

お任せ

omakase

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 foie

Scallop with foie nigiri.

EXPERIENCIA OMAKASE

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

13€

HONEY MOON

*Ginebra infusionada, Grey Goose infusionado, zumo de yuzu, sirope simple, hojas de shiso verde.
Infused 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 oscuro, ron blanco, sirope de mango picante, zumo de arándanos, zumo fresco de lima, salsa marrasquino.
Dark rum, white rum, spicy mango syrup, cranberry juice, fresh lime juice, maraschino sauce.*

EXPRESSO ATOCHA

*Vodka, licor de café, sirope de azúcar, espresso.
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, puré de mango, zumo de lima, hojas de menta, sirope de agave, soda/ginger beer.
Tequila, mango puree, lime juice, mint leaves, agave syrup, soda/ginger beer.*

CLASICOS

BLOODY MARY

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

MARGARITA

*Tequila, Grand Marnier, lima, agave.
Tequila, Grand Marnier, lime, agave.*

GIN FIZZ

*Ginebra, lima, sirope simple, soda.
Gin, lime, simple syrup, soda.*

MOJITO

*Gajos de lima, sirope simple, hojas de menta, ron blanco, soda.
Lime wedges, simple syrup, mint leaves, white rum, soda.*

WHISKY SOUR

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

MOSCOW MULE

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

*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



ALERGIA ALIMENTARIA FOOD ALLERGY

**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 <i>Kombujime salmon shashimi</i>											
Tataki de atún <i>Kombujime salmon shashimi</i>											
Krispy Rice Roll											
Soft Shell Crab Roll											
Spicy Tuna Roll											
California Roll											
Nigiri de atún rojo <i>Bluefin tuna nigiri</i>											
Nigiri de salmón flambeado <i>Flambéed salmon nigiri</i>											
Nigiri de vieira con foie <i>Scalop with folé nigiri</i>											

お任せ

Only
YOU

HOTEL ATOCHA