

“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 VERANO 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

EDAMAME	Judías de soja con sal del mar del Japón	5.50
SOPA MISO	Tofu, wakame y cebolleta	5.50
EDAMAME PICANTE	Judías de soja salteadas con chili y ajo	6.00
SOPA MISO PICANTE	Gambas, cebolla y hongos negros	7.00
PEPINOS KIMCHI	Pepinos crujientes con salsa picante	7.50
GREEN SALAD	Vegetales de temporada con soja trufada	8.50
KINOKO SALAD	Ensalada variada de setas salteadas con sésamo	9.50

ZENSAI / ENTRANTES

TORI TATSUTA	Crujiente de pollo de granja al estilo Asakusa	8.00
TORI KUSHIYAKI	Brocheta de pollo con shiso y wasabi	8.50
YASAI COROKKE	Croquetas caseras de verduras orgánicas	12.50
EBI GYOZA	Ravioli crujiente de gambas y salsa chili mayo (6 pz)	14.50
WAGYU GYOZA	Ravioli crujiente de wagyu con salsa yuzu (6 pz)	18.50
WAGYU COROKKE	Croqueta casera de wagyu	18.50

TEMPURA

YASAI TEN	Verduras orgánicas de temporada	13.50
MIXED TEN	Langostinos y verduras orgánicas	24.50
EBI TEN	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

YUKKE TARTAR STYLE	Wagyu tartar con yema, manzana y piñones	33.50
SHIMOFURI OTSUKURI	Carpaccio de alto marmoleado	46.50
KOBE BEEF OTSUKURI	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)

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

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

FOIE GRAS NIGIRI	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.

JAPANESE WAGYU	49.50	por persona
SHIMOFURI WAGYU	66.50	por persona
KOBE BEEF 神戸牛	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)

YASAI YAKI	9.50
Vegetales de temporada para YAKINIKU BBQ	
SHIMOFURI TAN-SHIO	15.50
Lengua de buey de alto marmoleado con sésamo	
JAPANESE WAGYU AKAMI CUT	37.50
Wagyu japonés, corte de carne magra	
JAPANESE WAGYU SHIMOFURI CUT	47.50
Wagyu japonés de alto marmoleado	
KOBE YAKI SHABU CUT	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

WAGYU 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

84.50 pp

*Cargo extra KOBE 49.00 pp

MENU ESPECIAL DE MEDIODÍA

DONBURI

Los donburis se sirven sobre arroz.

ROAST BEEF DON	Roast beef, yema de huevo camper y salsa de yogurt	18.50
WAGYU-DON	Wagyu japonés, huevo baja temperatura, soja dulce	21.50
WAGYU BEEF CURRY	Ternera de Wagyu japonesa con curry	21.50
EBI TEMPURA DON	Tempura de langostinos al estilo japonés	21.50

DONBURI

DISPONIBLES TODO EL DIA

Los donburis se sirven sobre arroz

SHIMOFURI WAGYU-DON	Wagyu de gran marmoleado con salsa de soja dulce	38.50
----------------------------	--	-------

POSTRES

HELADO MATCHA	Helado casero de té verde Matcha	7.00
HELADO LIMON OKINAWA	Helado casero de limón de Okinawa	7.00
HELADO GOMA&MISO	Helado casero de sésamo negro y miso blanco	7.00
MATCHA CHEESE CAKE	Tarta de té verde y queso de cabra	7.00
HELADO MOCHI	Helado de mochi y frutas de temporada	7.00
AZUKI MIL CREPE	Judías rojas dulces y mil crepe con crema matcha	8.00
KIRI MOCHI	Tarta de arroz tradicional	9.00

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

Nuestros precios pueden ser modificados según la disponibilidad de mercado.