



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 YUZU KOSHO

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 SHIITAKE | €5.00

CON SALSA TENMENJAN AROMATIZADA Y CRUJIENTES DE AJO

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

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 | ½ RACIÓN €10.00

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

BIG VEGGIE OKINAWA | €19.00 | ½ 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 SALSA 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 SALSA YAKINIKU NUMERO 4

PANCETA A BAJA TEMPERATURA | €16.00

CON HUEVO NITAMAGO Y SALSA DE SETAS

LOMO DE VACA VIEJA AL KAMADO MADURADA 45 DÍAS | €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, SALSA 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€

Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay

LLOPART BRUT ROSE 26.00€

Monastrell, Garnacha, Pinot Noir

D.O. CAVA

CODORNIU ARS COLLECTA JOSEP RAVENTOS 45.00€

GRAN RESERVA 2015

Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Pinot Noir

CODORNIU ARS COLLECTA GRAND ROSÉ 2020 30.00€

Pinot Noir, Trepat, Xarel-lo

A.O.C. CHAMPAGNE

TELMONT RÉSERVE BRUT 85.00€

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 85.00€

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 85.00€

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION 245 85.00€

Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

BLANCOS

D.O. RUEDA

DIWINE 3.00€ 18.00€

Verdejo

VALERIA FERNÁNDEZ SELECCIÓN FAMILIA 2010 36.00€

Verdejo

D.O. VALDEORRAS

JOAQUÍN REBOLLEDO 2023 4.00€ 23.00€

Godello

D.O. SIERRA DE SALAMANCA

VIÑAS SERRANAS HELECHAL SOLERA 2022 27.00€

Rufete Blanca

MALAHIERBA VIUDA SILVESTRE 2022 31.00€

Rufete Blanca

D.O. RIAS BAIXAS

PAZO DE SAN MAURO 2023 27.00€

Albariño

D.O. TORO

MARMARIA 3.20€ 18.00€

Malvasia

TINTOS

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

MALAHIERBA 2022 24.00€

Rufete

VIÑAS SERRANAS CICLÓN 2021 20.00€

Rufete

CALIXTO 2023 3.20€ 18.00€

Rufete Tempranillo

D.O. ARRIBES

SIN BLANCA 2019 25.00€

Juan García, Tempranillo, Brunal, Bastardo

D.O. TORO

CASTILLO DE MONTE LA REINA CUVÉE PRIVÉE 2019 26.00€

Tinta de Toro

D.O. RIBERA DEL DUERO

FLORES DE CALLEJO 2022 3.40€ 19.00€

Tempranillo

LA CELESTINA CRIANZA 2019 22.00€

Tempranillo

VALDERIZ DE CHIRIPA 2023 25.00€

Tempranillo, Albillo

ANTÍDOTO 2023 27.00€

Tempranillo, Albillo

CONDE DE SAN CRISTOBAL 2021 28.00€

Tempranillo

DOMINIO DE CALOGÍA DOBLE M 2020 45.00€

Tempranillo

D.O.C.A. RIOJA

BODEGAS ARTUKE PIES NEGROS 2022 25.00€

Tempranillo, Graciano

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA 2019 32.00€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

JARDIN DE LA EMPERATRIZ 4.00€ 22.00€

Tempranillo, Garnacha

SIERRA DE GREDOS

LA SORPRESA "TONELES DEL PATIO" 29.00€

Garnacha

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€

OSBORNE

RIOFRÍO Caviar Ecológico



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