Maison Umami

SUSHI & ASIAN CUISINE

Maison Umami nace de la búsqueda constante de la excelencia. Inspirados por la riqueza de la gastronomía asiática, seleccionamos ingredientes excepcionales como el Atún Rojo Balfegó y el Wagyu A5 japonés para crear experiencias memorables.

Profundo · Elegante · Inolvidable

Así es el Umami, el quinto sabor que da sentido a nuestra filosofía.

M.U.

SUSHI & ASIAN CUISINE



PARA COMPARTIR

Tartar de Atún Balfegó



Tartar de Atún Balfegó 22,50€

Tartar de Salmón 18,95€

Sashimi Mixto (6 cortes) 13,95€

Rollitos de Pato Pekín



Rollitos de Pato Pekín (4 uds) 8,50€

Ceviche de Corvina 18,50€

Tacos de Picaña de Ternera o Pato 13,95€

Popcorn de Langostinos



Popcorn de Langostinos 17,95€

Wantun Sichuan (6 uds) 9,50€

Nem de Pollo con Langostinos (3 uds) 9,00€



WAGYU A5

Descubra la excelencia de la carne más valorada del mundo. Con el grado de infiltración A5 (el más alto del sistema de clasificación japonés), el Wagyu es el alma de varios de nuestros platos estrella. Nobleza, suavidad y un sabor eterno en cada corte.

NIGIRI ESPECIAL



Salmón flameado
con salsa teriyaki
y kataifi.

8,95€



Huevo
de codorniz
con trufa.

8,50€



Solomillo con Foie,
trufa negra y
sal maldon.

11,95€



Foie flameado
con cebolla
caramelizada.

13,50€



Atún Balfegó flameado
con mayonesa picante,
crujiente y tobiko.

9,95€



Wagyu A5 japonés
flameado, caviar negro
y oro comestible.

14,50€

Todos nuestros nigiris se sirven en raciones de 2 piezas.



ATÚN BALFEGÓ

La excelencia no es negociable. Por eso, el Atún Rojo Balfegó es el hilo conductor de varios de nuestros platos más emblemáticos. Un producto excepcional, tratado con el máximo respeto, que convierte cada receta en un tributo al mejor tesoro del Mediterráneo.

SUSHI BAR

TUNA SENSATION ROLL

Roll de atún con aguacate, cubierto con atún, salsa teriyaki y salsa spicy.

18,95€





PINK LADY

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

18,95€

MIX VOLCÁN ROLL

Combinación de salmón picante y atún, bañada con salsa de anguila y mayonesa picante, finalizada con bonito seco y tobiko.

17,95€

ANGUILA ROLL

Roll relleno de anguila, queso Philadelphia y aguacate, cubierto con anguila y aguacate.

18,95€

Todos nuestros rolls se sirven en porciones de 8 piezas.

SUSHI BAR



SALMÓN FOIE ROLL

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

19,50€

CRUNCH ROLL

Roll de salmón crujiente en tempura, acompañado de salsa teriyaki y cuatro toppings:

Tartar de salmón (2 uds)
Tartar de atún (2 uds)
Spicy crab (2 uds)
Queso crema (2 uds)

18,50€



SALMÓN TRUFA ROLL

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

17,95€

DOUBLE ROLL

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

17,50€

Todos nuestros rolls se sirven en porciones de 8 piezas.

DIM SUM DE AUTOR

Xiaolongbao Secreto Ibérico



Jiaozi de Pollo (4 uds) 8,50€

Gyozas de Pato con Boletus (3 uds) 8,50€

Xiaolongbao Secreto Ibérico con Trufa (3 uds) 9,50€

Sopa Tom Yum



SOPAS

(Raciones personales)

Sopa Agripicante 7,50€

Sopa Tom Yum 8,95€

Sopa Wantun 8,95€

Berenjenas al Wok



VEGETALES

Mapo Tofu 12,50€

Dados de tofu ligeramente picantes estilo sichuan.

Berenjenas al Wok 12,50€

Clásico salteado asiático, glaseado en reducción de soja con un toque de chile.



LA ESENCIA DEL PATO

Una carne sofisticada, de sabor pleno y textura incomparablemente jugosa. En esta sección tenemos varios platos con este delicioso producto, invitándote a descubrir la versatilidad de un ave legendaria donde la intensidad de su carne y el punto crujiente de su piel son los auténticos protagonistas.

PRINCIPALES

CRISPY BEEF 17,50€
Tiras de ternera crujientes y caramelizadas, con jengibre y ralladura de piel de naranja.

PICAÑA DE TERNERA GOURMET 17,95€
Picaña de ternera salteada con champiñones, verduras y salsa de la casa.

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

POLLO CRISPY AL LIMÓN 16,50€
Pechuga de pollo crujiente con salsa de limón.

LOMO CRUJIENTE EN SALSA AGRIDULCE TROPICAL 16,50€
Bolitas de lomo de cerdo crujiente con salsa agridulce.





LANGOSTINOS AL AJILLO 19,95€
Acompañados de fideos transparentes.

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

PATO IMPERIAL 17,95€
Finas tiras de pato salteadas al wok con bambú, setas negras, puerro, zanahoria, pimientos y albahaca. Ligeramente picante.

PATO LAQUEADO CON CREPS
Acompañado de 2 raciones de sopa de pato.

Signature

Media ración 38,00€
Ración entera 68,00€

PRINCIPALES

ARROZ FRITO CON WAGYU 15,50€

Salteado al wok con vegetales y huevo, acompañado de finos cortes de carne Wagyu de máxima terneza y jugosidad.

KUBAK DE POLLO Y MARISCO 17,95€

Con huevo onsen y arroz inflado crujiente.

TERNERA CON CURRY MASSAMAN THAI 18,95€

Ternera cocinada en un cremoso curry Massaman con patata y anacardos, servida en una crujiente hogaza de pan.

Arroz Frito con Wagyu



ARROZ IMPERIAL MAISON UMAMI 14,95€

Arroz frito con langostinos, secreto ibérico, pato, huevo y pak choi.

PAD THAI

Tallarines de arroz salteados con huevo, verduras, cacahuetes, sésamos y proteína:

Pollo	15,95€
Ternera	16,95€
Langostinos	16,95€

CHAO MIAN

Tallarines salteados huevo, verduras y proteína:

Pollo	15,50€
Ternera	16,95€
Langostinos	16,95€

Massaman Thai



POSTRES



HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO

Base de chocolate blanco con mousse de chocolate e interior de coulis de mango.

9,95€



NAMELAKA

Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete, cremoso de chocolate con leche y cobertura de caramelo.

8,50€



FINGER JAPONÉS

Bizcocho joconde de té verde matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado de chocolate blanco.

8,95€



FLOR DE YUZU MANDARINA

Galleta sablé, mousse de yuzu, interior de mandarina, cobertura efecto terciopelo.

8,50€



MOCHI

Disponible en diferentes sabores.
Precio por unidad.

4,95€



COULANT DE CHOCOLATE (SIN GLUTEN)

7,95€



TARTA DE QUESO CREMOSA

8,50€



TIRAMISÚ

7,95€

BEBIDAS

REFRESCOS

COCA COLA / ZERO / ZERO ZERO	3,50€
FANTA LIMÓN / NARANJA	3,50€
SPRITE	3,50€
FUZE TEA	3,50€
TÓNICA	3,50€
AQUARIUS LIMÓN / NARANJA	3,50€
AGUA 50 CL	3,00€
AGUA SIN GAS / 1 LITRO	4,50€
AGUA CON GAS	3,50€

VINO POR COPA

RIOJA	4,50€
VERDEJO	4,50€
RIBERA	4,75€
ALBARIÑO	4,75€
GODELLO	4,75€

JAPANESE SELECTION

ROKU GIN Gin japonés con yuzu.	13,90€
SUNTORY TOKI Ligero, ideal para highball.	15,90€
HIBIKI HARMONY Elegante y equilibrado.	22,00€
YAMAZAKI 12 AÑOS Single malt premium.	27,90€

GIN SELECTION

BEEFEATER	9,50€
SEAGRAM'S	9,50€
TANQUERAY	10,50€
BOMBAY SAPPHIRE	10,50€
MARTIN MILLER'S	12,50€
HENDRICK'S	12,50€
GIN MARE	12,50€
NORDÉS	12,50€
PUERTO DE INDIAS	12,50€
MONKEY 47	15,50€

WHISKY

JACK DANIEL'S	10,50€
JOHNNIE WALKER BLACK	12,50€
MACALLAN 12	18,00€
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	35,50€

RON

BRUGAL	9,50€
BARCELÓ	9,50€
ZACAPA 23	16,00€

VODKA

ABSOLUT	9,50€
GREY GOOSE	12,50€
BELVEDERE	12,50€

BRANDY

CARLOS I	12,50€
HENNESSY	12,50€



CÓCTELES



CAIPIROSKA

8,50€



MOJITO

9,50€



ESPRESSO MARTINI

9,50€



DAIQUIRI DE FRESA

9,50€



MARGARITA

8,50€



DRY MARTINI

9,50€



NEGRONI

10,50€

CARTA DE VINOS

En Maison Umami, creemos que el vino adecuado es la clave para alcanzar el equilibrio del quinto sabor. Déjate guiar por nuestras recomendaciones y descubre cómo nuestras referencias seleccionadas realzan la excelencia de nuestros platos.


Protos
PINTIA
BORNOS
LOURO

VINOS TINTOS
Especiales para carnes

RIBERA DEL DUERO

LA PLANTA 19,50€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Arzuaga Navarro
Perfil: Vino jugoso y equilibrado, con mucha fruta roja madura y sutiles notas tostadas de su paso por madera.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

FINCA RESALSO 21,50€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Emilio Moro
Perfil: Vino joven y afrutado, con notas de cereza y ligeros tostados.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

CEPA 21 27,50€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Cepa 21
Perfil: Vino moderno y redondo, con fruta negra madura y taninos suaves.
Puntuación: 92 pts - Guía Peñín.

EMILIO MORO 29,50€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Emilio Moro
Perfil: Vino equilibrado, con fruta negra, especias y buena estructura.
Puntuación: 93 pts - Robert Parker.

PAGO DE CARRAOVEJAS 55,00€
Tipo: Tempranillo/ Cabernet Sauvignon / Merlot
Bodega: Pago de Carraovejas
Perfil: Vino complejo y elegante, con notas de mora, cacao y vainilla.
Puntuación: 95 pts - Robert Parker.

RIOJA

LUIS CAÑAS 25,00€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Luis Cañas
Perfil: Vino moderno, con fruta negra madura y buena frescura.
Puntuación: 92 pts - Tim Atkin.

MUGA CRIANZA 29,50€
Tipo: Tempranillo/ Garnacha / Graciano
Bodega: Muga
Perfil: Rioja equilibrado, con fruta roja, vainilla y madera bien integrada.
Puntuación: 91 pts - Guía Peñín.

VIÑA ARDANZA 39,50€
Tipo: Tempranillo/ Garnacha
Bodega: La Rioja Alta
Perfil: Rioja elegante, con fruta roja, especias y notas de crianza.
Puntuación: 95 pts - Robert Parker.

VINOS BLANCOS
Especiales para atún y salmón

PALACIO DE BORNOS 17,50€
Tipo: Verdejo (Semidulce)
Bodega: Palacio de Bornos
Perfil: Vino goloso y refrescante, con notas florales, frutas blancas y un dulzor suave y equilibrado.
Puntuación: 89 pts - Guía Peñín.

PROTOS VERDEJO 17,50€
Tipo: Verdejo
Bodega: Protos
Perfil: Vino ligero y fresco, con notas herbáceas y fruta tropical.
Puntuación: 92 pts - Guía Peñín.

SONRISA DE TARES 17,50€
Tipo: Godello
Bodega: Dominio de Tares
Perfil: Fresco, equilibrado y con mayor complejidad, con notas de fruta blanca y un toque mineral.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

MARTÍN CÓDAX 20,50€
Tipo: Albariño
Bodega: Martín Códax
Perfil: Vino muy fresco, con notas cítricas, fruta blanca y un toque salino.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

MAR DE FRADES 27,50€
Tipo: Albariño
Bodega: Mar de Frades
Perfil: Vino mineral y elegante, con fruta blanca y acidez viva.
Puntuación: 91 pts - Guía Peñín.

LOURO 32,00€
Tipo: Godello
Bodega: Rafael Palacios
Perfil: Vino estructurado y elegante, con fruta madura y marcada mineralidad.
Puntuación: 94 pts - Robert Parker.

PREMIUM

LA RIOJA ALTA 904 98,00€
Tipo: Tempranillo
Bodega: La Rioja Alta
Perfil: Vino complejo y elegante, con fruta seca, tabaco y madera fina.
Puntuación: 95 pts - Robert Parker (2010).

FLOR DE PINGUS 188,00€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Dominio de Pingus
Perfil: Vino intenso y concentrado, con fruta negra y mineralidad.
Puntuación: 96 pts - Robert Parker (2018).

VEGA SICILIA ÚNICO 498,00€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Vega Sicilia
Perfil: Vino profundo y complejo, con fruta negra, tabaco y gran elegancia.
Puntuación: 100 pts - Robert Parker (2004).

ESPUMOSOS

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA 27,50€
Tipo: Macabeo / Xarel·lo / Parellada
Bodega: Juvé & Camps
Perfil: Cava seco y equilibrado, con fruta blanca, almendra y ligeros tostados.
Puntuación: 92 pts - Guía Peñín.

MOËT & CHANDON 60,00€
Tipo: Ensamblaje Champagne
Bodega: Moët & Chandon
Perfil: Vino elegante y fresco, con notas de manzana verde, cítricos y brioche.
Puntuación: 90 pts - Wine Spectator

ROSADOS

AIRE DE PROTOS 18,50€
Tipo: Tempranillo
Bodega: Protos
Perfil: Rosado fresco y aromático, con notas de fresa y frambuesa.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

IZADI LARROSA ROSÉ 18,50€
Tipo: Garnacha
Bodega: Izadi
Perfil: Vino ligero y fresco, con fruta roja y buena acidez.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

SELECCIÓN MAISON UMAMI

PARA ATÚN BALFEGÓ:

Martín Códax 20,50€
Albariño fresco y mineral.

PARA TARTAR Y SASHIMI:

Mar de Frades 27,50€
Albariño, elegante y con fruta blanca.

PARA WAGYÚ A5

Emilio Moro 29,50€
Elegante y equilibrado.

Pago de Carraovejas 55,00€
Nuestra recomendación para carnes premium.

PARA PATO LAQUEADO

Viña Ardanza 39,50€
Rioja refinado y complejo.

PARA CELEBRACIONES

Moët & Chandon 60,00€
Champagne icónico.

MAISON UMAMI BOUTIQUE

Muchos de nuestros comensales nos preguntan por las piezas que dan vida a nuestras mesas: los osos pandas y los palillos, detalles que hacen que cada mesa sea más especial.



Reposapalillos panda

2,00€



Par de palillos

1,50€

Ahora puedes adquirir algunos de estos elementos seleccionados, traídos de Asia, y crear en tu hogar la misma atmósfera que disfrutas aquí.

Pregunta a nuestro equipo y te mostraremos las piezas disponibles.

LLÉVATE UN PEDACITO DE MAISON UMAMI A CASA

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

¡Síguenos
en Instagram!

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 60º C en el centro del producto, se han congelado a -20ºc durante al menos 24 horas.

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