

SINATRA YA

ESPECIALISTAS EN WAGYU JAPONÉS

Nuestras terneras de Wagyu y Kobe son ganadoras de galardones directamente importadas de Japón

“WATCH WHAT HAPPENS”

NOV 2017

BIENVENIDOS A SINATRA YA MADRID

Diseñamos especialmente
nuestras creaciones para compartir
Esperamos que disfruten de una experiencia extraordinaria



DONBURI

CUENCO

“Because of you”

A elegir arroz o noodles crujientes

DISPONIBLE MEDIODÍA

WAGYU GYU DON	Ternera de Wagyu macerada en salsa de soja dulce	23.50
TORI KATSU CURRY	Pollo de granja crujiente con curry al estilo japonés	16.00
TON KATSU CURRY	Cerdo en panko con curry japonés	17.50
EBI TEMPURA DON	Langostinos en tempura	18.50
KATSU DON	Cerdo crujiente en panko y huevo orgánico	18.50

A LA CARTE

GYUDON TOKUJO	Corte especial de nuestro Wagyu Gran Marmoleado	38.50
FOIE GRAS DON	Foie Gras Fresco al Grill y huevo de granja	27.50
UNI IKURA DON	Erizo de mar y huevas de salmón salvaje de Alaska	28.50

MIENTRAS ESPERAS

"MISTY"

COL BUTSUGIRI	Ensalada de col macerada con sésamo y aceite de ajo	3.80
EDAMAME	Judías de soja con sal del mar del Japón	4.50
EDAMAME PICANTE	Judías de soja salteadas con chili y ajo	5.00
PEPINOS KIMUCHI	Pepinos crujientes con salsa picante	6.50
TAMAGO DASHIMAKI	Tortilla dulce japonesa	8.00
WAGYU OIMO	Ensalada de Wagyu	9.80

PRIMERA CANCIÓN

"THE BEST IS YET TO COME"

SOPA DE MISO	Miso bio, tofu de seda y wakame	4.50
SOPA MISO PICANTE	Gambas, hongos y ajo	6.50
HAKUSAI ZUKE	Col encurtida en caldo de copos de bonito seco	6.50
OSHINKO MORIAWASE	Encurtido variado de verduras de temporada	8.50
TORI TATSUTA	Crujiente de pollo de granja al estilo Asakusa	8.00
ENSALADA KINOKO	Ensalada variada de setas aderezadas con sésamo	9.50
GYOZA DE EBI	Ravioli crujiente japonés de gambas y salsa chili 5 pc	12.50
GYOZA DE WAGYU	Ravioli crujiente de Wagyu,+ salsa soja y cítricos 5 pc	15.50
CROQUETTE YASAI	Croquette de verduras orgánicas	9.50
CROQUETTE WAGYU	Croquette casera de Wagyu	16.50
CROQUETTE CURRY WAGYU	Croquette casera de Wagyu al curry	16.50
FOIE GRAS YAKI	Foie gras al grill con mantequilla de limón y soja	24.50
CANGREJO REAL	Ensalada verde con vinagreta de ponzu y oliva	28.50

TEMPURA

"NIGHT AND DAY"

YASAI TEN	Verduras orgánicas de temporada	11.50
MIXED TEN	Langostinos y verduras orgánicas	18.50
EBI TEN	Langostinos	23.50

SASHIMI DE WAGYU JAPONÉS



“ONE FOR MY BABY”

WAGYU OTSUKURI	Carpaccio de Wagyu estilo “Akami” Gran Marmolead	34.50
WAGYU TORO OTSUKURI	Carpaccio de Wagyu estilo “Tokujo” Alto marmoleado	44.50
WAGYU TORO SASHIMI	Selección de nuestros mejores cortes de Wagyu	49.50
CARNE KOBE OTSUKURI	Kobe Carpaccio 100%	94.50

SUSHI

NIGIRI SUSHI DE WAGYU JAPONÉS

“COME FLY WITH ME”

Crudo/Flambé

WAGYU TORO /Marmoleado intenso		WAGYU AKAMI /Marmoleado medio	
Wasabi & Yuzu	8.50	Wasabi & Yuzu	7.50
Salsa de Truffle del Chef	9.50	Rábano & Barbacoa	8.50
Erizo fresco & Yuzu	12.50	Shiitake & Sichimi	8.50

NUEVO ESTILO NIGIRI SUSHI

“ANGEL EYES”

SUSHI-YAKI		SUSHI CORO /no rice	
Crujiente de sushi		Croquette sushi	
Alga Wakame en Tempura	5.50	Anguila	7.50
Foie gras fresco	8.50	Cangrejo real	9.50
Wagyu Akami	8.50	Wagyu	9.50

SINATRA YA 品 寅 屋

“TO LOVE AND BE LOVED”

SUKIYAKI

Cazuela Nabemono

Nuestra Exclusiva Selección de Lomo fino de Res de Wagyu de Alto Marmoleado , verduras orgánicas de temporada , tofu y huevos de granja , acompañado de noodles o arroz

SHABU-SHABU

Fondue de estilo japonés

Nuestra selección de Lomo fino de Res de Wagyu de Alto Marmoleado y verduras orgánicas de temporada acompañado de noodles o arroz

Wagyu japonés	49.50 por persona
Wagyu Tokujo / Alto Marmoleado	66.50 por persona
Kobe 神戸牛	115.50 por persona
Cangrejo Real / Solo Disponible para Shabu Shabu	88.50 por persona

Acompañamientos adicionales

Fresh farm egg	1.80	Kobe Beef (Loin)	107.50
Noodles	2.50	Japanese Wagyu Beef	41.50
Mushrooms	10.50	Tokujo Wagyu	54.50
Vegetables	13.50	Cangrejo real	78.50

Salsas

Ponzu&gomadare	2.50	Salsa Ponzu picante	2.80
Salsa lemongrass & chili	2.80	Truffle ponzu	3.00
Salsa especial del Chef	1.80		

POSTRES

"THE LAST CALL FOR LOVE"

HELADO MATCHA	Helado casero de té verde	6.50
HELADO DE LIMÓN OKINAWA	Helado casero de lima japonesa	6.50
ZENSAI	Pastel de arroz con judías rojas dulces	7.00
TARTA DE QUESO MATCHA	Tarta de queso de cabra de té verde	7.00
HELADO MOCHI	Helado mochi y frutas	7.00
CHO-CROQUETTE	Croqueta de chocolate Azuki con mascarpone	8.50

SINATRA STYLE

MY WAY	Homenaje a Frank Sinatra "Hoy me siento Sinatra"	9.00
---------------	--	------

Rogamos sean cuidadosos cuando cocinen en la mesa.

No somos responsables de cualquier tipo de daños o accidentes.

Si presentan cualquier tipo de requerimiento dietético o alergia alimentaria, rogamos que informen a nuestro personal.

JAPANESE SAKE MENU

GLASS of SAKE / SAKE por COPA

SHO CHIKU BAI	STANDARD	15%		7.00
SHO CHIKU BAI GOKAI	STANDARD	15 %		7.50

BOTTLE of SAKE/ SAKE por BOTELLA

SPECIAL SAKE

MANAHIME	SAKE DULCE	11%	300ML	19.50
MIO	SPARKLING NIGORI	8%	300ML	21.50

GINJO

KIOKA	GINJO	13%	370ML	21.50
SHIRAKABEGURA	KIMOTO GINJO	15%	640ML	49.50

JUNMAI

SAKE NIGORI	NIGORI SAKE	8%	300ML	18.50
SHIRAKABEGURA	KIMOTO JUNMAI	15%	180ML	18.50
NINKI ICHI	JUNMAI	15%	720ML	48.50
YAMAHAI	JUNMAI	16%	720ML	52.50
SHIRAKABEGURA	KIMOTO JUNMAI	15%	640ML	53.50
NANBUBIJIN	TOKUBETSU JUNMAI	11%	720ML	54.50

JUNMAI GINJO

NINKI ICHI	SPARKLING	11%	300ML	24.50
KAZEYO MIZUYO	JUMAI GINJO	15%	300ML	26.50

DAIGINJO

SHIRAKABEGURA	GENSYU DAIGINJO	15%	640ML	51.50
KAGATOBI	DAIGINJO	15%	300ML	29.50
NANBU BIJIN	DAIGINJO	15%	300ML	27.50

JUNMAI DAIGINJO

SHIRAKABEGURA	JUNMAI DAIGINJOU	15%	640ML	69.50
NINKI ICHI	JUNMAI DAIGINJOI	15%	720ML	58.50

JAPANESE SHOCHU

JAPANESE DISTILLED SPIRITS

HAMADA	BARLEY SHOCHU	25%	50ML	720ML
IMOKUROKAMA	POTATO SHOCHU	25%	6.50	49.50
			6.50	49.50

JAPANESE UME-SHU

VINO DE CIRUELA

TAKARA PLUM	PLUM SKAE	10%	120ML	7.50
-------------	-----------	-----	-------	------

WINE LIST

VINOS BLANCOS POR COPA

El beso de las uvas

D.O. Pago Gujoso, bodega Familia Conesa. Chardonnay crianza 4 meses 5.00

Veiga Serantes

D.O. Rias Baixas, bodega Veiga Serantes. 100% Albariño 6.50

Lapola

D.O. Ribeira Sacra, bodega Dominio do Bibei. Godello, Albariño y Doña Blanca 7.50

VINOS TINTOS POR COPA

Martín Berdugo Barrica

D.O. Ribera del Duero, bodega Martín Berdugo. Tinta fina crianza 6 meses 5.50

Paysan

D.O. Pago Calzadilla, bodega Uribes Madero. Tempranillo, Garnacha y Syrah 6.50

La Sabina Cabernet Sauvignon

D.O. Pago Gujoso, bodega Familia Conesa. Cabernet Sauvignon 8.50

ROSADOS POR COPA

Cuvee "Magali" rosado 2016

D.O. Costa de la Provenza, bodega Domaine Saint André de Figüere. Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet 7.00

CAVA POR COPA

Mascaró brut nature "Pure"

D.O. Cava, bodega Mascaró. Parellada y Macabeo. 8.50

CHAMPAGNE POR COPA

Olivier y Laetitia Marteaux Brute reserve

D.O. Champagne, Olivier y Laetitia Marteaux. Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 12.50

VINOS BLANCOS

Unculin Doña Blanca

D.O. El Bierzo, bodega José Antonio García Viticultor. Doña Blanca y Godello 21.50

Veiga Serantes

D.O. Rias Baixas, bodega Veiga Serantes. 100% Albariño 25.50

Bourgogne chardonnay 2015. Chateau de Citeaux

D.O. Borgoña, bodega Philippe Bouzereau. 100% Chardonnay 34.50

Sancerre La Moussiere blanco 2016

D.O. Valle del Loira, bodega Alphonse Mellot. 100% Sauvignon Blanc 41.50

Riesling Clos liebenberg 2011

D.O. Alsacia, bodega Domaine Zusslin. 100% Riesling 54.50

Pouilly fuisse 2014

D.O. Borgoña, bodega Jacques Prieur. 100% Chardonnay 63.50

Chablis 1er Cru Beauroy 2014

D.O. Borgoña, bodega Domaine William Fevre. 100% Chardonnay 76.50

Mersault Charmes 1er Cru 2015. Chateau de Citeaux

D.O. Borgoña, bodega Philippe Bouzereau. 100% Chardonnay 118.50

VINOS TINTOS

Martín Berdugo barrica

D.O. Ribera del Duero, bodega Martín Berdugo. Tinta fina crianza de 6 meses 23.50

Tomás González crianza

D.O. Ribera del Duero, bodega Altos del Enebro. Tinta fina, crianza de 12 meses 26.50

30 copelos. Lagar do Merens

D.O. Ribeiro, bodega Lagar do Merens. Sousón, Caiño, Ferrón y Garnacha 36.00

Chateau La Garenne 2008

D.O. Burdeos, bodega AOC Pomerol. Merlot, Cabernet Sauvignon, Franc 43.50

El Monaguillo

D.O. Toro, bodega Quinta Esencia. Tinta de Toro 58.50

La Griffe 2016

D.O. Valle del Ródano, bodega Domaine de Villeneuve. Garnacha, Syrah, Cinsault 59.00

Saint Romaine Sus Roche

D.O. Borgoña, bodega Domain Buisson. 100% Pinot Noir 64.00

Marsannay les Longerois 2013

D.O. Borgoña, bodega Bruno Clair. 100% Pinot Noir 80.00

Cornas Rouge 2014

D.O. Valle del Ródano, bodega Domaine Les Bruyeres. 100% Syrah 83.00

Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2009

D.O. Alsacia, bodega Domain Zusslin. 100% Pinot Noir 86.00

Beaune Champs Pimont 1er Cru 2012

D.O. Borgoña, bodega Jacques Prieur. 100% Pinot Noir 99.00

ROSADO

Cuvee "Magali" rosado 2016

D.O. Costa de la Provenza, bodega Domaine Saint André de Figüere. Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet 32.50

CAVA

Mascaró brut nature "Pure"

D.O. Cava, bodega Mascaró. Parellada y Macabeo 34.50

CHAMPAGNE

Brut Reserve Olivier y Laetitia Marteaux

D.O. Champagne, Olivier y Laetitia Marteaux. Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 68.50

Taittinger Brut Reserva

D.O. Champagne, bodega Taittinger. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir 83.50

Bollinger Special Cuvee

D.O. Champagne, bodega Maison Bollinger, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier 88.50

Laurent Perrier Rose

D.O Champagne, bodega Laurent Perrier. Pinot Noir 125.50

Dom Pérignon

D.O Champagne, bodega Dom Perignon 225.50

Loius Roederer Cristal

D.O. Champagne, bodega Louis Roederer 285.50

COCKTAILS

Summer Wine cava

Cava, vodka, lima, Cointreau y arándanos 9.00

From here to eternity cava

Cava, sake, vodka, jugo de naranja 9.50

Bloody Ninja

Vodka, dry sake, tomate, Tabasco, Wasabi, pimentón y Worcestershire sauce 10.00

Mojito Ipanema girl

Sake, ron blanco, sirope de jengibre, lima, menta y sirope de lichi 10.00

Summer Wine champagne

Champagne, Absolut vodka, lima, Cointreau y arándanos 12.00

Sakemeló

Sake, vodka, Midor, Jugo de lima, angostura 12.00

Close to you

Sake, ron blanco, jugo de lima, fresas 12.00

From here to eternity champagne

Champagne, sake, vodka, jugo de naranja 12.50

Sinatra 75

Ginebra, Sake, Jugo de limón, limón y Champagne 15.00

My Way

Jack Daniels, Punte mes, angostura, canela en rama, piel de naranja 16.00

AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

Agua	1.50
Coca Cola	2.90
Coca Cola zero	2.90
Fanta de Limón	2.90
Fanta de Naranja	2.90
Sprite	2.90
Royal Bliss Tónica	2.90
Royal Bliss Zero	2.90
Nestea Limón	2.90
Minute Maid Naranja	2.90
Minute Maid Melocotón	2.90

CAFÉS

Nespresso Descafeinado	2.90
Nespresso Espresso	2.90
Nespresso Lungo	2.90

TÉ JAPONÉS

Sencha	3.90
Hojicha	3.90
Maccha	3.90

CERVEZA Y LICORES

CERVEZA

Asaji botella 33cl	3.90
Kirin grifo 25cl	3.50
Kirin grifo 50cl	5.00

GINEBRAS

Tanqueray	8.00
Monkey 47	10.00
Hendricks	10.50
Jinzu	11.00
Brockmans	11.50

WHISKYS

Jameson	8.00
Jonhie Walkers Black Label	10.00
Talisker 10	10.50
Jack Daniels	10.50
Bowmore	12.50
Macallan	15.00
Yamazaki	17.75
Hibiki	21.25

VODKAS

Absolut	7.00
Ciroc	7.50
Ketel One	8.50
Grey Goose	11.50

RON

Zacapa 23	13.00
-----------	-------