



uml
grupo NAKARA

THE SEAHEAVEN

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.

WELCOME TO UMI
WELCOME TO SEAHEAVEN

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.

WELCOME TO UMI
WELCOME TO SEAHEAVEN

STREET FOOD

GYOZAS

9,00

Prawn gyozas with fish and cayenne-based Thai sauce. Peruvian chilli yellow sauceç

Gyosas de langostinos con salsa thai a base de pescado y cayena. Salsa amarilla de ají peruano

BAO DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SPICY MAYO

6,00

Prawn tempura bao with avocado and sesame cream

Bao de langostinos en tempura con crema de aguacate y sésamo

BAO DE CARNE DESHILACHADA CON RÚCULA Y SALSAS NAKARA

6,00

Shredded veal bao with rocket and gravy of its own juices

Bao de ternera deshilachada con rúcula y salsa de su propio jugo

PEPITO BAO JAPONÉS

6,00

Japanese Pepito Bao Bao de pepito japonés

VOLCÁN DE GAMBAS

12,00

Volcano - King prawn tempura with rocket and spicy mayonnaise

Langostino en tempura a base de rúcula y mayonesa picante

DIM SUM PATO Y FOIE

8,00

Duck Dim Sum with shitake cream and crispy onions

Dim Sum de pato con crema de shitake y cebolla crujiente

EDAMAME PICANTE

4,50

Spicy stir-fried edamame with kinchi and sesame sauce

Edamame salteado con picante con salsa kinchi y sésamo

EDAMAME AL VAPOR

5,00

Steamed edamame

ENSALADA WAKAME

5,00

Wakame salad

TAKO CRUJIENTE DE TARTAR DE ATÚN Y TRUFA 1 UND

6,00

Crispy wafer with tuna tartar, avocado cream and truffle

Oblea crujiente de tartar de atún y trufa

RAW BAR

TARTAR DE ATÚN <i>Spicy tuna tartar with crispy rice, avocado cream and shiso gel</i> <i>Tartar de atún picante con crujiente de arroz, crema de aguacate y gel de shiso</i>	16,00
TARTAR DE SALMÓN ESTILO UMI <i>Salmon tartar Tartar de salmón</i>	13,00
TIRADITO DE VENTRESCA <i>Tuna belly fillet with chives, avocado cream and soy sauce</i> <i>Tiradita de ventresca de atún con cebollino, crema de aguacate, salsa a base de soja</i>	14,50
TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON FRUTA DE LA PASIÓN <i>Lemon fish Tiradito with passion fruit Ponzu and Shiso gel</i> <i>Tiradito de pez limón con Ponzu de maracuyá y gel de Shiso</i>	14,50
TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN <i>Ponzu sauce, avocado cream, tartufata and tempura crisp</i> <i>Salsa ponzu, crema de aguacate, tartufata y crujiente en tempura</i>	20,00

SASHIMI

SALMÓN <i>Salmon</i>	7,00
ATÚN <i>Tuna</i>	9,50
TORO <i>Tuna bull</i>	10,50
PEZ LIMÓN <i>Lemon Fish</i>	10,50
VIEIRAS <i>Scallops</i>	7,50
ANGUILA <i>Eels</i>	9,00
SASHIMI MORIAWASE 12 UND <i>Sashimi Moriawase (assorted) 12 pieces 30€.</i>	

NIGIRI

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

NIGIRI ABURI

SALMÓN CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑO Salmon with spicy miso and jalapeño emulsion	6,00
ANGUILA FOIE Y LIMA Eel foie and lime	6,50
HUEVO DE CODORNIZ CON ARROZ CRUJIENTE Quail eeg with crispy rice	6,00
TORO FOIE Tuna Bull foie	6,00
VIEIRA PICANTE Spicy Scallop	6,00
VIEIRA TRUFADA Tuffed Scallop	6,50
PEZ LIMÓN PICANTE Spicy lemon fish	6,00
PEZ LIMÓN CON TRUFA Lemon fish with truffle	6,50
NIGIRI WAGYU 1 UND Wagyu nigiri	7,00
NIGIRI DE FOIE CON CHUTNEY DE MANGO 1 UND Foie nigiri with mango chutney	5,00

URAMAKI

CALIFORNIA ROLL <i>Crab meat, avocado and cucumber</i> <i>Carne de cangrejo, aguacate y pepino</i>	13,50
EBI ROLL <i>Tempura king prawn and avocado inside, crispy tempura on the outside</i> <i>Langostino en tempura y aguacate en el interior, y por el exterior tempura crujiente</i>	13,50
DINAMITA ROLL <i>Asparagus and spring onion tempura with sirloin steak flambéed on the outside with wasabi and truffle mayo</i> <i>Espárragos y cebolleta en tempura con solomillo flambeado por el exterior con mayo de wasabi y trufa</i>	14,00
SPICY TUNA <i>Avocado, tuna and siracha sauce on the outside</i> <i>sichimi togarashi</i> <i>Aguacate , atún A salsa siracha por fuera sichimi togarashi</i>	15,00
SAKE ROLL <i>Cucumber, salmon and avocado on the outside</i> <i>Pepino, salmón y aguacate por el exterior</i>	13,00
CRAB ROLL <i>Soft shell crab in tempura with yuzuaguacate tobiko and spicy mayo</i> <i>Cangrejo de concha blanda en tempura con tobiko de yuzuaguacate y spicy mayo</i>	14,00
TORO ROLL <i>Crabmeat avocado and toro and foie flambé on the outside</i> <i>Carne de cangrejo aguacate y por fuera toro y foie flambeado</i>	16,50

POSTRE DESSERTS

8€

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 DULCE DE LECHE

MATCHA TEA MOCHI WITH DULCE DE LECHE ICE CREAM

MOCHI DE CHEESECAKE

MOCHI DE CHEESECAKE



umi
grupo NAKARA

BURBUJAS // BUBBLES

Aire brut nature 34.00

Legras Blanc de Blanc 92.00

Blancos // White Wines

Fenomenal (verdejo 2022) 25.00

Fenomenal (Sauvignon Blanc) 28.00

El jardín de lucia 34.00

Te mata 38.00

Reyneke 40.00

DROUHIN La foret 35.00

Batlliu Riesling 32.00

Fabio coullet villazo 37.00

Belondrade y Lurton 81.00

Petit loco 28.00

Tintos // Red Wines

La locomotora 26.00

Batlliu Pinot noir 32.00

Fabio coullet ingenito 49.00

Pago de los capellanes 59.00

Rosados // Pink Wines

Sospechoso 25.00

Vigourous 28.00

Miraval 42.00

Sake

GINJO HANA 20.00

FUKUMITSUYA 25.00

MIO 30.00