# Maison Umami

SUSHI & ASIAN CUISINE

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, 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.

**Real Decreto Nº 1021/2022 - Boletín Oficial del Estado Nº 305, 13 de diciembre de 2022.**

SUSHI & ASIAN CUISINE

# M.U.

SUSHI & ASIAN CUISINE

Sumérgete en un extraordinario viaje sensorial de aromas y sabores que te cautivarán, fruto de la auténtica tradición Asiática y Nipona combinado con un estilo Francés.

# SUSHI BAR

1

## PINK LADY

Roll relleno de spicy crab y aguacate, con topping de tuna spicy crunch (contiene salsa de anguila, spicy mayonesa y tobico).

18,50€

2

## ANGUILA ROLL

Roll relleno de anguila, queso philadelphia y aguacate, en la superficie finalizado con anguila y aguacate.

18,50€

3

## DOUBLE ROLL

Tempura de langostino, aguacate, con salmón flameado por fuera, salsa anguila y salsa spicy.

16,95€

4

## CRUNCH ROLL

Crispy salmón roll en tempura variados, con salsa teriyaki y topping de:
Tartar de salmón (2 UDS)
Atún tartar (2 UDS)
Tartar de crab (2 UDS)
Queso crema (2UDS)

17,95€

# SUSHI BAR

5

## MIX VOLCAN ROLL

Combinación de Spicy Salmon y Atún, bañado con dos exquisitas salsas (anguila y spicy mayonesa) para finalizar con bonito seco y tobico.

17,50€/8UDS

6

## TUNA SENSATION ROLL

Atún flameado con topping de tuna tartar, salsa teriyaki y salsa spicy

18,50€/8UDS

7

## SALMÓN FOIE ROLL

Foie a la plancha acompañado de aguacate, recubierto de salmón flameado y salsa de cebolla caramelizada en Oporto y pistachos.

18,50€/8UDS

8

## SALMÓN TRUFA ROLL

Roll de salmón con aguacate, cubierto con salmón flameado y aderezado con salsa de trufa.

16,50€/8UDS

# NIGIRI ESPECIAL

1
**SALMÓN FLAMEADO CON SALSA TERIYAKI Y KATAIFI**
8,50€/2UDS

2
**WAGYU A5 FLAMEADO CON SALSA TERIYAKI**
13,50€/2UDS

3
**SOLOMILLO CON FOIE, TRUFA NEGRA Y SAL MALDON**
10,95€/2UDS

4
**HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA**
8,50€/2UDS

# NIGIRI ESPECIAL

5

**TORO DE ATÚN BALFEGÓ FLAMEADO CON SPICY MAYO, CRISPY Y TOBICO**

9,95€/2UDS

6

**FOIE FLAMEADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA**

12,50€/2UDS

# PARA COMPARTIR

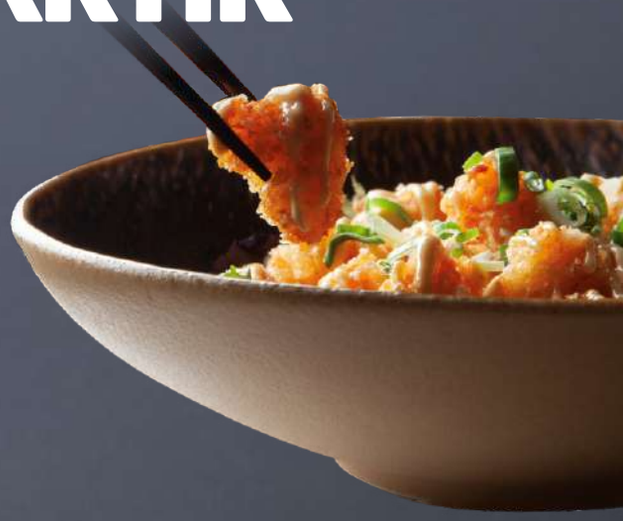
1
**SASHIMI DE ATÚN BALFEGÓ (6 CORTES)**
13,95€

2
**SASHIMI DE SALMÓN (6 CORTES)**
12,95€

3
**TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ**
19,95€

4
**TARTAR DE SALMÓN**
18,95€

# PARA COMPARTIR



5
## POPCORN DE LANGOSTINOS CON SALSA CREMOSA
15,95€

6
## WANTUN SICHUAN CON ACEITE ROJO PICANTE (8UDS)
11,95€

7
## NEM DE POLLO CON LANGOSTINOS
Envuelto en hoja de lechuga y hierbas aromáticas.(4UDS)
11,50€

8
## DONUT DE LANGOSTINO (4 UDS)
Acompañado con salsa sweet chili.
13,50€

# PARA COMPARTIR

9
## TEMPURA DE LANGOSTINOS Y VERDURAS
13,95€

10
## CEVICHE DE CORVINA
17,50€

11
## TATAKI DE SOLOMILLO
Carne de res fresca, yema de huevo cruda, cebolla morada, cebollín, sésamo, salsa clásica francesa.

24,50€

12
## LANGOSTINOS CON QUESO GRANTINADO
Langostinos horneados con un toque dulce en combinación con el queso gratinado.

10,50€/2UDS

13
## ENSALADA MAISON ORIENTAL (Ensalada de la casa)
Compuesta por huevo, lechuga, aceitunas, tomate cherry y salmón, ingredientes unidos en una perfecta armonia causada por su refinado aderezo asiático.

14,50€

# DIMSUM DE AUTOR

1

**SELECCIÓN DE DIMSUM (6 UDS)**
13,95€

2

**JIAOZI DE POLLO Y VERDURAS (6 UDS)**
11,95€

3

**GYOZA DE PATO CON BOLETUS Y FOIE, CON SALSA PEKÍN (4 UDS)**
10,50€

4

**ROLLITOS DE PATO PEKIN CRUJIENTE CON SALSA HOISIN (4 UDS)**
11,95€

5

**BAOZI SINGAPOUR(2 UDS)**
Bollo de pan chino esponjoso hecho al vapor, relleno de pollo y verduras,con topping de huevo codorniz, spicy mayo y ensalada.
9,95€

# SOPAS CASERAS

1

## SOPA TOMYAM

Sopa tailandesa con langostinos (aromática gracias al cilantro y la galanga) contiene leche de coco y lemongrass, zumo de lima y lima kaffir que le aportan un toque cítrico, además posee el punto picante de la guindilla.

12,50€

2

## SOPA DE WANTUN

Receta milenaria que contiene empanadilla de wantun con relleno variado, algas y cebollin.

11,50€

3

## SOPA AGRIPICANTE

Causa una sensación explosiva debido al picante, además posee ese sutil toque dulce que la hace apetecible, contiene vegetales, pollo y huevo.

8,50€

# VEGETALES

1

## MAPO TOFU

Dados de tofu ligeramente picante estilo Sichuan

12,50€

2

## BERENJENA AL WOK CON SALSA YUXIANG

Plato tradicional salteado al wok en salsa de reducción de soja con un suave toque de chili

12,50€

3

## TIRABEQUES CON RAICES DE LOTUS SALTEADO

14,95€

# PRINCIPALES

1

**PATO LAQUEADO CON CREPS, GUARNICIÓN DE PEPINO, PUERRO, Y SALSA HOISIN**
MEDIA RACIÓN O RACIÓN ENTERA
39,95€/74,50€

2

**DADOS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS SHITAKE Y PIMIENTO DE PADRÓN**
29,95€

3

**LANGOSTINO AL AJILLO CON FIDEOS TRANSPARENTES**
18,95€

4

**WAGYU A5 YAKINIKU**
La carne de Wagyu es una especie japonesa caracterizada por su calidad,aroma, y sabor. El ganado de esta especie se somete a cuidados y dieta especial.
39,50€

**CHILI DE CANGREJO**
cangrejo salteado con salsa curry y huevos.
22,50€

6

**TERNERA CON CURRY MASSAMAN THAI**
Con una ración de arroz jazmín para acompañar.
18,95€

# PRINCIPALES

7
## TACOS DE PICAÑA DE TERNERA
13,95€

8
## PICAÑA DE TERNERA GOURMET
Salteada con solomillos ,champiñones , verduras y salsa clásica.
17,50€

9
## CRISPY BEEF
Tira de buey crujiente caramelizado, jengibre y piel de naranja rallada.
17,50€

10
## PATO CROCANTE
Pato crujiente con salsa de almendras.
17,95€

11
## POLLO GONG BAO
Dados de pollo salteados con cacahuetes y guindilla.
16,50€

12
## POLLO CROCANTE AL LIMÓN
Pechuga de pollo de corral crujiente con una deliciosa salsa de limón.
16,50€

13
## CERDO AGRIDULCE CON FRUTA TROPICAL
Bolitas de lomo de cerdo crujiente, con salsa agridulce y frutas.
15,50€

# PRINCIPALES

14

15

**14**
## KUBAK DE POLLO Y MARISCO, HUEVOS ONSEN Y ARROZ INFLADO CRUJIENTE
17,95€

**15**
## ARROZ FRITO CANTONÉS CON WAGYU
15,50€

16

**16**
## ARROZ FRITO DELICIAS CLáSICAS
Langostinos, secreto ibérico adobado, pato, huevo y packchoi
14,50€

**17**
## PAD THAI
Tallarines tailandeses de arroz salteado con langostinos, huevos, verduras, cacahuetes y sésamo.
14,95€

**18**
## CHAO-MIAN
Tallarines salteados con ternera, huevo y verduras.
14,50€

**19**
## RAMEN DE TERNERA
Caldo de carne casero, huevo, ternera  y verduras.
14,95€

# MENÚ
# ESPECIAL

1 RACIÓN SOPA DE WANTUN PARA COMPARTIR

JIAOZI DE POLLO Y VERDURAS (6UDS)

NIGIRI WAGYU A5 FLAMEADO CON
SALSA TERIYAKI

NIGIRI DE SALMÓN FLAMEADO CON SALSA
TERIYAKI Y KATAIFI

SALMÓN FOIE ROLL (4 UDS)

CRUNCH ROLL: TARTAR DE SALMÓN, ATÚN TARTAR,
SPICY CRAB, QUESO CREMA (4UDS)

PATO LAQUEADO 1/2

---

1 POSTRE PARA COMPARTIR ENTRE DOS
PERSONAS: ELIGE EL POSTRE QUE QUIERAS
DE LA CARTA, Ó 2 CAFÉS/INFUSIONES

---

INCLUYE 2 BEBIDAS C/U (REFRESCO,
CERVEZA) Ó BOTELLA DE VINO DE LA
CASA PARA COMPARTIR

60€ / PERSONA

MÍNIMO 2 PERSONAS

# MENÚ
# TRADICIONAL

GYOZA DE PATO (4UDS)

NIGIRI DE SOLOMILLO CON FOIE, TRUFA NEGRA Y SAL MALDON

NIGIRI DE HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA

TARTAR DE ATÚN

KUBAK DE POLLO Y MARISCO, HUEVO ONSEN Y ARROZ INFLADO CRUJIENTE

---

1 POSTRE PARA COMPARTIR ENTRE DOS PERSONAS: ELIGE EL POSTRE QUE QUIERAS DE LA CARTA, Ó 2 CAFÉS/INFUSIONES

---

INCLUYE 2 BEBIDAS C/U (REFRESCO, CERVEZA) Ó BOTELLA DE VINO DE LA CASA PARA COMPARTIR

50€ / PERSONA

MÍNIMO 2 PERSONAS

# POSTRES

1

1
## LECHE FRITA
7.50€

2

2
## TIRAMISÚ
Tiramisú Italiano 100% casero.
7.95€

3

3
## COULANT DE PRALINÉ (SIN GLUTEN)
7,95€

4

4
## HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO
Base de chocolate blanco con mousse de chocolate,
e interior coulis de mango.
8,95€

5

5
## TARTA DE QUESO CREMOSA
8,50€

6

6
## FINGER JAPONÉS
"Bizcocho joconde de té verde matcha, compota de mango
y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado de chocolate blanco."
8.50€

7

7
## NAMELAKA
Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete,
cremoso chocolate con leche y cobertura de caramelo.
7,50€

8

8
## PLÁTANO FRITO CON HELADO
7,50€

9

9
## MOCHIS VARIADOS
7,50€

10

10
## HELADOS VARIADOS (2 bolas)
5,50€

## REFRESCOS

| | |
|---|---|
| COCA COLA | 3,00 € |
| FANTA LIMÓN | 3,00 € |
| FANTA NARANJA | 3,00 € |
| SPRITE | 3,00 € |
| AGUA SIN GAS 1L | 3,00 € |
| AGUA CON GAS | 3,00 € |
| TÓNICA | 3,00 € |
| AQUARIUS LIMÓN | 3,00 € |
| FUZ TEA | 3,00 € |
| COPA RIOJA | 3,95 € |
| COPA RIBERA | 4,25 € |
| COPA VERDEJO | 3,95 € |
| COPA ALBARIÑO | 4,50 € |
| TINTO DE VERANO | 4,25 € |

## RON

| | |
|---|---|
| BACARDI | 9,50 € |
| BARCELÓ | 9,50 € |
| BRUGAL AÑEJO | 9,50 € |
| HAVANA CLUB 7ANOS | 9,50 € |
| LEGENDARIO | 9,50 € |
| NEGRITA AÑEJO | 9,50 € |
| BRUGAL EXTRA VIEJO | 10,50 € |
| PAMPERO ANIVERSARIO | 10,50 € |
| CACIQUE | 9,50 € |
| CACIQUE 500 | 12,50 € |
| VARADERO 7 AÑOS | 12,50 € |
| ZACAPA 23 | 16,00 € |

## CÓCTELES

| | |
|---|---|
| MARGARITA | 8,50 € |
| MOJITO (VARIOS SABORES) | 9,50 € |
| ESPRESSO MARTINI | 9,50 € |
| TOM COLLINS | 9,50 € |
| DRY MARTINI | 9,50 € |
| DAIQUIRI DE FRESA | 9,50 € |
| NEGRONI | 10,50 € |

## GINEBRA

| | |
|---|---|
| BEEFEATER | 9,50 € |
| GIN MG | 9,50 € |
| GORDON'S | 9,50 € |
| LARIOS | 9,50 € |
| LARIOS ROSE | 9,50 € |
| SEAGRAM'S | 9,50 € |
| TANQUERAY | 9,50 € |
| BOMBAY SAPPHIRE | 10,50 € |
| BULLDOG | 10,50 € |
| LARIOS 12 | 10,50 € |
| MARTIN MILLER'S | 10,50 € |
| BROCKMANS | 12,50 € |
| CITADELLE | 12,50 € |
| ETSU | 12,50 € |
| GIN MARE | 12,50 € |
| HENDRICK'S | 12,50 € |
| LONDON N°1 | 12,50 € |
| NORDéS | 12,50 € |
| PUERTO INDIAS | 12,50 € |
| TANQUERAY TEN | 12,50 € |
| BUNKER | 13,90 € |
| G 'VINE | 13,90 € |
| LONDON N°3 | 13,90 € |
| ROKU | 14,50 € |
| MONKEY 47 | 15,50 € |

# WHISKY

| | |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 9,50 € |
| DEWAR'S WHITE LABEL | 9,50 € |
| CUTTY SARK | 9,50 € |
| BALLANTINES | 9,50 € |
| JAMESON | 9,50 € |
| DYC | 9,50 € |
| BLENDED GOLD KISS | 9,50 € |
| CHIVAS REGAL | 10,50 € |
| J&B | 10,50 € |
| JACK DANIEL'S | 10,50 € |
| PASSPORT | 10,50 € |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 10,50 € |
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | 29,90 € |
| THE FAMOUS GROUSE | 12,50 € |
| JOHNNIE WALKER DOBLEL ABEL | 12,50 € |
| GLENFIDDICH 12 | 12,90 € |
| CARDHU | 13,90 € |
| J&B RESERVA | 13,90 € |
| MACALLAN 12 | 17,00 € |
| JOHNNIE WALKER GOLD LABEL | 16,00 € |
| JOHNNIE WALKER GREEN LABEL | 19,50 € |

# WHISKY JAPONES

| | |
|---|---|
| SUNTORY TOKI | 15,90 € |
| TOGOUCHI PREMIUM BLENDED | 16,90 € |
| HIBIKI HARMONY | 22,00 € |
| NIKKA YOICHI SINGLE MALT | 19,50 € |
| THE HAKUSHU DISTILLER'S RESERVE | 22,50 € |
| YAMAZAKI 12 AÑOS | 27,90 € |

# VODKA

| | |
|---|---|
| ABSOLUT | 9,50 € |
| ROBERTO CAVALL | 12,50 € |
| BEL VEDERE | 12,50 € |
| GREY GOOSE | 12,50 € |

# BRANDY

| | |
|---|---|
| MAGNO | 10,50 € |
| VETERANO | 10,50 € |
| CARLOS I | 12,50 € |
| CARLOS III | 12,50 € |
| TORRES 5 | 12,50 € |
| HENNESSY | 12,50 € |
| TERRY CENTENARIO | 12,50 € |
| TORRES 10 | 16,00 € |
| HENNESSY X.O | 29,90 € |

# APERITIVO

| | |
|---|---|
| MARTINI ROJO | 5,00 € |
| MARTINI BLANCO | 5,00 € |
| VERMUT ROJO | 5,80 € |
| VERMUT BLANCO | 5,80 € |
| CAMPARI | 5,80 € |

# Maison Umami

SUSHI & ASIAN CUISINE

## CARTA DE VINOS

# VINOS TINTOS

## D.O. RIOJA

**HERACLIO ALFARO CRIANZA** — 17,50€
Tempranillo / Bodega Tierras Gauda

**LUIS ALEGRE CRIANZA** — 19,50€
Tempranillo / Bodega Luis Alegre

**AZPILICUETA CRIANZA** — 23,50€
Tempranillo / Graciano / Mazuelo / Bodega Campo Viejo

**LUIS CAÑAS CRIANZA** — 25,50€
Tempranillo / Bodega Luis Cañas

**RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA** — 27,50€
Tempranillo / Bodega Ramón Bilbao

**MUGA CRIANZA** — 29,50€
Tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo / Bodega Muga

**PRADO ENEA GRAN RESERVA** — 89,50€
Tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo / Bodega Muga

## D.O. RIBERA DEL DUERO

**LA PLANTA** — 19,50€
100% Tempranillo/Bodega Arzuaga Navarro

**FINCA RESALSO** — 21,00€
Tempranillo / Bodega Emilio Moro

**PROTOS CRIANZA** — 25,50€
Tempranillo / Bodega Protos

**CEPA 21CRIANZA** — 26,50€
Tinto fino / Bodega Cepa 21

**EMILIO MORO** — 29,50€
Tempranillo / Bodega Emilio Moro

**PESQUERA CRIANZA** — 29,50€
100% Tempranillo/Bodega Pesquera

**ARZUAGA CRIANZA** — 32,50€
Tempranillo,Cabernet sauvignon/Bodega Arzuaga Navarro

**CARMELO RODERO CRIANZA** — 32,50€
Tempranillo,Cabernet Sauvignon /Bodega Carmelo Rodero

**MATARROMERA CRIANZA** — 35,50€
Tempranillo / Bodega Matarromera

**PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA** — 37,50€
100% Tempranillo/ Bodega Pago de los Capellanes

**PAGO DE CARRAOVEJAS** — 54,50€
Tinto fino/Cabernet /Sauvignon/Merlot /Bodega Pago De Carraovejas

**AALTO** — 59,50€
100% Tempranillo/Bodega Aalto

**ALIÓN** — 98,00€
100% Tinto fino/Bodega Vega Sicilia

**FLOR DE PINGUS** — 188,00€
Tinto fino / Bodega Dominio de Pingus

**VEGA SICILIA VALBUENA 5º** — 225,00€
Tinto fino / Bodega Vega Sicilia

## D.O. TORO

**MATSU EL PÍCARO** — 26,50€
100% Tinta de Toro/Bodega Matsu

## D.O. EXTREMADURA — 31,50€

**HABLA DEL SILENCIO**
Tempranillo, syrah, cabernet Sauvignon/ Bodega Habla

## D.O. BIERZO

**PÉTALOS DEL BIERZO CRIANZA** — 26,50€
Mencía / Bodega j.Palacios

## D.O. JUMILLA

**JUAN GIL ETIQUETA PLATA** — 23,50€
100% Monastrell / Bodega Juan Gil

# VINOS BLANCOS

## D.O. RIAS BAIXAS

**MARTÍN CODAX** — 20,50€
100% Albariño / Bodega.Martin Codax

**PAZO SAN MAURO** — 24,50€
100% Albariño / Bodega. Muriel Wines

**MAR DE FRADES** — 27,50€
100% Albariño / Bodega.Mar De Frades

**TERRAS GAUDA LA MAR** — 29,50€
Albariño, Loureiro, caiño blanco/Bodega.Terras Gauda

## D.O. RUEDA

**PROTOS** — 17,50€
100% Verdejo / Bodega.Protos

**PALACIO DE BORNOS** — 17,50€
100% Verdejo / Bodega.Palacio De Bornos

**JOSÉ PARIENTE** — 24,50€
100% Verdejo / Bodega. José Pariente

## D.O. ESTREMADURA

**HABLA DEL MAR** — 29,50€
Mezcla atlántica de viñedos costeros./ Bodega.Habla

# ROSADOS Y ESPUMOSOS

## D.O. RIOJA

**IZADI LARROSA ROSÉ** — 19,50€
100% Garnacha tinta / Bodega.Izadi

## D.O. NAVARRA

**CHIVITE LAS FINCAS** — 19,50€
Tempranillo, garnacha/Bodega.Chivite

## D.O. RIBERA DEL DUERO

**ARZUAGA ROSE** — 19,50€
100%Tempranillo/Bodega.Arzuaga

## D.O.CAVA

**JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA** — 27,50€
Macabeo, Xarello, Parellada. / Bodega. Juve Camps

## A.O.C CHAMPAGNE

**MOET & CHANDON IMPERIAL** — 58,00€
Pinot negro, chardonnay, pinot meunier / Bod. Moet&Chandon

**MOET&CHANDON ROSÉ** — 69,00€
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir/Bod. Moet&Chandon

Maison Umami
Avenida de Juan Antonio
Samaranch 76 local 5, 28055, Madrid.
910 895 606

¡Síguenos
en Instagram!