



WE ARE SEAHEAVEN

STREET FOOD

Edamame al Vapor con sal de escama.
Steamed Edamame Classic and healthy 4.50 €

Edamame Picante Salteado con salsa kimchi y sésamo.
Spicy Edamame Sautéed with kimchi sauce and sesame 5.00 €

Ensalada Wakame Ensalada de algas frescas.
wakame Salad Fresh seaweed salad 5.50 €

Gyozas de Langostino con salsa thai y mayo ají amarilla peruana (4 Uds.)
Prawn gyozas with Thai sauce and Peruvian yellow chili mayo 9.00 €

Gyozas de Rabo de toro (4 Uds.) Rellenas de carne de rabo con salsa Bull y trufa fresca rallada
Oxtail gyozas Stuffed with oxtail meat with bull sauce and fresh grated truffle 12.00 €

Pepito japonés con ventresca de atún, pimiento verde frito y huevo de codorniz
Japanese Pepito with tuna belly, fried green pepper and quail egg 7.00 €

Brioche de ternera deshilachada con salsa UMI
Shredded beef brioche with UMI sauce 7.00 €

Volcán de Gamba Tempura de langostinos y mayonesa picante con una base de canónigos
Volcano Prawn tempura and spicy mayonnaise with a base of canons 13.00 €

Vegetales en tempura / Espárragos , zanahorias, aguacate, boniato y berenjena salsa kimchi y/o teriyaki
Tempura vegetables / Asparagus, carrots, avocado, sweet potato and aubergine kinchi sauce and/or teriyaki 10.00 €

Dim sum de Pato y Foie con crema de shitake y cebolla crujiente.
Duck and Foie Dim Sum with shitake cream and crispy onion. 8.00 €

Taco Crujiente de Atún con crema tartufata y crema de aguacate. (1 uds)
Crispy Tuna and truffle Taco with tartufata cream and avocado cream. 6.00 €

Mini Taco de Wagyu flambeado con miso picante y emulsión de jalapeño (1uds)
Mini Wagyu Taco flambéed with spicy miso and jalapeño emulsion 9.00 €

Pollo karage marinado con soja y sake
Chicken karage / Marinated with soja and sake 7,00 €

Arroz blanco de sushi / *Sushi Rice* 4,00€

RAW BAR

Tartar de Atún Picante con arroz crujiente, aguacate y gel de shiso
Spice tuna Tartare with Crispy Rice, Avocado and Shiso Gel 17,00€

Tartar de Salmón Umi salsa a base de soja miryn
Umi Salmon Tartare soy-based sauce miryn 14,00€

Tiradito de Ventresca con crema de aguacate, y salsa ponzu
Ventrezca tiradito with avocado cream, and ponzu sauce 16,00€

Tiradito de Pez Limón y Maracuyá con salsa de fruta de la pasión y gel de shiso.
Lemon Fish and Passion Fruit Tiradito with passion fruit sauce and shiso gel. 16,00€

Tartar de Ventrezca con mayo tartufata, crema de aguacate y un huevo frito
Belly Tartare with tartufata mayo, avocado cream and a fried egg 20,00€

SASHIMI

Salmón / *Salmon* 8.00 €

Atún / *Tuna* 10.50 €

Toro / *Tuna belly* 12.00 €

Pez limón / *Lemon Fish* 10.50 €

Vieiras / *Scallops* 8.50 €

Anguila / *Eel* 10.00 €

Sashimi moriawase 16 uds
Sashimi moriawase 16 uds 36,00€

HOSOMAKI

AGUACATE / *Avocado* 5.00 €

PEPINO / *Cucumber* 5,00 €

SALMÓN / *Salmon* 6,50 €

ATÚN / *Tuna* 7.50 €

NEGI TORO 8.00 €

TEMAKI

SALMÓN / *Salmon* 7.00 €

ATÚN / *tuna* 8.00 €

TORO / *belly* 8.50 €

LANGOSTINO EN TEMPURA / *PRAWN* 7.50 €

NIGIRI

ATÚN / *tuna* 3.00 €

SALMÓN / *Salmon* 2.50 €

PEZ LIMÓN / *lemon fish* 3.00 €

TORO WASABI / *Belly wasabi* 4.00 €

TORO, CAVIAR Y VIEIRA / *Belly, caviar and scallops* 4.50 €

TORO, VIEIRA Y TRUFA / *Belly, scallops and truffled* 3.50 €

TORO, VIEIRA, WASABI Y TRUFA / *Belly, wasabi and truffled* 3.50 €

ATÚN PONZU DE MARACUYÁ Y LIMA / *Tuna ponzu of passion fruit and lime* 3.50 €

VIEIRA Y GEL DE SHISO / *Scallops and shiso gel* 3.50 €

VIEIRA, TARTAR DE ATÚN Y TRUFA / *Scallops, tuna and truffle tartar* 4.00 €

ARROZ CRUJIENTE CON TARTAR DE ATÚN / *Crispy rice with tuna tartar* 3.00 €

NIGIRI ABURI

SALMÓN CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑO
SALMON WITH SPICY MISO AND JALAPEÑO EMULSION 3.00 €

ANGUILA FOIE Y LIMA.
EEL FOIE AND LIME 3.50 €

HUEVO DE CODORNIZ CON ARROZ CRUJIENTE
QUAIL EGG WITH CRISPY RICE 3.00 €

TORO FOIE
TUNA BELLY FOIE 3.00 €

VIEIRA PICANTE
SPICY SCALLOP 3.50 €

VIEIRA TRUFADA
TRUFFLED SCALLOP 3.50 €

PEZ LIMÓN PICANTE
SPICY LEMON FISH 3.50 €

PEZ LIMÓN TRUFADA
LEMON FISH WITH TRUFFLE 3.50 €

NIGIRI WAGYU
WAGYU NIGIRI 7.00 €

NIGIRI DE FOIE CON CHUTNEY DE MANGO
FOIE NIGIRI WITH MANGO CHUTNEY 5,00€

URAMAKIS

CALIFORNIA ROLL / Carne de cangrejo, aguacate y pepino

CALIFORNIA ROLL / Crab, Avocado & Cucumber Meat 13.50€

ATÚN PICANTE / aguacate, atún, salsa siracha y sichimi togarashi

SPICY TUNA / avocado, tuna, siracha sauce and sichimi togarashi 15.00 €

SAKE ROLL / Pepino, salmón y aguacate con salsa teriyaki

SAKE ROLL / Cucumber, salmon and avocado with teriyaki sauce 13.00 €

TORO ROLL / carne de cangrejo, aguacate, cobertura ventresca de atún con foie flambeado

TORO ROLL / crab meat, avocado, tuna belly topping with foie gras flambé 16.50 €

EBI ROLL / langostino en tempura y aguacate con salsa mayo picante

EBI ROLL / Tempura Prawn and Avocado with Spicy Mayo Sauce 14.00 €

DINAMITA ROLL / espárragos y cebolleta en tempura con solomillo flambeado, mayo wasabi y trufa

DINAMITA ROLL / asparagus and spring onion in tempura with flambéed sirloin, wasabi mayo and truffle 14.00 €

CRAB ROLL / cangrejo en tempura, aguacate y mayo picante

CRAB ROLL / Tempura Crab, Avocado & Spicy Mayo 15.00 €

UMI 2.0 / langostino en tempura, aguacate, cobertura de salmón flambeado con spicy mayo

UMI 2.0 / prawn tempura, avocado, salmon topping flambéed with spicy mayo 16.00 €

VEGETARIANO / espárragos, aguacate a la parrilla con mayo trufado

VEGETARIAN /asparagus, grilled avocado with truffled mayo 10.50 €

SALSA ADICIONAL

KIZAMI WASABI 3,00 €
SPICE MAYO 2.00 €
SALSA TERIYAKI 2.00 €
SALSA KINCHI 2.00 €
SALSA SIRACHA 2.00 €
ACEITE PICANTE LA-YU 2.00 €

POSTRE DESSERT

BROWNIE CON HELADO DE PISTACHO
BROWNIE WITH PISTACHO ICE CREAM
8.00 €

SNICKERS CON HELADO DE FERRERO ROCHER
SNICKERS WITH PISTACHIO ICE CREAM
8.00 €

MOCHI DE TE MACHA CON HELADO DE YUZU
MATCHA TEA MOCHI WITH DULCE YUZU CREAM
8.00 €

MOCHI DE TARTA DE QUESO
CHEESECAKE MOCHI
8.00 €

TARTA DE QUESO DE PISTACHO
PISTACHIO CHEESECAKE
8.00 €

BOLA DE HELADO / Pistacho, vainilla, dulce de leche y yuzu *ICE*
CREAM SCOOP / Pistachio, vanilla, dulce de leche and yuzu
4,00€