



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 SALSА ТÁRTARA

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

NIGUIRI DE ATÚN ROJO ALETA AZUL | €9.00

DE LAS PARTES SELECCIONADAS DEL DÍA (OPCIÓN SIN GLUTEN)

## LAS TAPAS

ENSALADILLA RUSA | €5.00

CON CUEROS DE ARROZ Y NORI

SETA SHIITAKE | €5.50

RELLENA DE POLLO CON SALSА MELOSA DE TSUYU

BAO DE GUISO DE MORRO Y SETAS SHITAKE | €5.00

CON SALSА TENMENJAN AROMATIZADA Y CRUJIENTES DE AJO

DORAYAKI | €5.50

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

TOSTA DE TARTAR DE ATÚN ROJO | €8.00

CON YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ

SAMOSAS CON CHUTNEY DE TOMATE | €5.00

EMPANADILLAS DE PASTA FILO ELABORADAS CON GARBANZOS, ESPINACAS, MOZZARELLA Y ESPECIAS

## PARA COMPARTIR

NUESTRA TORTILLA DE PATATA | €8.00

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

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)

TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA | €16.00

CARPACCIO DE SOLOMILLO SOASADO CON SALSА GOMAMISO

FIAMBRE DE LENGUA DE TERNERA | €16.00

COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON MIZUKIMCHI Y SALSА DE SU JUGO





# 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
- REMEN COREANO | €11.00**  
FIDEOS DE BONIATO FRÍOS CON MIZUKIMCHI Y SALSAS PICANTE
- RAMEN DE VERANO | €14.00**  
FRESQUITO Y LIGERAMENTE PICANTE. CON VERDURAS, PANCETA AL CHAR SIU Y HUEVO RALLADO
- STEAK TARTAR | €19.50**  
DE SOLOMILLO CON YEMA CURADA Y ALIOLI DE SOJA
- DENGAKU DE BERENJENA CON CARAMELO DE COLIFLOR | €13.00**  
HORNEADA CON MISO DULCE
- 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, 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** *Disponible sin alcohol*

Select | Zumo de naranja cremosa

**AMERICANO | €6.50**

Martini Bitter | Martini Rubino | Pimienta Larga | CO2

**HAFU SPRITZ | €6.50** *Disponible 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** *Disponible 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

**MIDORIJITO | €7.00** *Disponible sin alcohol*

Havana Club 3 | Midori | Lima | Hierbabuena | CO2

**MATCHA COLADA | €7.50** *Disponible 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** *Disponible 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** *Disponible 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€
<b>GRAN RESERVA 2015</b>		
<small>Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo, Parellada 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, Brunal, 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>		
VALDERIZ DE CHIRIPA 2023		25.00€
<small>Tempranillo, Albillo</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>		

##### 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€

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 DÍA  
OPCIÓN OMAKASE

### PRIMEROS

TEMPURA DE VERDURAS  
BAO DEL DÍA  
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