

Imagínate un lugar donde el sushi es tan delicioso que parece haber sido hecho por los propios dioses del mar.

Un lugar donde el pescado es tan fresco que parece haber sido capturado justo antes de ser servido en tu plato. Ese lugar existe, y se llama el UMI. Según la leyenda, en SeaHeaven los comensales pueden deleitarse con el sabor y la textura de cada bocado de sushi, y disfrutar de la variedad de sabores y estilos que ofrece la gastronomía japonesa de UMI.

Desde los clásicos, hasta las innovadoras creaciones de sushi de autor de nuestro Equipo, el SeaHeaven es un lugar donde la creatividad y el sabor se combinan para crear una experiencia gastronómica única. Así que si buscas una experiencia culinaria inolvidable prueba la mejor comida y el mejor producto que puedas encontrar. Estamos seguros de que no te arrepentirás.

Imagine a place where the sushi is so delicious that it looks like it was made by the gods of the sea themselves.

A place where the fish is so fresh that it looks like it was caught just before it was served on your plate. Such a place exists, and it's called the UMI. Legend has it that at SeaHeaven, diners can revel in the taste and texture of every bite of sushi, and enjoy the variety of flavours and styles offered by UMI's Japanese cuisine.

From the classics, to the innovative signature sushi creations of our Team, SeaHeaven is a place where creativity and flavour combine to create a unique dining experience. So if you are looking for an unforgettable culinary experience try the best food and the best product you can find. We are sure you won't regret it.

STREET FOOD

GYOZAS

Prawn gyozas with fish and cayenne-based Thai sauce. Peruvian chilli yellow sauceç
Gyozas de langostinos con salsa thai a base de pescado y cayena. Salsa amarilla de ají peruano

9,00

GYOZAS DE RABO DE TORO (4 UDS) - Oxtail gyozas

12,00

BAO DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SPICY MAYO

Prawn tempura bao with avocado and sesame cream
Bao de langostinos en tempura con crema de aguacate y sésamo

6,00

BAO DE CARNE DESHILACHADA CON RÚCULA Y SALSA NAKARA

Shredded veal bao with rocket and gravy of its own juices
Bao de ternera deshilachada con rúcula y salsa de su propio jugo

6,00

PEPITO BAO JAPONÉS

Con ventresca de atún flambeada, huevo de codorniz y pimienta verde

7,00

VOLCÁN DE GAMBAS

Volcano - King prawn tempura with rocket and spicy mayonnaise
Volcán - Langostino en tempura a base de rúcula y mayonesa picante

13,00

DIM SUM PATO Y FOIE

Duck Dim Sum with shitake cream and crispy onions
Dim Sum de pato con crema de shitake y cebolla crujiente

8,00

EDAMAME PICANTE

Spicy stir-fried edamame with kimchi and sesame sauce
Edamame salteado con picante con salsa kimchi y sésamo

5,00

EDAMAME AL VAPOR - Steamed edamame

4,50

ENSALADA WAKAME - Wakame salad

5,50

TAKO CRUJIENTE DE TARTAR DE ATÚN Y TRUFA (1 UD)

Crispy wafer with tuna tartar, avocado cream and truffle
Oblea crujiente de tartar de atún y trufa

6,00

MINI TAKO DE WAGYU (1 UD)

Flambeado con miso picante, emulsión de jalapeño y una base de guasacaca
Flambéed with spicy miso, jalapeño emulsion and a guasacaca base

10,00

RAW BAR

TARTAR DE ATÚN

17,00

Spicy tuna tartar with crispy rice, avocado cream and shiso gel

Tartar de atún picante con crujiente de arroz, crema de aguacate y gel de shiso

TARTAR DE SALMÓN ESTILO UMI

14,00

Salmon tartar

Tartar de salmón

TIRADITO DE VENTRESCA

16,00

Tuna belly fillet with chives, avocado cream and soy sauce

Tiradito de ventresca de atún con cebollino, crema de aguacate, salsa a base de soja

TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON FRUTA DE LA PASIÓN

16,00

Lemon fish Tiradito with passion fruit Ponzu and Shiso gel

Tiradito de pez limón con Ponzu de maracuyá y gel de Shiso

TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN

20,00

Ponzu sauce, avocado cream, tartufata and tempura miso

Salsa ponzu, crema de aguacate, tartufata y crujiente en tempura

SASHIMI

SALMÓN

8,00

Salmon

ATÚN

10,50

Tuna

TORO

12,00

Tuna belly

PEZ LIMÓN

10,50

Lemon Fish

VIEIRAS

8,50

Scallops

ANGUILA

10,00

Eels

SASHIMI MORIAWASE 16 UND

Sashimi Moriwase (assorted) 16 pieces 36€.

NIGIRI

ATÚN / Tuna	6,00
SALMÓN / Salmon	5,00
PEZ LIMÓN / Lemon Fish	6,00
TORO WASABI / Belly wasabi	8,00
TORO, CAVIAR Y VIEIRA / Belly, caviar and scallop	9,00
TORO VIEIRA Y TRUFA / Belly, scallops and truffled	7,00
TORO, WASABI Y TRUFA / Belly, wasabi and truffled	7,00
ATÚN PONZU DE MARACUYÁ Y LIMA / Tuna ponzu of passion fruit and Lime	7,00
VIEIRA Y GEL DE SHISO / Scallop and Shiso gel	6,50
VIEIRA, TARTAR DE ATÚN Y TRUFA / Scallop, tuna and truffle tartar	8,00
WAGYU / Wagyu	8,00
ARROZ CRUJIENTE CON TARTAR DE ATÚN / Crispy Rice with tuna tartar	6,00

NIGIRI ABURI

SALMÓN CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑO Salmon with spicy miso and jalapeño emulsion	6,00
ANGUILA FOIE Y LIMA - Eel foie and lime	6,50
HUEVO DE CODORNIZ CON ARROZ CRUJIENTE Quail egg with crispy rice	6,00
TORO FOIE - Tuna belly foie	6,00
VIEIRA PICANTE - Spicy Scallop	7,00
VIEIRA TRUFADA - Truffled Scallop	7,50
PEZ LIMÓN PICANTE - Spicy lemon fish	7,00
PEZ LIMÓN CON TRUFA - Lemon fish with truffle	7,50
NIGIRI WAGYU 1 UND - Wagyu nigiri	12,00
NIGIRI DE FOIE CON CHUTNEY DE MANGO 1 UND Foie nigiri with mango chutney	5,00

URAMAKI

CALIFORNIA ROLL

Crab meat, avocado and cucumber
Carne de cangrejo, aguacate y pepino

13,50

EBI ROLL

Tempura king prawn and avocado inside, crispy tempura on the outside
Langostino en tempura y aguacate en el interior, y por el exterior tempura crujiente

14,00

DINAMITA ROLL

Asparagus and spring onion tempura with sirloin steak flambéed on the outside with wasabi and truffle mayo
Espárragos y cebolleta en tempura con solomillo flambeado por el exterior con mayo de wasabi y trufa

14,00

SPICY TUNA

Avocado, tuna and siracha sauce on the outside sichimi togarashi
Aguacate, atún A salsa siracha por fuera sichimi togarashi

15,00

SAKE ROLL

Cucumber, salmon and avocado on the outside
Pepino, salmón y aguacate por el exterior

13,00

CRAB ROLL

White shell crab in tempura with yuzu tobiko, avocado and spicy mayo
Cangrejo de concha blanca en tempura con tobiko de yuzu, aguacate y spicy mayo

15,00

TORO ROLL

Crabmeat avocado and toro and foie flambé on the outside
Carne de cangrejo aguacate y por fuera toro y foie flambeado

16,50

UMI 2.0 ROLL

Tempura prawns and avocado on the inside, spice mayo flambéed salmon and crispy tempura on the outside
Langostino en tempura y aguacate por el interior, salmón flambeado con spice mayo y tempura crujiente por el exterior

16,00

POSTRE 8€ DESSERTS

BROWNIE CON HELADO DE PISTACHO

BROWNIE WITH PISTACHIO ICE CREAM

SNICKERS CON HELADO DE FERRERO ROCHER

SNICKERS WITH FERRERO ROCHER ICE CREAM

MOCHI DE TÉ MATCHA CON HELADO DE YUZU

MATCHA TEA MOCHI WITH DULCE YUZU CREAM

MOCHI DE CHEESECAKE

MOCHI DE CHEESECAKE

CARTA LÍQUIDA

DRINKS

BURBUJAS // BUBBLES

RUINART (BLANC DE BLANC)	180
LAURENT PERRIER ROSE	160
LEGRAS	100
PASCAL DOQUET	75
MARTEAUX	55
CAVA BRUT #1	25
CAVA ROSADO NUM 11	28

BLANCOS // WHITE WINES

VILLA IULIA (SAUVIGNON BLANC)	25
VALDELAGUNDE (VERDEJO)	22
PALUEZAS (GODELLO)	27
EL JARDIN DE LUCIA 2022 (ALBARIÑO)	32
TE MATA (SAUVIGNON BLANC) 2022 NEW ZEALAND	40
SAMEIRAS(TREIXADURA, ALBARIÑO ,GODELLO, LADO)	27
LA FORET JOSEPH DROUHIN (CHARDONNAY) BOURGOGNE	35
BATLLIU BIU(RIESLING) 2018	30
BELONDRATE Y LURTON 2021 (VERDEJO)]	79

BURBUJAS // BUBBLES

BLANCOS // WHITE WINES

CARTA LÍQUIDA

DRINKS

TINTOS // RED WINES

TAMARAL (TEMPRANILLO) RIBERA DEL DUERO)
BATLLIU BIU (PINOT NOIR) 202132
FABIO COULLET INGENITO 2021 (GARNATXA)

27
32
38

ROSADOS // PINK WINES

LUZON ROSADO (MONASTRELL)
MIRAVAL (GARNATXA) CÔTES DE PROVENCE

22
42

SAKE

HANZO AKA LABEL (JUNMAI DAIGINJO)
KITANO INAHO (DAIGINJO)
SEIRYU (JUNMAI DAIGINJO)
YUZU-SHU (JUNMAI- JIKOMI)

75
30
25
20

TINTOS // RED WINES

ROSADOS // PINK WINES

SAKE

CARTA LÍQUIDA

DRINKS

COCTELES / COCKTAILS

SOURS

PISCO SOUR
WHISKEY SOUR

12
13

MOJITOS

CLÁSICO
FRESA
MANGO
COCO
PASSION FRUIT

12
12
12
12
12

CLÁSICOS

MOSCOW MULE
CAIPIRINHA
PIÑA COLADA
NEGRONI
DAIQUIRI
LONG ISLAND ICED TEA

12
12
12
12
12

MARGARITAS

GIO MARGARITA
FRESA
MANGO
SPICY

14
12
12
12

MARTINI

PORN STAR
DRY MARTINI
PASSION FRUIT MARTINI
LUCHEE MARTINI
ESPRESSO MARTINI

12
12
12
12
12

COCTELES / COCKTAILS

SOURS

MOJITOS

CLÁSICOS

MARGARITAS

MARTINI

*TENEMOS OPCION SIN ALCOHOL 10 € // *WE HAVE A NON-ALCOHOLIC OPTION OF 10 €.