

**“YOU WILL BE MY MUSIC”**

## **SINATRA YA**

### **ESPECIALISTAS EN WAGYU JAPONÉS**

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

**“WATCH WHAT HAPPENS”**

**MENU PRIMAVERA 2018**

**BIENVENIDOS A SINATRA YA MADRID**

**Somos miembros de la limitada**

**Asociación de Kobe Beef**

Diseñamos especialmente nuestras creaciones para compartir con familia o amigos.

## MIENTRAS ESPERAS

<b>BUTSUGIRI CABBAGE</b>	Ensalada de col macerada con sésamo y ajo	4.60
<b>EDAMAME</b>	Judías de soja con sal del mar del Japón	5.00
<b>SOPA MISO</b>	Tofu, wakame y cebolleta	5.00
<b>EDAMAME PICANTE</b>	Judías de soja salteadas con chili y ajo	5.50
<b>SOPA MISO PICANTE</b>	Gambas, cebolla y hongos negros	6.50
<b>PEPINOS KIMCHI</b>	Pepinos crujientes con salsa picante	7.50
<b>GREEN SALAD</b>	Vegetales de temporada con soja trufada	8.50
<b>DASHIMAKI TAMAGO</b>	Tortilla dulce japonesa	9.50
<b>KINOKO SALAD</b>	Ensalada variada de setas salteadas con sésamo	9.50

## ZENSAI / ENTRANTES

<b>TORI TATSUTA</b>	Crujiente de pollo de granja al estilo Asakusa	8.00
<b>TORI KUSHIYAKI</b>	Brocheta de pollo con shiso y wasabi	8.50
<b>AGEDASHI MOCHI</b>	Mochi frito con caldo de dashi	9.50
<b>YASAI COROKKE</b>	Croquetas caseras de verduras orgánicas	12.50
<b>EBI GYOZA</b>	Ravioli crujiente de gambas y salsa chili mayo (6 pz)	13.50
<b>WAGYU GYOZA</b>	Ravioli crujiente de wagyu con salsa yuzu (6 pz)	17.50
<b>WAGYU COROKKE</b>	Croqueta casera de wagyu	18.50
<b>KINOKO TAMATOJI</b>	Setas salteadas con tortilla de huevo campero	18.50
<b>WAGYU-KATSU</b>	Ternera de wagyu frita con pankos	26.50
<b>FOIE GRAS YAKI</b>	Foie gras plancha con mantequilla de limón y soja	26.50

## TEMPURA

<b>YASAI TEN</b>	Verduras orgánicas de temporada	13.50
<b>MIXED TEN</b>	Langostinos y verduras orgánicas	24.50
<b>EBI TEN</b>	Tempura de langostinos	26.50

Todo nuestro Wagyu/Kobe viene directo de  
nuestras granjas en Japón



## ESPECIALES DE AUTÉNTICO WAGYU JAPONÉS

### SASHIMI DE WAGYU JAPONÉS

<b>YUKKE TARTAR STYLE</b>	Wagyu tartar con yema, manzana y piñones	32.50
<b>SHIMOFURI OTSUKURI</b>	Carpaccio de alto marmoleado	46.50
<b>KOBE BEEF OTSUKURI</b>	Carpaccio de Kobe con wasabi ponzu	86.50

## SINATRA YA STYLE SUSHI

(Precio por 1 pieza)

### SUSHI NIGIRI WAGYU JAPONÉS

**Akami (Marmoleado medio) / Shimofuri (Marmoleado alto)**

<b>WAGYU WASABI</b>	Akami wagyu, kizami wasabi & yuzu	8.50
<b>WAGYU LIMÓN</b>	Akami wagyu, ajo y limón y sal negra	8.50
<b>NIGIRI DE TARTAR</b>	Akami wagyu tartar con yema de huevo campero	9.50
<b>WAGYU BURGUER NIGIRI</b>	Mini hamburguesa de Wagyu	9.50
<b>WAGYU TRUFA</b>	Shimofuri wagyu con trufa	9.50

**CHEF'S SIGNATURE SUSHI NIGIRI (Orden mínima 2 piezas)**

<b>FOIE GRAS NIGIRI</b>	Foie gras a la plancha	9.00
-------------------------	------------------------	------

# SINATRA YA 品 寅 屋

## NUESTRA ESPECIALIDAD HOT POT JAPONÉS

### SUKIYAKI

Cazuela Nabemono

Nuestra exclusiva selección de lomo fino de res Wagyu de alto marmoleado, verduras orgánicas de temporada, tofu y huevos camperos, acompañado de noodles o arroz.

### SHABU-SHABU

Fondue de estilo japonés

Nuestra selección de lomo fino de res Wagyu de alto marmoleado, verduras orgánicas de temporada, acompañado de noodles o arroz con salsa ponzu y gomadare.

<b>JAPANESE WAGYU</b>	49.50	por persona
<b>SHIMOFURI WAGYU</b>	66.50	por persona
<b>KOBE BEEF 神戸牛</b>	115.50	por persona

#### ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

Huevo fresco campero	1.80	Setas	10.50
Udon noodles	2.50	Wagyu Japonés	41.50
Arroz	3.00	Shimofuri Wagyu Japonés	54.50
Vegetales	10.50	Kobe Beef (Lomo)	107.50

### YAKINIKU

#### BBQ JAPONESA "YAKINIKU"

Barbacoa de carne y verdura al estilo japonés preparado en la mesa donde podemos disfrutar de diferentes tipos de wagyu.

#### (Orden mínima de 2 platos)

<b>YASAI YAKI</b>	9.50
Vegetales de temporada para YAKINIKU BBQ	
<b>TAN-SHIO</b>	12.50
Lengua de buey en láminas con aceite de sésamo y sal	
<b>SHIMOFURI TAN-SHIO</b>	15.50
Lengua de buey de alto marmoleado con sésamo	
<b>JAPANESE WAGYU AKAMI CUT</b>	37.50
Wagyu japonés, corte de carne magra	
<b>JAPANESE WAGYU SHIMOFURI CUT</b>	47.50
Wagyu japonés de alto marmoleado	
<b>SHIMOFURI YAKI SHABU CUTS</b>	49.50
Láminas finas de Wagyu japonés de alto marmoleado	
<b>KOBE YAKI SHABU CUT</b>	99.00
Láminas finas de solomillo de KOBE	

#### SALSAS ADICIONALES

Ajo rallado	1.80	Aceite de sésamo y ajo	2.00
Salsa de BBQ japonesa	1.80	Salsa de ponzu y trufa	2.50
Arroz	3.00		

**Por favor tengan cuidado mientras cocinan en la mesa. No somos responsables por ningún tipo de daño o accidente.**

# **SINATRA YA**

## MENU WAGYU

Orden mínima para 2 personas

### **“SUKIYAKI MENU”**

#### **OTSUMAMI**

Entrantes japoneses

#### **CHEF'S SASHIMI**

Chef's omakase sashimi

### **SUKIYAKI WAGYU JAPONÉS “SHIMOFURI”**

Corte de alto marmoleado de wagyu japonés en sukiyaki.

Servido con vegetales, huevo campero, arroz o noodles.

#### **POSTRE**

Helado casero

89.50 pp

\*Cargo extra KOBE 49.00 pp

---

### **“YAKINIKU BBQ MENU”**

#### **OTSUMAMI PLATE**

Entrantes japoneses

### **YAKINIKU BBQ**

#### **OX TONGUE**

Láminas de lengua de buey con aceite de sésamo y sal

#### **WAGYU JAPONÉS**

**Prefectura de KAGOSHIMA**

#### **WAGYU AKAMI**

Corte magro de Wagyu japonés

**&**

#### **WAGYU SHIMOFURI**

Wagyu japonés de alto marmoleado

Con  
arroz al vapor

#### **POSTRE**

Helado casero

79.50 pp

\*Cargo extra KOBE 49.00 pp

# MENU ESPECIAL DE MEDIODÍA

## DONBURI

Los donburis se sirven sobre arroz.

<b>WAGYU-DON</b>	Wagyu japonés, huevo baja temperatura, soja dulce	21.50
<b>WAGYU BEEF CURRY</b>	Tenera de Wagyu japonesa con curry	21.50
<b>EBI TEMPURA DON</b>	Tempura de langostinos al estilo japonés	21.50

## DONBURI

DISPONIBLES TODO EL DIA

Los donburis se sirven sobre arroz

<b>UNAGI DON</b>	Anguila al grill con salsa de soja dulce	27.50
<b>FOIE GRAS DON</b>	Foie gras a la plancha con huevos camperos	28.50
<b>SHIMOFURI WAGYU-DON</b>	Wagyu de gran marmoleado con salsa de soja dulce	38.50

## POSTRES

<b>HELADO MATCHA</b>	Helado casero de té verde Matcha	6.50
<b>HELADO LIMON OKINAWA</b>	Helado casero de limón de Okinawa	6.50
<b>HELADO GOMA&amp;MISO</b>	Helado casero de sésamo negro y miso blanco	7.00
<b>MATCHA CHEESE CAKE</b>	Tarta de té verde y queso de cabra	7.00
<b>HELADO MOCHI</b>	Helado de mochi y frutas de temporada	7.00
<b>AZUKI MIL CREPE</b>	Judías rojas dulces y mil crepe con crema matcha	8.00
<b>KIRI MOCHI</b>	Tarta de arroz tradicional	8.50

Por favor, comuniquen cualquier alergia o intolerancia a los camareros.

Nuestros precios pueden ser modificados según la disponibilidad de mercado.