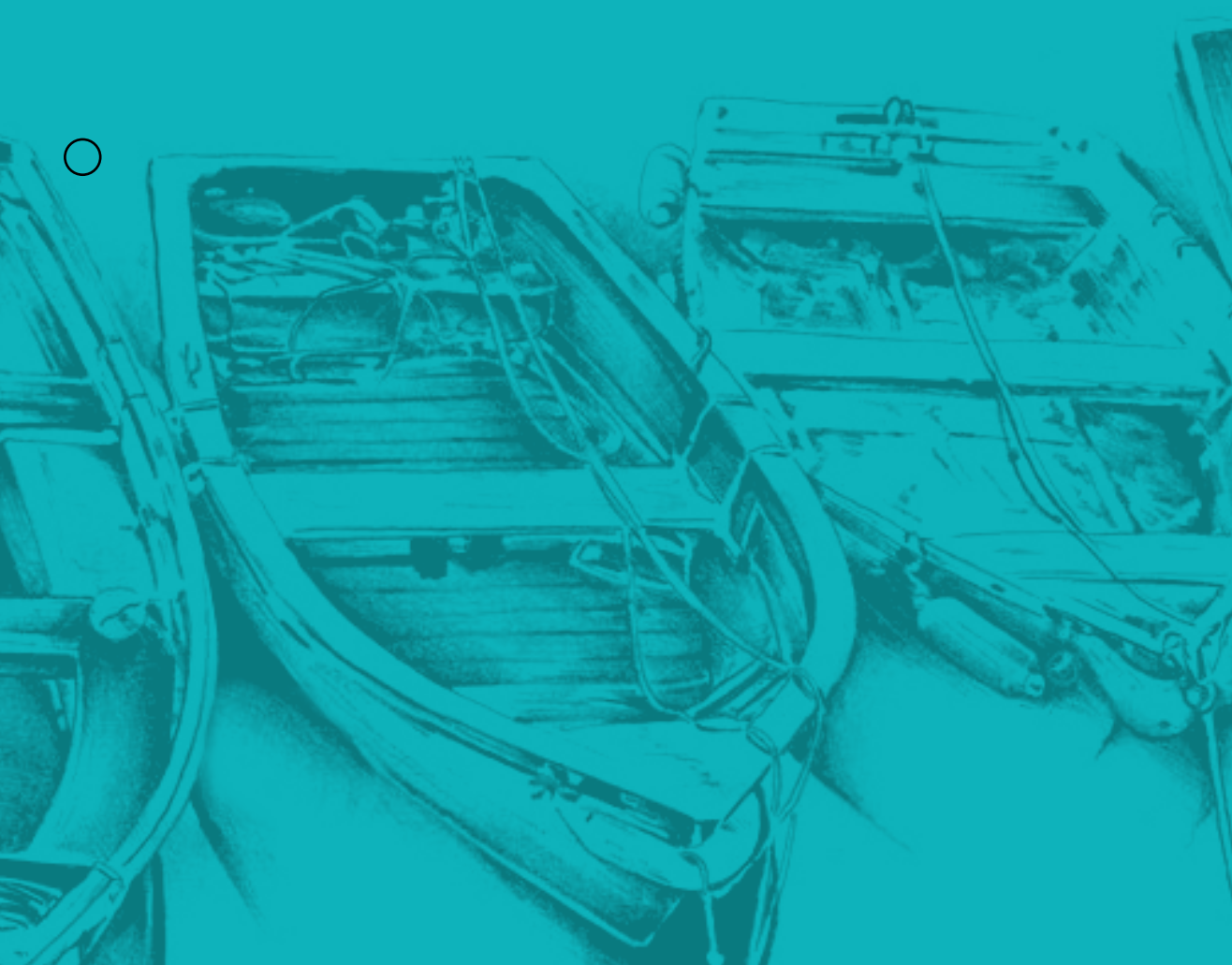


COCINA MEDITERRANEA · MEDITERRANEAN CUISINE
COCINA JAPONESA · JAPANESE CUISINE



ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

Jamón ibérico de Bellota. Ración de Jabugo _____ 26,00 €

Iberian Acorn-fed ham.

Iberischer Eichel-Schinken.

Ostras del Raw Bar _____ S/M

Oyster M/P.

Austern N/M.

Crudités de verduras con salsa dip _____ 18,50 €

Vegetables Crudités with dip sauce.

Crudités vom Gemüse mit Dips.

Carpaccio de salmón _____ 18,50 €

Pimiento rojo, habas, hinojo y limón.

Salmon carpaccio (red pepper, beans, fennel, lemon).

Lachs-Carpaccio (Roter Paprika, Bohnen, Fenchel, Zitrone).

Carpaccio de solomillo de buey _____ 18,50 €

con champiñones y parmesano.

Beef Carpaccio with mushrooms and Parmesan cheese.

Rinder-Carpaccio mit Champignons und Parmesanscheibchen.

Ensalada de foie gras _____ 21.50 €

Naranja roja, pétalos de tomate, y vinagreta de miel con mostaza.

Foie gras salad with blood orange, tomato petals and honey dressing with mustard.

Entenstopfleber mit Blutorange, Tomatenhäutchen und Honig dazu Senf Dressing.

Vieiras _____ 19,50 €

Gratinadas con harina de almendra, esparrago triguero, espuma de patata y puerro.

Scallops au gratin with almond flour, asparagus, potato starch and leek.

Jacobsmuschel mit Mandeln und grünem Spargel dazu Kartoffel-Lauch Schaum.

Selección tapas Mar de Nudos _____ 19,50 €

Mar de Nudos Tapas.

Auswahl.

Pescado frito con verduritas y alioli de azafrán _____ 19,50 €

Mixed fish fried with small vegetables and saffron alioli.

Fisch Variation gebraten mit Gemüse dazu Safran Aioli.

Ensalada de queso de cabra _____ 16,50 €

Queso de cabra a la plancha con ensalada de melón, miel y crema balsámica.

Goat cheese salad (grilled goat cheese with melon, honey and balsamic cream salad).

Ziegenkäse-Salat (Gebackener Ziegenkäse mit Honigmelone, Honig, Balsamico-Crème.

Ensalada de salpicón de marisco _____ 18,50 €

“Salpicón” seafood salad.

“Salpicón” Spanischer Meeresfrüchte Salat.

Burrata fresca _____ 17,50 €

con rúcula, tomate confitado, pesto, pan de Cerdeña.

Burrata with rucula salad, tomato confit and green on Sardinia bread.

Frische Burrata mit rucula, konfitierten Tomaten grün pesto auf Cerdeña Brot.

Parmegiana de berenjenas _____ 16,50 €

Parmigiana of aubergine.

Parmigiana von auberginen.

PASTA & RISOTTO · RICE & PASTA REIS UND PASTAGERICHTE

Spaghetti con almejas _____ 21.50 €

Spaguetti with clams.

Spaguetti mit Venusmuscheln.

Ravioli de centollo _____ 24.00 €

Con salsa de azafrán y tomate fresco.

Spider crab ravioli with saffron sauce and fresh tomato.

Krebs Ravioli mit Safransauce und frischen Tomaten.

Gnocchi de patata con espárragos y gambas _____ 23.00 €

Potato gnocchi with asparagus and prawns.

Gnocchi mit Spargel und Gambas.

Spaghetti al pesto _____ 24,00 €

con gambas, queso burrata y tomate cherry confitado.

Spaghetti with prawns, basil pesto, Burrata cheese and cherry confit tomato.

Spaghetti mit "gambas" Basilikum-Pesto, Burrata-Käse und Cherrytomaten.

Tagliatelle a la trufa _____ 29.00 €

Preparado en pieza de queso parmesano. (min 2 per. / precio x person.)

Tagliatelle with truffle made in the table over parmesan cheese.

(Min. two person, Price per person).

Tagliatelle mit Trüffel aus dem Parmesan Leib. (Min. 2 Personen, Preis pro Person).

Risotto de bogavante _____ 31,00 €

Lobster risotto.

Hummer- risotto.

Risotto negro con cigalas y tomate confitado _____ 24,50 €

Black Risotto with scampi and tomato confit.

Schwarz Risotto mit Scampi und Tomatenconfit.

Penne al pizzico con salsa de tomate, ajo y guindilla ____ 16,50 €

Penne with tomato sauce and hot chili.

Pikante Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili.

CARNES · MEAT DISHES · FLEISCHGERICHTE

Tartar de solomillo de ternera _____ 29,00 €

Beef steak tartar.

Tartar vom Rinderfilet.

Chuleta de ternera lechal _____ 28,00 €

Con espinacas, patatas salteada y Demi glace de trufa.

Veal chop with spinach, sauteed potatoes and truffle Demi-glace.

Kalbskotelett mit Spinat, sautierte Kartoffeln dazu Trüffel Demi-glace.

Solomillo en costra de parmesano y café de París _____ 33,00 €

Grilled beef sirloin with parmesan crust and café de París.

Rinderfilet gegrillt mit Parmesankruste und Café de Paris-Butter.

Scalopina de ternera lechal con setas de temporada ____ 26,50 €

Scalopina of fasted veal with seasonal mushrooms.

Scalopina vom Kalb mit Saison Pilzen

Entrecot 320 g. _____ 28,00 €

cocinado al grill con Café de París y patatas doradas.

Ribeye steak 320g grilled with café de Paris butter and homemade cooked fries.

Rindersteak 320g vom Grill mit Café de Paris-Butter und gebratenen kartoffeln.

CORTE DEL DÍA (MIN 2 PAX) _____ **Precio según Mercado**

Cut of the day _____ Market Price.

EXTRAS

Salsa pimienta / Gorgonzola / Balsámico _____ 3,50 €

Pepper sauce / Pfeffer-Sauce .

Patatas Doradas _____ 5,00 €

Cooked fries / Gebratenen Kartoffeln.

Boniato frito _____ 6,00 €

Sweet potato / Süßkartoffel.

PESCADOS · FISH DISHES · FISCHGERICHTE

Lubina a la sal (min 2 per. / precio x person.) _____ 35,00 €

Wild sea bass in salt crust. (Min. two person, Price per person).

Wilder Wolfsbarsch in Salzkruste. (Min. 2 Personen, Preis pro Person).

Lenguado a la plancha entero con guarnición (500 grs.) _____ 39,00 €

Grilled sole with garnish. (500 gr.)

Seezunge vom grill mit Kartoffeln und Gemüse. (500g)

Calamar a la plancha _____ 25,50 €

con ensalada de patatas y aceitunas.

Grilled squid with potato salad and olives.

Tintenfisch vom Grill mit Kartoffelsalat und Oliven.

Filete de gallo y salmón _____ 27,00 €

envuelto en berenjena, albahaca, espárragos y boniato.

Fillet of John dory and salmon wrapped in aubergines with basil, asparagus and sweet potato.

St. Petersfisch und Lachs, eingewickelt in Auberginenstreifen mit Basilikum, Spargel und Süßkartoffeln.

Filete de corvina _____ 24,50 €

con crema de guisantes, setas y almendra salteada.

Croaker fish fillet with pea cream, mushrooms and salted almonds.

Adlerfischfilet mit Erbsencreme, Pilzen und Mandeln.

Carabineros a la plancha _____ 36,00 €

Grilled King Prawns.

Gegrillte rote Riesengarnelen.

Sopa de pescado a la bouillabaisse _____ 28,00 €

Fishsoup a la bouillabaisse.

Fischsuppe a la bouillabaisse.

Parrillada pescado y marisco _____ 38,00 €

(Min 2 per. Precio x persona)

Mixed special fish and shellfish (Min. 2 people. Price per person)

Gemischte Fischplatte und schaltiere (Min. 2 Personen, Preis pro Person)

A detailed illustration of a woman in traditional Japanese attire. She is wearing a light-colored kimono with a wide, patterned obi. Her hair is styled in a traditional updo with a decorative hairpiece. She holds a large, open fan with a floral pattern. The background is a solid light blue color. The text 'COCINA JAPONESA · JAPANESE CUISINE' is centered in the upper half of the image.

COCINA JAPONESA · JAPANESE CUISINE

CLÁSICOS ROLL (8 Piezas/Pieces/Stück)

YASAI ROLL _____ 12,50 €

Aguacate, espárrago, y daikon takuan con sésamo mixto.
Avocado, asparagus and daikon Takuan with mixed sesam.
Avocado, Spargel und Daikon Takuan mit gemischte Sesam.

CALIFORNIA ROLL _____ 14,00 €

Surimi, pepino y aguacate cubierto con sésamo mixto y salsa picante Mayo.
Surimi, cucumber and avocado covered with mixed sesame and spicy Mayo sauce.
California roll, Surimi, Avocado, Gurke verdeckt mit Sesam und spicy mayo sosse.

NEW YORK ROLL _____ 15,00 €

Salmón y aguacate en sésamo blanco.
Salmon and avocado with white sesame.
Lachs und avocado mit weissen sesam.

SPICY TUNA ROLL _____ 17,50 €

Atún, aguacate, cubierto con chichimi y salsa spicy mayo.
Tuna, avocado covered with chichimi and spicy mayo sauce.
Thunfisch, Avocado verdeckt mit chichimi und spicy mayo sosse.

NUDOS ROLL ESPECIALES (8 Piezas/Pieces/Stück)

DRAGON ROLL _____ 19,00 €

Atún, salmón y espárrago cubierto por atún y salmón con salsa spicy mayo y teriyaki.
Tuna, salmon and asparagus covered with tuna, salmon and spicy mayo and teriyaki sauce.
Thunfisch, Lachs und Spargel verdeckt mit Thunfisch, Lachs und Spicy mayo und Teriyaki Sosse.

ROLL DE JAMÓN IBÉRICO _____ 25,00 €

Surimi, aguacate, cubierto con jamón ibérico, rúcula y queso parmesano con mayonesa de wasabi.
Iberian ham roll, surimi, avocado, cover with iberian ham, rucula and parmesan cheese with mayo of wasabi.
Iberischer-Schinken roll, Surimi, Avocado verdeckt mit Iberische- Schinken und pamesankäse mit mayo von wasabi.

EBI TEM ROLL _____ 19,00 €

langostino, en panko, aguacate cubierto salmón flambeado y salsa sweet chilli.
Lobster in panko, avocado cover with flambe salmon and sweet chilli sauce.
Hummer im panko, Avocado verdeckt mit flambe Lachs und sweet chilli Sosse.

SUMO ROLL _____ 17,00 €

Surimi, salmón, y aguacate cubierto con cebolla crujiente y salsa goma draising.
Surimi, salmon and avocado cover with crunchy onion and goma draising sauce.
Surimi, Lachs und Avocado verdeckt mit knuspering Zwiebel und goma draising Sosse.

SUSHI TEMPURIZADO EN PANKO (8 Piezas / Pieces / Stücke)

CRISPY ROLL _____ 22,00 €

Pollo en panko, peras, espárrago, salsa de vino tinto con salas spicy mayo y teriyaki.
Chicken fried in panko, pears and asparagus with redwine sauce and mayo and teriyaki sauce.
Knusprige panko-rolle mit huhn, erbsen und spargel mit rotwein ,spicy mayo und teriyaki Sosse.

MAGURO SALMÓN _____ 21,00 €

Salmón, aguacate y salsa sweet chilli.
Salmon, avocado and sweet chilli sauce.
Lachs, avocado und sweet chilli Sosse.

MAGURO ATÚN _____ 22,00€

Atún, pepino con salsa teriyaki.
Tuna and daicon with teriyaki sauce.
Thunfisch mit Daicon und Teriyaki sauce.

NUDOS ROLL _____ 24,00 €

Langostino, aguacate, rúcula y queso parmesano con mayonesa de wasabi y salsa teriyaki.
Lobster, avocado, rucula and parmesan cheese with mayonaise of wasabi and teriyaki sauce.
Hummer, Avocado, Rucula und Parmesankäse mit Mayonaise von Wasabi und Teriyaki Sosse.

MAKIS (8 Piezas / Pieces / Stücke)

PEPINO _____	10,00 €
Cucumber / Gurke.	
AGUACATE _____	11,00 €
Avocado / Avocado.	
SALMÓN _____	12,00 €
Salmon / Lachs.	
ATÚN _____	13,00 €
Tuna / Thunfisch.	

NIGUIRIS (2 Piezas / Pieces / Stücke)

SALMÓN _____	5,00 €
Salmon / Lachs.	
LUBINA _____	6,50 €
Sea bass / Wolfsbarsch.	
EBI LANGOSTINO _____	6,00 €
Ebi Lobster / Ebi Hummer.	
ATÚN _____	7,00 €
Tuna / Thunfisch.	

SASHIMI (5 Piezas / Pieces / Stücke)

LUBINA _____	12,50 €
Sea bass / Wolfsbarsch.	
SALMÓN _____	10,00 €
Salmon / Lachs.	
EBI LANGOSTINO _____	12,00 €
Ebi Lobster / Ebi Hummer.	
ATÚN _____	12,50 €
Tuna / Thunfisch.	
SASHIMI 10 Piezas / Pieces / Stücke _____	20,00 €
Atún y salmón. / Tuna and salmon. / Thunfisch und lachs.	
SASHIMI 20 Piezas / Pieces / Stücke _____	38,00 €
Atún, salmón, lubina y Ebi. Tuna, salmon, sea bass and Ebi. Thunfisch, lachs, wolfsbarsch und Ebi.	

MORIAWASE

12 Piezas / Pieces / Stücke _____	20,00 €
Roll, Nigui y Sashimi.	
16 Piezas / Pieces / Stücke _____	30,00 €
Makis, Roll, Nigui y Sashimi.	
30 Piezas / Pieces / Stücke _____	55,00 €
Makis, Roll, Nigui y Sashimi.	
40 Piezas / Pieces / Stücke _____	77,00 €
Roll en panko, roll clásico, niguiris, sashimi, makis.	
4/6 personas · peoples · leute _____	240,00 €
Roll, makis, niguiris, sashimi, ceviche de atún, ceviche de lubina, tataki de atún y tataki de salmón y sushi en panko. Roll, makis, niguiris, sashimi, tuna ceviche, sea bass ceviche, tuna tataki, salmon tataki and sushi in panko. Roll, Makis, Niguiris, Sashimi, Thunfisch ceviche, Wolfsbarch ceviche, Thunfisch tataki, Lachs tataki und Sushi im Panko.	

CALIENTE JAPONÉS

Sopa miso tofu,alga wuakame y cebollino _____	15,00 €
Miso tofu soup, and wakame seaweed and chive. Suppe von Miso und Tofu, wakame Alge und Samenzwiebel.	

Gyosas de pollo y verdura con salsa ponzu (5 Piezas) __ 10,00 €

Chicken gyosas and vegetables with ponzu sauce. (5 Pieces)

Gyosas von Hähnchen und Gemüse mit Ponzu Susse. (5 Stücke)

Rollitos de primavera en salsa sweet chilli (5 Piezas) _____ 10 €

Spring rolls in sweet chilli sauce. (5 Pieces)

Edamame _____ 10 €

BARRA DE CRUDOS / RAW BAR

Ostras _____ S/M

Oyster M/P. / Austern N/M.

CEVICHEs

Ceviche de Atún _____ 20 €

con cebolla, pimientos, cilantro, sésamo, lima, sal.

Tuna , onion, pepper, coriander, sesam, lime,salt.

Thunfisch, Zwiebel, Paprika, Koriander, Sesam, Limette und salz.

Ceviche de Lubina _____ 20 €

con cebolla, pimientos, cilantro, leche de tigre sal y lima.

Sea bass, onion, pepper, coriander with tiger milk , salt and lime.

Wolfsbarsch, Zwiebel, Paprika, Koriander mit Milch von Tiger, Salz und Limette.

TATAKY

Tataky de atún _____ 25,00 €

Caramelizado en teriyak con costra de sésamo y salsa goma draising y Ponzu.

Caramelised tuna with sesam crust and goma draising and ponzu sauce.

Thunfisch caramelised mit Sesam Krust und Goma draising und Ponzu Sosse.

Tataki de salmón _____ 20,00 €

Macerado en ponzu con ensalada de wakame y salsa draising.

Salmon marinated on ponzu sauce with wakame salad and draising sauce.

Lachs tataki einlege im Ponzu Sosse mit Wakame Salat und Draising Sosse.

TÁRTAROS

Tártaro de atún _____ 22,00 €

Con sésamo, aguacate y daikon takuan con salsa ponzu.

Tuna tartar , sesam, avocado and daikon takuan in ponzu sauce.

Tartar von Thunfisch, Sesam, Avocado und Daikon takuan mit Ponzu Sosse.

Tártaro de salmón _____ 20,00 €

Con aguacate, pimientos, cebolla, salsa ponzu y goma draising.

Salmon tartar with avocado, pepper, onion, ponzu and draising sauce.

Tartar von Lachs mit Avocado, Paprika, Zwiebel, Ponzu und Draising Sosse.

POSTRES • DESSERTS • DESSERTS

Postre casero de la semana. / Weekly dessert, do not hesitate to ask the waiter.

Dessert der Woche, zögern Sie nicht unsere Kellner zu fragen.

Variación de quesos _____ 18,00 €

Cheese board. / Käse-Variation.

Torrija de coco con mango _____ 11, 00 €

Coconut Torrija with mango. / Kokos "Torrija" mit Mango.

Soufflé de chocolate con helado de pistacho _____ 11,00 €

Chocolate soufflé with pistachio ice cream.

Schokoladen-Soufflé mit Pistazien-Eis.

Crema brulee con helado de avellana _____ 11,00 €

Crema brulée with hazelnut ice cream. / Crema brulée mit Haselnusseis.

Carpaccio de piña con fresas y sorbete de albahaca __ 12,00 €

Pineapple carpaccio with strawberry and basil sourbet.

Ananas-carpaccio mit Erdbeeren und Basilikum-Sorbet.

Ensalada de fruta _____ 10,00 €

Fruit salat / Fruchtsalat.

Tiramisú Mar de Nudos _____ 10,00 €

Dear Mother
I received your letter
of the 10th and was
glad to hear from
you. I am well and
hope these few lines
will find you the same.
I have not much news
to write at present.
The weather here is
very pleasant now.
I must close for
this time. Write soon.
Your affectionate son,
John Doe

