

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 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're looking for an unforgettable culinary experience, try the best food and the best product you can find. We're sure you won't regret it.

umi

STREET FOOD

Edamame al Vapor con sal de escama <i>Steamed Edamame Classic and healthy</i>	5.00€
Edamame Picante Salteado con salsa kimchi y sésamo <i>Spicy Edamame Sautéed with kimchi sauce and sesame</i>	5.50€
Ensalada Wakame Ensalada de algas frescas <i>Wakame Salad Fresh seaweed salad</i>	6.50€
Gyozas de Langostino con salsa thai y mayo ají amarilla peruana (4 uds) <i>Prawn gyozas with Thai sauce and Peruvian yellow chili mayo</i>	10.50€
Gyozas de Rabo de toro, rellenas de carne de rabo, con salsa Bull y trufa fresca rallada (4 uds) <i>Oxtail gyozas Stuffed with oxtail meat with bull sauce and fresh grated truffle</i>	12.00€
Volcán de Gambas / Langostinos en tempura con mayonesa picante en una base de canónigos <i>Volcano Prawn tempura and spicy mayonnaise with a base of canons</i>	15.00€
Vegetales en Tempura: Espárragos, zanahorias, aguacate, boniato y berenjena con salsa spicy mayo y mayo tartufata. <i>Tempura vegetables: Asparagus, carrots, avocado, sweet potato and aubergine, served with spicy mayo and truffle mayo.</i>	11.00€
Dim sum de Pato y Foie con crema de shitake y cebolla crujiente (2 uds) <i>Duck and Foie Dim Sum with shitake cream and crispy onion</i>	9.00€
Pollo kaarage marinado con soja y sake <i>Chicken kaarage / Marinated with soja and sake</i>	8.00€
Taco Crujiente de Atún con crema tartufata y crema de aguacate (1 ud) <i>Crispy Tuna and truffle Taco with tartufata cream and avocado cream</i>	6.00€
Mini Taco de Wagyu flambeado con miso picante y emulsión de jalapeño (1 ud) <i>Mini Wagyu Taco flambéed with spicy miso and jalapeño emulsion</i>	9.00€
Brioche de ternera deshilachada con salsa UMI (1 ud) <i>Shredded beef brioche with UMI sauce</i>	7.50€
Pepito japonés con ventresca de atún, pimiento verde frito y huevo de codorniz con spicy mayo (1 ud) <i>Japanese-style pepito with tuna belly, fried green pepper and quail's egg with spicy mayo</i>	8.00€
Bao de langostino con spicy mayo, crema de aguacate y sésamo (1 ud) <i>Prawn bao with spicy mayo, avocado cream and sesame</i>	8.00€
Bao de carne con salsa bull y rúcula fresca (1 ud) <i>Meat bao with bull sauce and fresh rocket</i>	8.00€
Arroz blanco de sushi / Sushi Rice	4.00€

PLATOS ESPECIALES

Tartar de carabinero: crema de aguacate, tartar de ventresca, caviar y cebolleta holandesa <i>Scad tartare: avocado cream, tuna belly tartare, caviar and Dutch-style spring onions</i>	40.00€
Tataki de Wagyu acompañado de kizami, wasabi fresco y arroz blanco de sushi <i>Wagyu tataki served with kizami, fresh wasabi and white sushi rice</i>	40.00€
Brioche de Wagyu, con mahonesa trufada casera y trufa fresca rallada <i>Wagyu brioche, with homemade truffle mayonnaise and freshly grated truffle</i>	15.00€
Salmón a la plancha acompañado de arroz blanco y espárragos a la parrilla <i>Grilled salmon served with white rice and grilled asparagus</i>	20.00€
Arroz salteado con gamba <i>Sautéed rice with prawns</i>	14.00€
Arroz salteado con pollo <i>Fried rice with chicken</i>	13.00€
Arroz salteado con verduras <i>Fried rice with vegetables</i>	12.00€

RAW BAR

Tartar de Atún Picante con arroz crujiente, aguacate y gel de shiso <i>Spice tuna Tartare with Crispy Rice, Avocado and Shiso Gel</i>	17.00€
Tartar de Salmón con vinagreta de miso y yuzu <i>Salmon tartare with miso and yuzu vinaigrette</i>	16.00€
Tiradito de Ventresca con crema de aguacate, y salsa ponzu <i>Ventrezca tiradito with avocado cream, and ponzu sauce</i>	18.00€
Tiradito de Pez Limón y Maracuyá con salsa de fruta de la pasión y gel de shiso <i>Lemon Fish and Passion Fruit Tiradito with passion fruit sauce and shisho gel</i>	17.00€
Tartar de Ventrezca con mayo tartufata, crema de aguacate y un huevo frito <i>Belly Tartare with tartufata mayo, avocado cream and a fried egg</i>	20.00€

SASHIMI (4 PIEZAS)

Salmón / Salmon	8.00€
Atún / Tuna	10.50€
Toro / Tuna belly	12.00€
Pez limón / Lemon Fish	10.50€
Vieira / Scallop	10.00€
Anguila / Eel	10.00€
Sashimi moriawase (16 uds) <i>Sashimi moriawase 16 uds</i>	36.00€

HOSOMAKI (8 PIEZAS)

Aguacate / Avocado	6.00€
Pepino / Cucumber	6.00€
Salmón / Salmon	7.00€
Atún / Tuna	7.50€
Negi toro / Tuna belly	8.00€
Langostino en tempura / Prawns in tempura	9.00€

TEMAKI (1 PIEZA)

Salmón / Salmon	7.00€
Atún / Tuna	8.00€
Toro / Tuna belly	8.50€
Langostino en tempura / Prawn tempura	7.50€

NIGIRI (1 PIEZA)

Atún / Tuna	3.00€
Salmón / Salmon	3.00€
Pez limón / Lemon fish	3.00€
Toro wasabi / Tuna belly wasabi	3.50€
Toro, caviar y vieira / Tuna belly, caviar and scallops	4.50€
Toro, vieira y trufa / Tuna belly, scallops and truffled	4.00€
Toro, vieira, wasabi y trufa / Tuna belly, wasabi and truffled	4.00€
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 tartare and truffle	4.00€
Arroz crujiente con tartar de atún / Crispy rice with tuna tartare	4.00€

NIGIRI ABURI (1 PIEZA)

Salmón con miso picante y emulsión de jalapeño <i>Salmon with spicy miso and jalapeño emulsion</i>	3.50€
Anguila, foie y lima / Eel, foie and lime	3.50€
Huevo de codorniz con arroz crujiente <i>Quail egg with crispy rice</i>	4.50€
Toro foie / Tuna belly foie	4.00€
Vieira picante / Spicy scallop	3.50€
Vieira trufada / Truffled scallop	4.00€
Pez limón picante / Spicy lemon fish	3.50€
Pez limón trufada / Truffled lemon fish	4.00€
Nigiri Wagyu / Wagyu nigiri	7.00€
Nigiri de foie con chutney de mango <i>Foie gras nigiri with mango chutney</i>	5.00€

URAMAKI (8 PIEZAS)

CALIFORNIA ROLL / Carne de cangrejo (kanimi), aguacate y pepino <i>CALIFORNIA ROLL / Crab (kanimi), Avocado & Cucumber Meat</i>	13.50€
ATÚN PICANTE / aguacate, atún, salsa siracha y sichimi togarashi <i>SPICY TUNA / avocado, tuna, siracha sauce and sichimi togarashi</i>	15.00€
SAKE ROLL / Pepino, salmón y aguacate con salsa teriyaki <i>SAKE ROLL / Cucumber, salmon and avocado with teriyaki sauce</i>	13.00€
TORO ROLL / carne de cangrejo (kanimi), aguacate, cobertura ventresca de atún con foie flambeado <i>TORO ROLL / crab meat (kanimi), avocado, tuna belly topping with foie gras flambé</i>	16.50€
EBI ROLL / langostino en tempura y aguacate con salsa mayo picante <i>EBI ROLL / Tempura Prawn and Avocado with Spicy Mayo Sauce</i>	14.00€
DINAMITA ROLL / espárragos y cebolleta en tempura con solomillo flambeado, mayo wasabi y trufa <i>DINAMITA ROLL / asparagus and spring onion in tempura with flambéed sirloin, wasabi mayo and truffle</i>	14.00€
CRAB ROLL / cangrejo en tempura, aguacate y mayo picante <i>CRAB ROLL / Tempura Crab, Avocado & Spicy Mayo</i>	15.00€
UMI 2.0 / langostino en tempura, aguacate, cobertura de salmón flambeado con spicy mayo <i>UMI 2.0 / prawn tempura, avocado, salmon topping flambéed with spicy mayo</i>	16.00€
VEGETARIANO / espárragos, aguacate a la parrilla con mayo trufado <i>VEGETARIAN / asparagus, grilled avocado with truffled mayo</i>	10.50€
WAGYU ROLL / espárragos y cebolleta a la parrilla, con una cobertura de wagyu flambeado y mayo trufa <i>Wagyu Roll / grilled asparagus and spring onion, topped with flambéed Wagyu and truffle mayonnaise</i>	22.00€

SALSA ADICIONAL

KIZAMI WASABI	4.00€
SPICY MAYO	2.00€
SALSA TERIYAKI	2.00€
SALSA KIMCHI	2.00€
SALSA SIRACHA	2.00€
SALSA PONZU	2.00€
ACEITE PICANTE LA-YU	2.00€

POSTRE / DESSERT

Brownie con helado de pistacho / <i>Brownie with pistachio ice cream</i>	8.00€
Snicker con helado de dulce de leche / <i>Snickers with dulce de leche ice cream</i>	8.00€
Mochi de té matcha con helado de té matcha / <i>Matcha mochi with matcha ice cream</i>	8.00€
Mochi de yuzu con helado de yuzu / <i>Yuzu mochi with yuzu ice cream</i>	8.00€
Tarta de queso de pistacho / <i>Pistachio cheesecake</i>	8.00€
Bola de helado (1 ud): Pistacho, vainilla, dulce de leche, té matcha o yuzu <i>Scoop of ice cream (1): Pistachio, vanilla, dulce de leche, matcha tea or yuzu</i>	4.00€

CARTA LÍQUIDA

DRINKS

REFRESCOS

COCA COLA	3,80€
COCA COLA ZERO	3,80€
FANTA NARANJA	3,80€
FANTA LIMÓN	3,80€
SPRITE	3,80€
NESTEA LIMÓN	3,80€
NESTEA MARACUYÁ	3,80€
AQUARIUS	3,80€
TÓNICA	3,80€
TÓNICA CERO	3,80€
ZUMO NARANJA	3,80€
ZUMO MANZANA	3,80€
ZUMO PIÑA	3,80€
GINGER ALE	3,80€
GINGER BEER	3,80€
RED BULL	4,80€
AGUA SIN GAS	5,00€
AGUA CON GAS	5,00€

CAFÉS

(ORIGINAL O DESCAFEINADO)

CAFÉ SOLO	3,00€
ESPRESSO	3,00€
CAFÉ CON LECHE	4,00€
CORTADO	3,50€
DOBLE CORTADO	4,00€
AMERICANO	3,00€
IRISH COFFEE	7,00€
CAPPUCCINO	4,00€
LATE MACCHIATO	4,50€
CAFÉ BOMBÓN	4,50€
ESPRESSO MACCHIATO	4,00€

INFUSIONES

TÉ VERDE	4,00€
TÉ FRUTOS ROJOS	4,00€
MANZANILLA	4,00€
POLEO MENTA	4,00€

COMBINADOS

RON

BRUGAL	10€
BARCELÓ	12€
HABANA CLUB 7 años	12€
FLOR DE CAÑA 7 años	15€

GIN

BEEFEATER	10€
PUERTO DE INDIA	10€
BROCKMAN	10€
TANQUERAY	12€
BOMBAY SAPPHIRE	12€
MARTIN MILLER	12€
ROKU	15€
HENDRICKS	15€
JINZU	15€

VODKA

ABSOLUT	10€
STOLI	10€
GREY GOOSE	15€
BELVEDERE	15€
VODKA WASABI	15€

WHISKY CHUPITO COPA

RED LABEL		10€
BLACK LABEL		12€
DOBLE BLACK		15€
HIBIKI SUNTRORY	10€	20€
YAMAZAKI	12,50€	25€
KURAYOSHI	12,50€	25€
YAMAZAKI 12 años	15€	30€

COÑAC

CARLOS I	10€
HENNESSY	12€

TU COMBINADO CON RED BULL +2€

LICORES

	<i>COPA</i>
JAGERMEISTER	8€
BAILEYS	8€
LIMONCELLO	8€
PACHARÁN	8€
LICOR DE HIERBAS	8€
MALIBÚ	12€
FERNET BRANCA	10€
AMARETTO	8€
ST GERMAIN	10€
CAMPARI	8€
MARTINI ROSSO	8€

TEQUILAS

PATRÓN BLANCO TEQUILA	3€	10€
DON JULIO AÑEJO	3€	10€
JOSÉ CUERVO	6€	10€
PATRÓN SILVER	7€	12€
DON JULIO REPOSADO	8€	13€