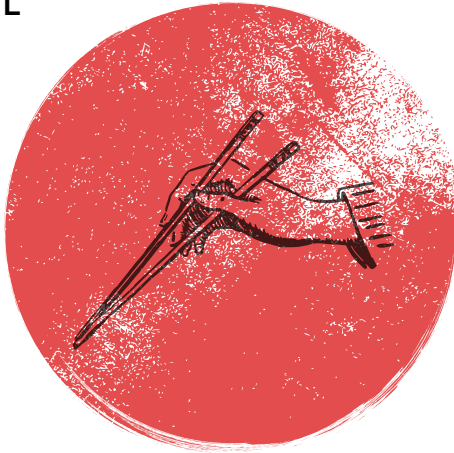




R C B
E O A
S C R
T K
A T
U A
R I
A L
N
T



Precios en € (IVA incluido) | Cargo por servicio 4,5€
Información sobre alérgenos disponible.

En Four Seasons Hotel Madrid, promovemos la sostenibilidad con productos locales, sostenibles y de temporada. Los huevos son de gallinas sin jaulas y apoyamos la pesca responsable. Cumplimos con el RD 1021/2022, permitiendo llevar la comida no consumida. Usamos envases 100% compostables y cumplimos con el RD 1021/2022 en prevención de Anisakis.

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

Allergen information available.

At Four Seasons Hotel Madrid, we promote sustainability with local, sustainable, and seasonal products. Our eggs come from cage-free hens, and we support sustainable fishing. We comply with RD 1021/2022, allowing take-away of unused food. Our packaging is 100% compostable, and we follow RD 1021/2022 for Anisakis prevention

VIAJE POR ASIA TRIP TO ASIA

Edamame
o | or
Ostra
Oyster
+8

Nigiri omakase
Isa Dragon Roll
Dúo de tartar: atún y salmón
Tartare duo: tuna and salmon

Dúo de gyozas: pollo y vegetales
Gyozas duo: chicken and vegetables

Lubina frita, salsa agridulce, encurtido de col
Fried sea bass, sweet and sour sauce, pickled cabbage

o | or

Pluma Ibérica, pimienta de Sichuan, salsa char siu
Iberian pork pluma, Sichuan pepper, char siu sauce
+15

Lava Cake
Extra helado | Extra ice cream +7

75

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

NIGIRI 2 piezas | 2 pieces

Extra caviar Osetra 1g | 5

Nigiri de aguacate | 8
Avocado nigiri

Isa Berenjena, miso caramelizado, sésamo | 8
Eggplant, caramelized miso, sesame seeds

Isa O'Toro, caviar Osetra | 21

Salmón, yuzu kosho, ponzu (flambeado en mesa) | 10
Salmon, yuzu kosho, ponzu (flambéed at the table)

Atún, cacahuètes, kizami wasabi, itogaki | 12
Tuna, peanuts, kizami wasabi, itogaki

Wagyu, yakiniku, pimienta Sichuan | 19
Wagyu, yakiniku, Sichuan pepper

Vieira, mantequilla de chiles | 15
Scallop, chilli butter

Hamachi, salsa XO | 14

URAMAKI 4 piezas | 4 pieces

Isa Dragon Roll, langostino, cangrejo de nieve,
mayonesa japonesa | 21
Dragon Roll, prawn, snow crab, Japanese mayonnaise

Matsuri Roll, verduras, aguacate, tartar de atún,
emulsión trufada, crocante de sésamo | 31
Matsuri Roll, vegetables, avocado, tuna tartare,
truffled emulsion, sesame crunch

Himiko Roll, carpaccio de ternera,
tempura de espárragos (flambeado en mesa) | 17
Himiko Roll, beef carpaccio, asparagus tempura
(flambéed at the table)

CAVIAR OSETRA

30g | 150
50g | 250
100g | 490

Acompañado de pan mantou, salsa agria con trufa,
crema de topinambur
Served with mantou bread, sour truffle sauce,
Jerusalem artichoke cream

OSTRA | OYSTER | 8
Al natural o con vinagreta de yuzu
Natural or with yuzu vinaigrette

COPA DE CHAMPAGNE
GLASS OF CHAMPAGNE
Ruinart R Brut | 30
Ruinart Rosé | 39

SASHIMI 5 cortes | 5 slices

Atún - Tuna | 23
O'Toro | 25
Salmón - Salmon | 19
Hamachi | 22
Vieira - Scallop | 24

TARTAR 2 unidades | 2 pieces

Tartar de remolacha y manzana verde,
tartaleta crujiente | 10
Beetroot and green apple tartare, crispy tartlet

Isa Tartar de atún, arroz crujiente, caviar Osetra | 16
Tuna tartare, crispy rice, Osetra caviar

Tartar de salmón, tartaleta crujiente, ikura | 14
Salmon tartare, ikura, crispy tartlet

Tartar de wagyu A5, mini mantou | 19
Wagyu tartare A5, mini mantou

BOCADOS ASIÁTICOS | ASIAN BITES

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

Edamame tostado, kimchi, lima | 9
Charred edamame, kimchi, lime

Isa Croquetas tigre, tartar de gamba blanca, 3 uds. | 14
Tiger croquette, white shrimp tartare, 3 pcs.

Langostinos en tempura, marinados en sake,
mayonesa de kimchi, 5 uds. | 20
Shrimp tempura, marinated in sake, kimchi mayo, 5 pcs.

Verduras en tempura 5 uds. | 16
Vegetable tempura, 5 pcs.

Isa Brioche de pulpo en tempura, mayonesa anticuchera,
cebolla morada encurtida | 20
Octopus brioche in tempura, anticuchera mayonnaise,
pickled red onion

PARA COMPARTIR | TO SHARE

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 mayonnaise

Isa Katsusando de wagyu, caviar Osetra | 95
Wagyu Katsusando, caviar Osetra

Isa Saam de lubina frita, salsa agridulce,
encurtido de col, 4 uds. | 21 8 uds. | 42
Fried sea bass saam, sweet and sour sauce,
pickled cabbage, 4 pcs or 8 pcs

AL VAPOR | STEAMED

Gyoza, 5 uds | 5 pcs
Verduras | Vegetable | 16
Pollo | Chicken | 18
Langostinos | Shrimps | 22

Isa Bao de pato Pekín, 2uds. | 18
Peking Duck Bao, 2 pcs.

DESDE EL WOK | FROM THE WOK

Wok de vegetales | 9
Stir fried vegetables

Arroz salteado del chef | 9
Chef's fried rice

Fideos salteados | 12
Stir fried noodles

Añade una proteína | Add a protein
Tofu | 6
Langostinos | Shrimps | 10
Pollo | Chicken | 10

ROBATA | CHARCOAL GRILLED

Brocheta | Skewer
Salmón Saikyo Yaki (150g) | 20
Salmon Saikyo Yaki (150g)

Wagyu Kagoshima (50g) | 48
Kagoshima wagyu (50g)

Pluma char siu (150g) | 25
Char siu 'pluma' (150g)

Salmón a la parilla (150g) | 23
Grilled salmon (150g)

Isa Pluma Ibérica, pimienta de Sichuan, salsa char siu | 32
Iberian pork pluma, Sichuan pepper, char siu sauce

伝
統
D
E
N
T
Ō

THE LEGEND OF THE CHINESE DRAGON | 18

Bourbon Maker's Mark, calamondin,
té Lapsang Souchong, hojas de kaffir, yuzukosho
*Maker's Mark bourbon, calamondin,
Lapsang Souchong tea, kaffir leaves, yuzukosho*

ATOMIC HIGHBALL | 23

Hibiki Harmony whisky, licor de café Mr. Black,
soda de piña, bitter de yuzu japonés
*Hibiki Harmony whisky, Mr. Black coffee liquor,
pineapple soda. Japanese yuzu bitters*

DON PORFIRIO | 21

Ron Brugal 1888, coco, cordial de piña asada,
salsa nước chấm
*Brugal 1888 rum, coconut roasted pineapple cordial,
nước chấm sauce*

IZZY NOT FIZZY | 17 0% alc.

Seedlip Spice, fermentación de fresa y remolacha
Seedlip Spice, fermented strawberry & beetroot

TOMMY'S CHOICE | 20

Rémy Martin VSOP, chufa, verjus, bitter Peychaud's
Remy Martin VSOP, tiger nut, verjus, Peychauds bitters

SPEA TO THE TEA | 19

Whisky Toki, Oloroso, té tailandés Chatramue
Toki whisky, oloroso sherry, Chatramue Thai tea

ICE ICE BABY | 20

Ginebra Roku, vainilla, manzana verde clarificada,
espuma de coco y citronella
*Roku gin, vanilla, clarified green apple,
coconut and lemongrass foam*

FIGGY COCO-CRAZY | 19

Ginebra Roku, hojas de higo, agua de coco, té Oolong
Roku gin, fig leaves, coconut water, Oolong tea

ROCKABILLY | 17 0% alc.

Seedlip Grove, lima falsa, reducción de Coca-Cola, coco
Seedlip groove, fake lime, Coke reduction, coconut

SÉSAMO | 19

Vodka Ketel one redestilado con sésamo negro tostado,
mezcal, cordial de lemonquat, cúrcuma y miel
*Roasted black sesame redistilled vodka Ketel one,
mezcal, lemonquat-tumeric-honey cordial*

NITRO POPPY | 19

Nitro vodka Ketel One redestilado con manzana Granny
Smith, albahaca, limón encurtido, té de jazmín
*Nitro Granny Smith redistiled Ketel One vodka, basil, pickle
lemon, jasmine tea*

LA CHISMOSA | 21

Tequila Don Julio blanco, licor de mango,
chocolate blanco
Don Julio blanco tequila, Chinola mango, white chocolate

LA SELECCIÓN THE HOUSE OF SUNTORY
THE HOUSE OF SUNTORY SELECTION

	25ml	50ml
Hakushu 12 - 100 Aniversario	63	125
Hakushu 18 - 100 Aniversario	238	475
Hakushu 12	33	65
Hakushu 18	93	185
Yamazaki 12	33	65
Yamazaki 18	103	205
Yamazaki 25	750	1500
Yamazaki Puncheon	118	235
Yamazaki Peated Malt	123	245
Yamazaki Islay Peated	123	245
Yamazaki Sherry Cask 2016	375	750
Hibiki Harmony	16	31
Hibiki Harmony - Edición Limitada 2021	38	75
Hibiki Japanese Harmony - 100 Aniversario	48	95
Hibiki 21	238	475

THE HOUSE OF SUNTORY
The Nature and Spirit of Japan

SUNTORY SPECIAL FLIGHT | 180

Hibiki Harmony Special Edition 2021/Hakushu 12
100th Aniversary/ Yamazaki Islay Peated

SUR MESURE FLIGHT

Elige tus tres favoritos y crea tu propio viaje de
sabores.

*Select your three favorites and create your own
tasting flight.*

25 ml por referencia | 25 ml per reference

H
A
Y
A
S
O
速
さ