

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

<b>GYOZAS</b> <i>Prawn gyozas with fish and cayenne-based Thai sauce. Peruvian chilli yellow sauceç</i> <i>Gyozas de langostinos con salsa thai a base de pescado y cayena. Salsa amarilla de ají peruano</i>	9,00
<b>BAO DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SPICY MAYO</b> <i>Prawn tempura bao with avocado and sesame cream</i> <i>Bao de langostinos en tempura con crema de aguacate y sésamo</i>	6,00
<b>BAO DE CARNE DESHILACHADA CON RÚCULA Y SALSA NAKARA</b> <i>Shredded veal bao with rocket and gravy of its own juices</i> <i>Bao de ternera deshilachada con rúcula y salsa de su propio jugo</i>	6,00
<b>PEPITO BAO JAPONÉS</b> <i>Japanese Pepito Bao Bao de pepito japonés</i>	6,00
<b>VOLCÁN DE GAMBAS</b> <i>Volcano - King prawn tempura with rocket and spicy mayonnaise</i> <i>Langostino en tempura a base de rúcula y mayonesa picante</i>	12,00
<b>DIM SUM PATO Y FOIE</b> <i>Duck Dim Sum with shitake cream and crispy onions</i> <i>Dim Sum de pato con crema de shitake y cebolla crujiente</i>	8,00
<b>EDAMAME PICANTE</b> <i>Spicy stir-fried edamame with kinchi and sesame sauce</i> <i>Edamame salteado con picante con salsa kinchi y sésamo</i>	4,50
<b>EDAMAME AL VAPOR</b> <i>Steamed edamame</i>	5,00
<b>ENSALADA WAKAME</b> <i>Wakame salad</i>	5,00
<b>TAKO CRUJIENTE DE TARTAR DE ATÚN Y TRUFA (1 UND)</b> <i>Crispy wafer with tuna tartar, avocado cream and truffle</i> <i>Oblea crujiente de tartar de atún y trufa</i>	6,00

# RAW BAR

## TARTAR DE ATÚN

*Spicy tuna tartar with crispy rice, avocado cream and shiso gel* 16,00  
*Tartar de atún picante con crujiente de arroz, crema de aguacate y gel de shiso*

## TARTAR DE SALMÓN ESTILO UMI

*Salmon tartar Tartar de salmón* 13,00

## TIRADITO DE VENTRESCA

*Tuna belly fillet with chives, avocado cream and soy sauce* 14,50  
*Tiradita de ventresca de atún con cebollino, crema de aguacate, salsa a base de soja*

## TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON FRUTA DE LA PASIÓN

*Lemon fish Tiradito with passion fruit Ponzu and Shiso gel Tiradito de pez limón con Ponzu de maracuyá y gel de Shiso* 14,50

## TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN

*Ponzu sauce, avocado cream, tartufata and tempura crisp* 20,00  
*Salsa ponzu, crema de aguacate, tartufata y crujiente en tempura*

# SASHIMI

## SALMÓN

*Salmon* 7,00

## ATÚN

*Tuna* 9,50

## TORO

*Tuna bull* 10,50

## PEZ LIMÓN

*Lemon Fish* 10,50

## VIEIRAS

*Scallops* 7,50

## ANGUILA

*Eels* 9,00

## SASHIMI MORIAWASE 12 UND

*Sashimi Moriawase (assorted) 12 pieces 30€.*

# NIGIRI

<b>ATÚN / Tuna SALMÓN / Salmon</b>	<b>6,00</b>
<b>PEZ LIMÓN / Lemon Fish</b>	<b>5,00</b>
<b>TORO WASABI / Tuna Bull wasabi</b>	<b>6,00</b>
<b>TORO VIEIRA Y TRUFA / Bull, Scallops &amp; Truffled</b>	<b>6,00</b>
<b>TORO, WASABI Y TRUFA / Bull ,wasabi &amp; Truffled</b>	<b>7,00</b>
<b>ATÚN PONZU DE MARACUYA Y LIMA / Tuna ponzu of Passion fruit and Lime</b>	<b>7,00</b>
<b>VIEIRA Y GEL DE SHISO / Scallop &amp; Shiso gel</b>	<b>7,00</b>
<b>ARROZ CRUJIENTE CON TARTAR DE ATÚN / Crispy Rice with tuna tartar</b>	<b>6,00</b>
	<b>6,00</b>

# NIGIRI ABURI

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

# URAMAKI

## **CALIFORNIA ROLL**

13,50

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

## **EBI ROLL**

13,50

*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*

## **DINAMITA ROLL**

14,00

*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*

## **SPICY TUNA**

15,00

*Avocado, tuna and siracha sauce on the outside sichimi togarashi*

*Aguacate , atún A salsa siracha por fuera sichimi togarashi*

## **SAKE ROLL**

13,00

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

## **CRAB ROLL**

14,00

*Soft shell crab in tempura with yuzuaguacate tobiko and spicy mayo*

*Cangrejo de concha blanda en tempura con tobiko de yuzuaguacate y spicy mayo*

## **TORO ROLL**

16,50

*Crabmeat avocado and toro and foie flambé on the outside*

*Carne de cangrejo aguacate y por fuera toro y foie flambeado*

# 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 L QUIDA

# 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

## BURBUJAS // BUBBLES

## 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
BELONDRADE Y LURTON 2021 ( VERDEJO ]]	79

## BLANCOS // WHITE WINES

# CARTA L QUIDA

# DRINKS

## TINTOS // RED WINES

TAMARAL ( TEMPRANILLO ) RIBERA DEL DUERO )	27
BATLLIU BIU ( PINOT NOIR ) 202132	32
FABIO COULLET INGENITO 2021 ( GARNATXA )	38

## TINTOS // RED WINES

## ROSADOS // PINK WINES

LUZON ROSADO ( MONASTRELL )	22
MIRAVAL ( GARNATXA ) CÔTES DE PROVENCE	42

## ROSADOS // PINK WINES

## SAKE

HANZO AKA LABEL ( JUNMAI DAIGINJO )	75
KITANO INAHO ( DAIGINJO )	30
SEIRYU ( JUNMAI DAIGINJO )	25
YUZU-SHU ( JUNMAI- JIKOMI )	20

## SAKE



# CARTA L QUIDA

# 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 €.