



ISA

*Asian Cuisine*

**VIAJE POR ASIA | 55**  
**TRIP TO ASIA**

Edamame

Nigiri omakase

Tataki de atún, Kiuri miso, furikake  
*Tuna tataki, Kiuri miso, furikake*

Isa Dragon Roll  
*Isa Dragon Roll*

Brocheta de pluma char siu  
*Char siu pork skewer*

Arroz salteado del chef  
*Chef's fried rice*

Selección de mochis  
*Mochi selection*

Precio por persona | Menú para mesa completa  
*Price per person | Set menu for the entire table*

## **NIGIRI** | 2 piezas - 2 pieces

**Berenjena**, miso caramelizado, sésamo V | 8

**Eggplant**, *caramelized miso, sesame seeds*

**Salmón**, yuzu kosho, salsa ponzu (flambeado en mesa) | 10

**Salmon**, *yuzu kosho, ponzu sauce (flambéed at the table)*

**Atún**, cacahuetes, kizami wasabi, itogaki | 12

**Tuna**, *peanuts, kizami wasabi, itogaki*

**Wagyu**, yakiniku, pimienta Sichuan | 19

**Wagyu**, *yakiniku, Sichuan pepper*

**Vieira**, mantequilla de chiles | 14

**Scallop**, *chilli butter*

**Hamachi**, salsa XO | 12

**O'Toro**, caviar Oscietra | 21

## **URAMAKI** | 4 piezas - 4 pieces

**ISA Dragon Roll**, langostino, cangrejo de nieve, mayo japonesa | 21

**ISA Dragon Roll**, *prawn, snow crab, Japanese mayo*

**Gaman**, tamagoyaki salmón, espárragos verdes (flambeado en mesa) | 19

**Gaman**, *tamagoyaki salmon, green asparagus (flambéed at the table)*

## **SASHIMI** | 5 cortes - 5 slices

Atún - Tuna | 21

Salmón - Salmon | 19

Hamachi | 23

Vieira - Scallop | 21

\* Pregunta por la pesca de temporada

\* *Ask for the seasonal catch*

## CAVIAR & TARTAR

Caviar Oscietra 30g | 150

**Tartar de atún**, arroz crujiente, caviar Oscietra, 2 uds. | 16  
*Tuna tartare, crispy rice, Oscietra caviar, 2 pcs.*

**Tartar de salmón**, tartaleta crujiente, ikura, 2 uds. | 14  
*Salmon tartare, ikura, crispy tartlet, 2 pcs.*

**Tartar de wagyu A5**, mini mantou, kizami wasabi,  
2 uds. | 19

*Wagyu tartare A5, mini mantou, kizami wasabi,  
2 uds.*

## STREET FLAVOURS

**Sopa miso**, tofu, shiitake, wakame V | 9  
*Miso soup, tofu, shiitake mushroom, wakame*

**Edamame**, kimchi, lima V | 9  
*Charred edamame, kimchi, lime*

**Langostinos en tempura**, marinados en sake, mayonesa  
de kimchi, 5 uds. | 20

*Shrimp tempura, marinated in sake, kimchi mayo, 5 pcs.*

**Alitas de pollo koreanas**, salsa gochujang, 4 uds. | 16  
*Korean chicken wings, gochujang sauce, 4 pcs.*

**Katsusando** de presa Ibérica, col china, mayonesa  
japonesa | 20  
*Iberian pork Katsusando, Iberian 'presa' (shoulder cut),  
cabbage, hoisin mayo*

**Saam de lubina frita**, salsa agridulce,  
encurtido de col, 4 uds. | 21  
*Fried sea bass saam, sweet and sour sauce,  
pickled cabbage, 4 pcs*

**Tataki de atún**, Kiuri miso, furikake | 26  
*Tuna tataki, Kiuri miso, furikake*

**Arroz salteado del chef** | 8  
*Chef's fried rice*

## ROBATA - CHARCOAL GRILLED

**Salmón Saikyo Yaki** (100g) | 18

**Brocheta de Wagyu Kagoshima** (50g) | 42

*Kagoshima wagyu skewer (50g)*

**Brocheta de pluma char siu** | 18

*Char siu pluma skewer*

## AL VAPOR - STEAMED

**Gyoza de verduras**, emulsión de shiso verde, 5 uds. | 18

**Vegetable gyoza**, green shiso emulsion, 5 pcs.

**Bao de pato Pekín**, 2uds. | 18

**Peking Duck Bao**, 2 pcs.

## POSTRE - DESSERT

**Mochi helado**, selección del chef, 3 uds. | 11

*Iced mochi, chef's selection, 3 pcs.*

**Lava Cake**, té matcha cremoso | 14

*Lava Cake, creamy matcha tea sauce*

**Isa Cheesecake**, queso crema, yuzu kosho | 12

*Isa Cheesecake, cream cheese, yuzu kosho*

**Yuzu Pie** | 12

Disponible hasta las 23:30 | Available until 11.30pm

Precios en €, IVA incluido | Precio de servicio 4.5€

Información sobre alérgenos disponible bajo petición

Price in € Tax included | Cover Charge 4.5€

Allergen information available upon request