN 2021		20.00€
<small>Rufete</small>		
CALIXTO 2023	3.20€	18.00€
<small>Rufete Tempranillo</small>		

D.O. ARRIBES

SIN BLANCA 2019		25.00€
<small>Juan García, Tempranillo, Brnjal, Bastardo</small>		

D.O. TORO

CASTILLO DE MONTE LA REINA CUVÉE PRIVÉE 2019		26.00€
<small>Tinta de Toro</small>		

D.O. RIBERA DEL DUERO

FLORES DE CALLEJO 2022	3.40€	19.00€
<small>Tempranillo</small>		
LA CELESTINA CRIANZA 2019		22.00€
<small>Tempranillo</small>		
ANTÍDOTO 2023		27.00€
<small>Tempranillo, Albillo</small>		
CONDE DE SAN CRISTOBAL 2021		28.00€
<small>Tempranillo</small>		
DOMINIO DE CALOGÍA DOBLE M 2020		45.00€
<small>Tempranillo</small>		
VALDERIZ DE CHIRIPA 2023		45.00€
<small>Tempranillo, Albillo</small>		

D.O.C.A. RIOJA

BODEGAS ARTUKE PIES NEGROS 2022		25.00€
<small>Tempranillo, Graciano</small>		
AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA 2019		32.00€
<small>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</small>		
JARDIN DE LA EMPERATRIZ	4.00€	22.00€
<small>Tempranillo, Garnacha</small>		

SIERRA DE GREDOS

LA SORPRESA "TONELES DEL PATIO"		29.00€
<small>Garnacha</small>		

SAKE

CHOYA OUGYOKU JUNMAI GINJO		6.00€
CHOYA HONJIRUSHI DAIGINJO		5.50€

FORTIFICADOS

FINO TIO PEPE		3.00€
AMONTILLADO VIÑA A.B.		4.00€
OLOROSO ALFONSO		3.50€
P.X. NECTAR		3.00€
VAL DE REYES FARIÑA		3.30€
QUINTO DO NOVAL LAGRIMA		3.50€
GRAHAM'S PORT LBV		4.00€



COCKTAILS AND FOOD

LISTADO DE PRECIOS

CERVEZAS

CAÑA 250 ML	2.50€
COPA DE CERVEZA 440 ML	3.50€
MAHOU 5 ESTRELLAS	3.50€
ALHAMBRA VERDE	3.70€
LUCIA LAGER	3.70€
LA SALVE MUNICH	4.00€
MAHOU IPA	4.00€
MAHOU SIN GLUTEN	4.00€
MAHOU 0.0 TOSTADA	3.50€

REFRESCOS

TODOS LOS REFRESCOS	3.00€
---------------------	-------

VINOS SIN

KOLONNE/NULL RIESLING	4.00€
KOLONNE/NULL BLANC ESPUMOSO	4.00€
KOLONNE/NULL ROSE ESPUMOSO	4.50€

CAFÉS

CAFÉ SOLO	2.00€
CORTADO	2.10€
CAFÉ CON LECHE	2.20€
INFUSIONES	2.00€
MATCHA LATTE	3.00€
CAPPUCCINO	3.00€
CAFÉ BOMBON	3.00€
CAFÉ VIENES	3.00€
CAFÉ IRLANDES	6.00€



O M A K A S E

MENÚ OMAKASE

OMAKASE ES UNA SORPRESA GASTRONÓMICA EN LA QUE DEJAS EN MANOS DEL CHEF LA ELECCIÓN Y LA ELABORACIÓN DEL PLATO O DEL MENÚ. **¿TE ATREVES?**

APERITIVOS

NUESTRA GILDA
TOSTA DEL DIA
OPCIÓN OMAKASE

PRIMEROS

TEMPURA DE VERDURAS
BAO DEL DIA
OPCIÓN OMAKASE

SEGUNDOS

CARNE OMAKASE
VEGETAL OMAKASE
SUSHI OMAKASE

POSTRES

TIRAMISÚ DE TÉ MATCHA
FLAN DE COCO
OPCIÓN OMAKASE

PAN, REFRESCO, VINO, CERVEZA O 3 MEDIOS COCKTAILS OMAKASE INCLUIDOS.

24€

DE LUNES A VIERNES HASTA LAS 17:00