

Isa

Asian Cuisine

VIAJE POR ASIA | 75
TRIP TO ASIA

Edamame

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*

Yuzu Pie

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 | 15

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 | 23

* 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 | 27

Tuna tataki, Kiuri miso, furikake

Arroz salteado del chef | 9

Chef's fried rice

ROBATA - CHARCOAL GRILLED

Salmón Saikyo Yaki (150g) | 20

Brocheta de Wagyu Kagoshima (50g) | 45

Kagoshima wagyu skewer (50g)

Brocheta de pluma char siu (150g) | 22

Char siu 'pluma' skewer (150g)

AL VAPOR - STEAMED

Gyoza de verduras, emulsión de

shiso verde, 5 uds. | 18

Vegetable gyoza, green shiso emulsion, 5 pcs.

Gyoza de pollo, 5 uds. | 18

Chicken gyoza, 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 | 11

Isa Cheesecake, cream cheese, yuzu kosho

Yuzu Pie | 12

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.