

うま味  
**umami**  
EL QUINTO SABOR • STEREO FOOD

**APERITIVOS/Aperitifs**

**Gyozas** de pollo y verduras, 6 unidades [3, 4] 6,60€  
*Gyozas filled with chicken and vegetables, 6 units*

**Tori no karaage** pollo frito marinado al estilo japonés, 6 unidades [2, 3, 4, 5, 6, 7] 6,60€  
*Tori no Karaage fried chicken japan style marinated, 6 units*

**ENSALADAS/Salads**

**Ensalada de algas** con tobiko, cebolla crispy y vinagreta de sésamo [1, 2, 3, 4, 5, 11] 16,75€  
*Seaweed salad with tobiko, crispy onion and sesame vinaigrette*

**Ensalada Moriawase** de pescado, aguacate, mango, migas de tempura y vinagreta de yuzu [3, 11] 12,90€  
*Moriawase salad with fish, avocado, mango, tempura crumbs and yuzu vinaigrette*

**ENTRANTES/Starters**

**Tartar de salmón** macerado en ponzu, con wakame, cebolla morada e ikura [1, 3, 11] 11€  
*Salmon Tartare macerated in ponzu, with wakame, purple onion and ikura*

**Tartar de atún** con cebolleta, daikon y wantón [1, 7, 11] 13€  
*Tuna Tartare with spring onion, daikon and wanton*

**Tataki de atún** a la robata, con puré de manzana, paté de olivas negras y germinados [1, 3, 11] 13€  
*Tuna Tataki robata grilled, with apple pure, tapenade and onion sprouts*

**Sashimi de pez mantequilla** a la bilbaína con ajo, aceite frito y 7 especias [11] 12€  
*Butterfish Sashimi bilbaina style, with garlic, fried olive oil and 7 spices*

**PAN BAO/Bao bread**

**Cerdo pekín**, pepino, zanahoria, puerro confitado y salsa de mayonesa kimchi [3, 6] 6€  
*Pekin pulled pork, cucumber, carrot, leak confit and kimchi mayonaise sauce*

**Salmón**, rúcula, cebolla crispy, hierbabuena, albahaca, mayonesa de eneldo [3, 6, 11] 6€  
*Salmon, arugula, crispy onion, peppermint, basil and dill mayonaise*

**Burger de carne**, canónigos, daikon, cebolla caramelizada y salsa Umami [3] 6€  
*Meat burger lettuce, daikon, caramelized onion and umami sauce*

**Rabo de toro** con tiras de pimiento rojo, cebolla y salsa de mostaza y miel [3, 7] 6€  
*Ox tail with red paprika, onion and mustard & honey sauce*



Precios con IVA incluido



## URAMAKI (4 piezas)

**California** con cangrejo, pepino, aguacate y tobiko rojo [1, 3, 6, 10, 11] 5€  
*California with crab, cucumber, avocado and tobiko*

**Salmón** con berenjena a la llama, queso, pimiento asado y mayonesa [1, 3, 6, 7, 11] 7€  
*Salmon flamed aubergine, cheese, flamed salmon, roasted pepper and mayonaise*

**Anguila** con cangrejo, aguacate, pepino y huevas de bacalao [1, 3, 6, 11, 12] 6€  
*Eel Crab, avocado, purple onion, eel, mentaiko*

**Langostino rebozado** con lechuga y salsa picante [1, 3, 11] 7€  
*Breaded shrimp Lettuce, breaded shrimp and spicy sauce*

**Cangrejo al gratin** con langostino rebozado y mayonesa flambeado [1, 3, 7, 8, 10] 7€  
*Gratin crab Shrimp, crab and mayonaise*

## NIGIRIS

**Salmón** con salsa tártara [7, 8, 11] 2,80€ *Salmon with crispy onion, mayonaise and wasabi*

**Atún** con puerro confitado [11] 2,80€ *Tuna and leek*

**Huevo de codorniz** con trufa [1, 3, 6, 7] 2,80€  
*Quail fried egg and truffe*

**Anguila** con huevas de bacalao [3, 11] 3,60€  
*Eel with and mentaiko*

**Hamburguesa de carne**, cebolla caramelizada y migas de tempura [7, 8] 4,5€ *Meat burger, caramelized onion and tempura crumbs*

**Ventresca de atún** caramelizada [11] 6,00€  
*Caramelized tuna belly*

**Ventresca de atún** con foie [11] 6,00€  
*Tuna belly with foie*

**Pez mantequilla** con foie [11] 3,50€  
*Butterfish with foie*

## HOSOMAKI (6 piezas)

**Mango** [-] 4€  
*Mango*

**Ventresca** [11] 9€  
*Tuna Belly*

**Aguacate** [-] 4€  
*Avocado*

**Salmón** [11] 6€  
*Salmon*

**Atún** [11] 6,5€  
*Tuna*

## FUTOMAKI (4 piezas)

**Atún picante** y lechuga [1, 3, 11] 6€  
*Spicy tuna and lettuce*

**Cangrejo tempurizado**, vieira, espárrago y langostino [1, 3, 9, 10] 7,5€  
*Tempurized crab, scallop, asparagus and shrimps*

**Salmón tempurizado**, queso y aguacate [1, 3, 6, 11] 7€  
*Tempurized salmon, cheese and avocado*

**Gamba tempurizada**, lechuga y cebolla [1, 3, 10] 7€  
*Tempurized shrimp, lettuce, onion*

**Foie tempurizado**, atún y trufa [1, 3, 6, 11] 8€  
*Tempurized foie, tuna, truffe*



Precios con IVA incluido

## PASTAS, SOPAS Y ARROCES/Pasta, soups and rices

**Yakisoba de pollo** con zanahoria, repollo, setas y huevo a baja temperatura [1, 3, 6, 7] 13€  
*Chicken Yakisoba with carrot, mushrooms and low temperature egg*

**Yakisoba de marisco**, con calamar, gamba, zanahoria, repollo, setas, huevo a baja temperatura y bonito seco [1, 3, 6, 7, 9, 10, 11] 13€  
*Seafood Yakisoba with squid, prawn, carrot, cabbage, mushrooms, low temperature egg, and dry tuna*

**Yakisoba vegano** fideos de calabacín, repollo, zanahoria, setas y tofu [-] 10€  
*Vegan Yakisoba made with zucchini noodles, cabbage, carrot, mushrooms and tofu*

## ROBATA GRILL

**Yakitori**, brochetas de pollo con arroz y curry [3, 5] 12€  
*Yakitori, chicken skewers with rice and curry*

**Chuletón de vaca gallega** 500 gr [3] 24€ (suplemento patatas/ensalada +3€)  
*Galician cow steak 500g (sides: baby potatoes/salad +3€)*

**Pulpo de roca** con puré de patata al jengibre y chips de boniato [3, 4, 5, 9] 21€  
*Octopus with mashed potatoes, ginger and sweet potatoes chips*

**Salmón a la brasa** con pisto de verduras y germinados [11] 15€  
*Grilled salmon with vegetables and onion sprouts*

## POSTRES

**Bizcocho blanco**, cremoso blanco, helado de nata y té matcha [3, 5, 6, 7] 6,50€  
*White sponge cake, white chocolate cream, ice cream and matcha tea*

**Sopa de frutos rojos** con crumble de cítricos y helado de mascarpone [3, 5, 6, 7] 6,50€  
*Red fruit soup with citrus crumble and mascarpone ice cream*

**Tarta de 5 chocolates** con crumble de chocolate y helado de vainilla de papantla [3, 5, 6, 7] 7,50€  
*Five chocolates cake with chocolate crumble and Papantla vanilla ice cream*

**Capuccino** con streussel de chocolate, helado de vainilla y espuma de Hibiki [3, 5, 6, 7] 5,00€  
*Capuccino with chocolate streussel, vanilla icecream and Hibiki whisky foam*



Precios con IVA incluido