

お任せ

omakase

by TROTAMUNDOS RESTAURANT



COMIDA

FOOD



OY RAW STATION

16,50€

SASHIMI DE SALMÓN KOMBUJIME

Con pesto de siso verde y dashi yuzu

Kombujime salmon sashimi, green siso pesto and yuzu dashi.

TATAKI DE ATÚN

Con emulsión de escabeche de sake y jerez

Tuna tataki with sake and sherry emulsion in brine.

OY ROLLS

16,50€

KRISPY RICE ROLL

Steak tartar aliñado con balsámico y ají amarillo.

Steak tartar with balsamic and yellow pepper seasoning.

SOFT SHELL CRAB

Salsa sweet chili de tamarindo, aguacate y furikake.

Tamarind sweet chilli sauce, avocado and furikake.

SPICY TUNA ROLL

Salsa cremosa picante y tobiko.

Creamy spicy sauce and tobiko.

CALIFORNIA ROLL

Langostino crujiente, salmón y mayonesa japonesa recubierto de aguacate laminado.

Crunchy shrimp, salmon, Japanese mayo covered with sliced avocado.

OY NIGIRIS

4,50€ / ud

Atún rojo Balfegó.

Balfegó bluefin tuna.

Salmón flambeado con lima

Flambéed salmon with lime.

Vieira con foie

Scallop with foie nigiri.

EXPERIENCIA OMAKASE

17€

Incluye un cóctel y dos niguiris a elección del chef.

Includes one cocktail and two niguiris of chef's choice

お任せ

CÓCTELES

COCKTAILS



COCKTAILS

13€

CITRUS AGAIN

Bombay Citron Pressé, jugo de yuzu y limón, zumo de naranja, clara de huevo y sirope de azúcar.
Bombay Citron Pressé, yuzu juice, lemon juice, orange juice, texture and sugar syrup.

POMELO GIN FIZZ

Ginebra Bombay Sapphire, jugo de lima, sirope de pomelo rosa, bitter de naranja y ginger beer.
Bombay Sapphire gin, lime juice, pink grapefruit, orange bitter and ginger beer.

DRY GILDA YOU

Ginebra roku, agua de piparra y gotas de aceite con wasabi.
Roku gin, piparra water and oil drops with wasabi.

GIN FIZZ pepino-NORI

Gin infusionado con algas nori, sirope de pepino y de azúcar, zumo de lima y clara de huevo
Infused gin with nori seaweed, cucumber syrup, sugar syrup, lime juice and egg white.

PINEAPPLE MULE

Vodka Eristoff, jugo de lima, sirope de piña y ginger beer.
Eristoff vodka, lime juice, pineapple syrup and ginger beer.

OUR PORN STAR

Vodka Eristoff, licor de manzana, puré de pasión cava, jugo de lima y sirope de vainilla.
Eristoff vodka, apple liquor, passion puree, cava, lime juice and vanilla syrup.

PASSION TWIST

Vodka, sirope de vainilla, zumo de lima y fruta de maracuyá
Vodka, vanilla syrup, lime juice and passion fruit

DOUBLE APPLE

Whisky Dewar's 12 años, zumo de manzana, jugo de limón y sirope de canela.
12 years Dewar's whisky, apple juice, lemon juice and cinnamon syrup.

お任せ

COCKTAILS

13€

TIKI GUARDDON

Whisky Dewar's 8 años Caribbean, ron Bacardi Spiced, licor Flor de saúco St Germain, jugo de lima, falernum, sirope de coco, bitter de cacao y ginger beer.

8 years Dewar's Caribbean whisky, Bacardi spiced rum, St Germain elderflower, lime juice, falernum, coconut syrup, cocoa bitter and ginger beer.

BOULEVAR

Bourbon Jim Beam, Martini Rosso, Martini Reserva Bitter, marrasquino Luxardo y bitter de cacao.

Jim Beam Bourbon, Martini Rosso, Martini Reserva Bitter, Luxardo marrasquino and cocoa bitter.

GOLDEN VELVET

Bourbon Jim Beam, sirope de vainilla, bitter de cacao y polvo de oro.

Jim Beam bourbon, vanilla syrup, cocoa bitter and gold powder.

MOJITO DE YUZU

Ron Bacardi Superior, jerez, puré de yuzu, hierbabuena, lima y soda.

Superior Bacardi rum, jerez, yuzu purée, peppermint, lime and soda.

BLOODY SHERRY

Fino La Ina, zumo de tomate, salsa sriracha, salsa perrins, zumo de lima y sal y pimienta.

Fino La Ina, tomato juice, sriracha sauce, perrins sauce, lime juice and salt and pepper.

ESPRESSO ATOCHA

Brandy, licor de café, café espresso y sirope de vainilla.

Brandy, coffee licquor, espresso coffee and vanilla syrup.

SAKURA

Tequila Patrón Silver, licor de elote, jugo de limón, salsa picante, textura, sirope de agave.

Tequila Patrón Silver, elote liquor, lemon juice, spicy sauce, texture and agave syrup.

お任せ

Only
YOU

HOTEL ATOCHA