

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**, cacahuètes, 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

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

Última orden en cocina: 1 hora antes del cierre;

última orden de cócteles: 30 minutos antes.

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

Last kitchen order: 1 hour before closing;

last cocktail order: 30 minutes before closing.

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.