



Origen

Una secuencia de preparaciones cuidadosamente
seleccionadas que revela la esencia de Isa.

Edamame

o añade

Ostra +10€

Trio de nigiri

Berenjena, salmón, hamachi

Ensalada de alga wakame y pepino

Selección de gyozas

Pollo, verduras, langostinos

Pluma Ibérica estilo char siu

o

Corvina aburi mango

Corvina tatemada, algas hijiki, quinoa, edamame

Matchamisú

1 0 5

Precio por persona | Menú para mesa completa



Origin

A curated sequence of preparations showcasing the essence of Isa.

Edamame

or add

Oyster +10€

Nigiri trio

Eggplant, salmon, hamachi

Wakame & cucumber salad

Gyozas selection

Chicken, vegetables, shrimps

Char siu iberian pork

or

Meagre aburri mango

Charred corvina, hijiki seaweed, quinoa, edamame

Matchamisu

1 0 5

Price per person | Set menu for the entire table



Preparación 1: Raw Bar

Una selección de ingredientes en su estado más puro, tratados con la mínima intervención.

OSTRAS	Al natural	10
	Vinagreta de AOVE, yuzu y soja	
	Salsa ponzu e ikura	
CAVIAR	Selección de Caviar Kaviari, pan mantou, salsa agria con trufa, crema de topinambur	150
	30g	250
	50g	490
	100g	
CARTA	Wontón crujiente de quisquilla	25
	Crème fraîche añade 1g de caviar +5€	
	 Aguachile de tomatillo	25
	Hamachi, aguacate tatemado, aceite de curry	
	Carpaccio de picaña de wagyu	32
	Tomate seco, puré de trufa, vegetales al wok, nieve de wagyu flambeada	
	Preparado en mesa	
	 Steak tartar coreano	27
	Queso parmesano, hoja de shiso en tempura	
	 Ensalada de alga wakame y pepino	12
	Aderezo tosazu	
	Taco de tartar de atún	18
	Nori crujiente	



Preparation 1: Raw Bar

A selection of ingredients in their purest form,
prepared with minimal intervention.

OYSTERS	Natural	10
	Olive oil, yuzu and soy vinaigrette	
	Ponzu ikura	
CAVIAR	Kaviari caviar selection, mantou bread, sour truffle sauce, Jerusalem artichoke cream	150
	30g	250
	50g	490
	100g	
MENU	Crispy sweet shrimp wonton	25
	Crème fraîche add 1g of caviar +5€	
	 Tomatillo aguachile	25
	Hamachi, fire-roasted avocado, curry oil	
	Wagyu picanha carpaccio	32
	Sun-dried tomato, truffle purée, wok vegetables, flambéed wagyu snow	
	Prepared at the table	
	 Korean steak tartare	27
	Parmesan, tempura shiso leaf	
	 Wakame & cucumber salad , tosazu dressing	12
	Tuna tartare taco , Crispy nori	18



Preparación 2: Sushi

Cada pieza se elabora al momento para respetar el equilibrio entre técnica, producto y estación.

SASHIMI	Atún	23
5 cortes	O´Toro	25
	Salmón	19
	Hamachi	22
	Vieira	24
NIGIRI	Aguacate	8
2 uds.	O´Toro, caviar Osetra	21
	Erizo de mar (uni)	21
	Atún	12
	Berenjena, miso caramelizado, sésamo	8
	Salmón, yuzu kosho, ponzu	10
	Flambeado en mesa	
	Wagyu, yakiniku, pimienta Sichuan	19
	Flambeado en mesa	
	Vieira, mantequilla de miso	15
	Hamachi, salsa XO	14

Añade 1g de caviar +5€



Preparation 2: Sushi

Each piece is prepared to order, respecting the balance between technique, ingredient and seasonality.

SASHIMI	Tuna	23
5 slices	O'Toro	25
	Salmon	19
	Hamachi	22
	Scallop	24
NIGIRI	Avocado	8
2 pcs.	O'Toro, osetra caviar	21
	Sea Urchin (Uni)	21
	Tuna	12
	Eggplant, caramelized miso, sesame	8
	Salmon, yuzu kosho, ponzu	10
	Flambéed tableside	
	Wagyu, yakiniku sauce, Sichuan pepper	19
	Flambéed tableside	15
	Scallop, miso butter	14
	Hamachi, XO sauce	

Add 1g of caviar +5€



Preparación 3: Vapor

El vapor permite extraer aromas y conservar la delicadeza de cada ingrediente.

GYOZA	Pollo	20
5 uds.	 Verduras	18
	Emulsión de shiso	
	 Langostinos	24
	Salsa de chili crab	
BAO	Pato Pekín	18
2 uds.		

Preparación 4: Sandos

El clásico sándwich japonés reinterpretado con ingredientes de calidad y técnicas contemporáneas.

Katsu Sando	40
Presa Ibérica, col china, mayonesa japonesa	
Tori Hotate Sando	28
Pollo en panko, tartar de vieira, tamago yuzu	



Preparation 3: Steamed

Steaming preserves delicate textures while revealing the pure aromas of each ingredient.

GYOZA	Chicken	20
5 pcs.	 Vegetable	18
	Shiso foam	
	 Shrimps	24
	Chili crab sauce	
BAO	Peking duck	18
2 pcs.		

Preparation 4: Sandos

The classic Japanese sandwich, reimagined with premium ingredients and contemporary techniques.

Katsu Sando	40
Iberian pork, coleslaw, Japanese mayonnaise	
Tori Hotate Sando	28
Fried chicken, scallop tartare, yuzu tamago	



Preparación 5: Fuego

Robata, parrilla y brasas al servicio del producto.

	Lubina entera al estilo cantonés (900g)	65
	Salsa guandong	
	Pulpo asado	31
	Aceite de curry rojo, masu miso, espuma de yogur especiada	
	Vacío de wagyu A5 (200g)	75
	Solomillo de wagyu A5 (160g)	115
	Chuletón de Rubia Gallega (1kg) , chimichurri asiático	250
	Pluma Ibérica estilo char siu	47
	Corvina aburi mango	21
	Corvina tatemada, algas hijiki, quinoa, edamame	
	Verduras de temporada a la brasa	16
	Miso tostado, semillas de sésamo	

Guarniciones

Edamame	9
Arroz jazmín al vapor	8
Arroz yakimeshi frito	11
Patatas fritas finas estilo japonés	15
Costillas de maíz	11



Preparation 5: Fire

Fire, charcoal and the robata grill at the service of exceptional ingredients.

	Cantonese whole sea bass (900g)	65
	Guangdong-style sauce	
	Grilled octopus	31
	Red curry oil, miso eggplant, spiced yogurt foam	
	A5 Wagyu flank steak (200g)	75
	A5 Wagyu tenderloin (160g)	115
	Rubia gallega steak (1kg) , Asian chimichurri	250
	Char siu iberian pork	47
	Meagre aburi mango	21
	Charred meagre fish, hijiki seaweed, quinoa, edamame	
	Seasonal grilled vegetables	16
	Toasted miso, sesame seeds	

Side dishes

Edamame	9
Steamed jasmine rice	8
Yakimeshi fried rice	11
Thin-cut Japanese-style fries	15
Corn ribs	11



Postres

Mochi helado	12
Selección del chef, 3 uds.	
Tarta de yuzu, sorbete de yuzu, crumble de frutos secos	14
Chocolate negro, umeshu, frambuesa ácida	16
Cremoso de chocolate, caviar de umeshu acompañado de gelée y sorbete de frambuesa ácida, bizcocho húmedo de cacao	
Matchamisú	14
Helado, 1 bola	7

Bebidas calientes

Café	11
Té matcha	15
Té Sencha	12
Infusión	9



Desserts

Iced mochi	12
Chef's selection, 3 pcs.	
Yuzu pie, yuzu sorbet, mixed nuts crumble	14
Dark chocolate, umeshu, sour raspberry	16
Chocolate cream, umeshu caviar, served with sour raspberry jelly and sorbet, moist cocoa sponge cake	
Matchamisú	14
Ice cream , 1 scoop	7

Hot beverages

Coffee	11
Matcha tea	15
Sencha tea	12
Infusion	9



ISA RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Precios en € (IVA incluido) | Cargo por servicio 4,5€

Información sobre alérgenos disponible.

En Four Seasons Hotel Madrid promovemos la sostenibilidad mediante el uso de productos locales, sostenibles y de temporada. Nuestros huevos proceden de gallinas criadas sin jaulas y apoyamos la pesca responsable. Cumplimos con el RD 1021/2022, permitiendo al cliente llevar la comida no consumida en envases 100 % compostables. Asimismo, todos los pescados destinados a consumirse crudos o semicrudos han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente, garantizando la ausencia de anisakis.

Prices in € (VAT included) | Service charge €4.5

Allergen information available.

At Four Seasons Hotel Madrid, we promote sustainability by using local, seasonal, and sustainably sourced products. Our eggs come from cage-free hens, and we support responsible fishing practices. In accordance with Royal Decree 1021/2022, guests may take away any uneaten food in our 100% compostable packaging. In addition, all fish intended to be served raw or undercooked has been previously frozen in compliance with current regulations, ensuring it is free from Anisakis parasites.

