

umami nights

by TROTAMUNDOS RESTAURANT





Únete a **Palladium Rewards** y
podrás disfrutar de **2.500 puntos**
de bienvenida **(=10€)** a aplicar en tu
primera consumición.



Además, ¡tendrás
un **10% de descuento**
en todas tus consumiciones!

REGÍSTRATE

PALLADIUM
R • E • W • A • R • D • S

OUR WORLD IS YOUR REWARD

COMIDA

FOOD



OY RAW STATION

16,90€

SASHIMI DE SALMÓN KOMBUJIME

Con pesto de sisho verde y dashi yuzu

Kombujime salmon sashimi, green sisho 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

16,90€

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

4,90€ / ud

ATÚN ROJO BALFEGÓ

Balfegó bluefin tuna.

SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA

Flambéed salmon with lime.

VIEIRA CON FOIÉ

Scallop with folé nigiri.

UMAMI NIGHTS

19€

Incluye un cóctel y dos niguiris a elección del chef.

Includes one cocktail and two niguiris of chef's choice

*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

**If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

お任せ

CÓCTELES

COCKTAILS



COCKTAILS

14€

HONEY MOON

Bombay Sapphire, Grey Goose infusionado, zumo de yuzu, sirope simple, hojas de shiso verde.
Bombay Sapphire gin, infused Grey Goose, yuzu juice, simple syrup, green shiso leaves.

MATCHA YUZU

Whisky Dewar's 12, sirope de vainilla, zumo de yuzu, zumo de limón, té matcha, leche entera.
Dewar's 12 whisky, vanilla syrup, yuzu juice, lemon juice, matcha tea, whole milk.

CARIBBEAN PUNCH

Ron Santa Teresa Gran Reserva, ron blanco, sirope de mango picante, zumo de arándanos, zumo fresco de lima, salsa marrasquino.
Santa Teresa Gran Reserva rum, white rum, spicy mango syrup, cranberry juice, fresh lime juice, maraschino sauce.

ESPRESSO ATOCHA

Vodka Grey Goose, licor de café, sirope de azúcar, espresso.
Grey Goose vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso.

PISCO PASSION SMASH

Pisco, puré de maracuyá, zumo de lima, sirope de azúcar, hojas de albahaca, clara de huevo.
Pisco, passion fruit puree, lime juice, sugar syrup, basil leaves, egg white.

TROPICAL MULE

Tequila Cazadores Silver, puré de mango, zumo de lima, hojas de menta, sirope de agave, soda/ginger beer.
Tequila Cazadores Silver tequila, mango puree, lime juice, mint leaves, agave syrup, soda/ginger beer.

CLÁSICOS

BLOODY MARY

Vodka Eristoff, lima, salsa Perrins, salsa Tabasco, sal y pimienta, zumo de tomate.
Eristoff vodka, lime, Worcestershire sauce, Tabasco sauce, salt and pepper, tomato juice.

MARGARITA

Tequila Patrón Silver, Grand Marnier, lima, agave.
Tequila Patrón Silver tequila, Grand Marnier, lime, agave.

GIN FIZZ

Ginebra Bombay Sapphire, lima, sirope simple, soda.
Bombay Sapphire Gin, lime, simple syrup, soda.

MOJITO

Gajos de lima, sirope simple, hojas de menta, ron Bacardí Carta Blanca, soda.
Lime wedges, simple syrup, mint leaves, Bacardí Carta Blanca rum, soda.

CLÁSICO WHISKY SOUR

Angostura, clara de huevo, bourbon, lima, sirope simple.
Angostura, egg white, bourbon, lime, simple syrup.

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff,, zumo de lima fresco, ginger beer, hielo, rodaja de lima y hojas de menta.
Eristoff vodka, fresh lime juice, ginger beer, ice, lime wedge, and mint.

PATRÓN PALOMA

Tequila Patrón Silver, pomelo, lima y soda.
Patrón Silver tequila, grapefruit, lime and soda.

*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal
**If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

お任せ

ALÉRGENOS

ALLERGEN



ALÉRGENOS
ALLERGENS

 **Gluten**
Gluten

 **Sulfito**
Sulphite

 **Moluscos**
Shellfish

 **Soja**
Soya

 **Huevo**
Egg

 **Apio**
Celery

 **Marisco /Crustáceo**
Seafood

 **Mostaza**
Mustard

 **Lácteos**
Milk

 **Pescado**
Fish

 **Cacahuetes**
Peanuts

 **Sésamo**
Sesame

 **Frutos secos**
Nuts

 **Altramuces**
Lupins

 **Contiene**
Contains

 **Puede contener**
Can contain

Shashimi de salmón Kombujime
Kombujime salmon shashimi

Tataki de atún
Kombujime salmon shashimi

Krispy Rice Roll

Soft Shell Crab Roll

Spicy Tuna Roll

California Roll

Nigiri de atún rojo
Bluefin tuna nigiri

Nigiri de salmón flambeado
Flambéed salmon nigiri

Nigiri de vieira con foie
Scalop with folé nigiri

お任せ

Only
YOU

HOTEL ATOCHA