



Bon appetit mes amours



COLD STARTERS

Hummus Zaatar · 26€
Crema de garbanzos, tahini, especias árabes
Chickpeas dip, tahini, arabic spices

Babaganoush · 28€
Berenjena asada, yogurt, granada y tomate
Roasted eggplant, yogurt, pomegranate & tomato

Burrata estilo mexicano · 36€
Chipotle, cebolla encurtida y cilantro
Chipotle, pickled onion & coriander

Ensalada de espinacas y miso · 32€
Aguacate, trufa y queso pecorino
Avocado, truffle & pecorino cheese

Taco de atún · 36€
Atún rojo de Almadraba · 3 unidades
Almadraba bluefin tuna · 3 units

Carpaccio de ternera · 39€
Trufado con mizuna, pistachos y parmesano
Truffled with mizuna, pistachios & parmesan



WARM STARTERS

22€ · **Naan de queso**
Cheese Naan

21€ · **Pan Tandoori**
Tandoori bread

38€ · **Taco crujiente de Black Angus**
3 unidades
Crispy Black Angus taco · 3 units

32€ · **Mini Wagyu burger**
2 unidades
Beef mayo · 2 units

38€ · **Bao de cangrejo en tempura**
Mayonesa de kimchi, shiso · 2 unidades
Tempura soft-shell crab bao, kimchi mayonnaise, shiso · 2 units

29€ · **Gyozas**
Empanadillas japonesas de pollo y verduras a la plancha · 6 unidades
Japanese grilled dumplings with chicken & vegetables · 6 units

32€ · **Nems Vietnamita**
Rollitos rellenos de ternera al estilo vietnamita · 4 unidades
Beef Vietnamese spring rolls · 4 units



CAVIAR AND SUSHI

Caviar Real amour oscetra

30 g · 150€

50 g · 250€

100 g · 500€

Uramaki de atún picante · 55€
Spicy tuna uramaki

Uramaki de gamba en tempura y mayonesa kimchi · 60€
Tempura prawn and Kimchi mayonnaise uramaki

Uramaki california de cangrejo, aguacate y tobiko · 55€
California crab avocado and tobiko uramaki

Uramaki vegano · 50€
Vegan uramaki

Uramaki de hamachi · 55€
Yellowtail uramaki

Nigiri de hamachi con ponzu trufado · 24€
(2 unidades / 2 units)
Yellowtail truffled nigiri, ponzu

Nigiri de gamba blanca y caviar · 42€
(2 unidades / 2 units)
White prawn & caviar nigiri

Nigiri de wagyu y caviar con salsa nikiri · 48€
(2 unidades / 2 units)
Wagyu & caviar nigiri, nikiri sauce

Hamburguesa Sauvage de merluza negra y caviar · 80€
(2 unidades / 2 units)
Sauvage Chilean sea bass & caviar burger



Nuestros platos están diseñados para ser compartidos y serán servidos al ritmo que el chef disponga.
Our dishes are designed to be shared and will be served at the chef's discretion.

FISH AND MEAT

52€ · **Salmón miso**
Salmon miso

55€ · **Brochetas de Gambón y Calamares**
Con aderezo de gochujang
Prawn and calamari skewers with gochujang dressing

54€ · **Curry tailandés**
Curry verde, gambas, vieiras y salmón
Thai green curry, prawns, scallops & salmon

52€ · **Pollo satay**
Marinado con salsa de cacahuete
Satay chicken marinated with peanut sauce

55€ · **Entraña a la criolla**
Black Angus de Nebraska
Nebraska Black Angus skirt steak

140€ · **Rib-Eye Black Angus**
(para compartir 2 pax. / to share 2 pax.)
Sésamo tostado, chips de ajo
Black Angus Rib-Eye, toasted sesame seeds, garlic chips

55€ · **Arroz chaufa**
De ternera picante
Spicy beef chaufa rice

42€ · **Arroz vegano**
Shitakes y espárragos verdes
Vegan rice with shitakes and green asparagus

Todos nuestros pescados están cocinados en un horno de brasa Jospser.
All our fishes are cooked in a Jospser charcoal oven.

SIDES

Patatas fritas · 15€
French fries

Arroz Japo · 15€
Japanese rice

Bimis salteados · 15€
Sautéed baby broccoli



DESSERTS

17€ · **Bésame mucho**
Crema de chocolate y nueces
Chocolate & walnut mousse

17€ · **Baba au rum**
Baba au rum

17€ · **Tarta de queso**
Cheesecake

34€ · **La gran mousse selva negra**
(para compartir 2 pax. / to share 2 pax.)
The great black forest mousse



En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1021/2022), este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo (o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto), se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

Este establecimiento tiene a disposición del consumidor información sobre los ingredientes alérgenos de sus productos elaborados, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED
CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €
Precios válidos durante la temporada 2026 / These prices are valid during the season 2026

