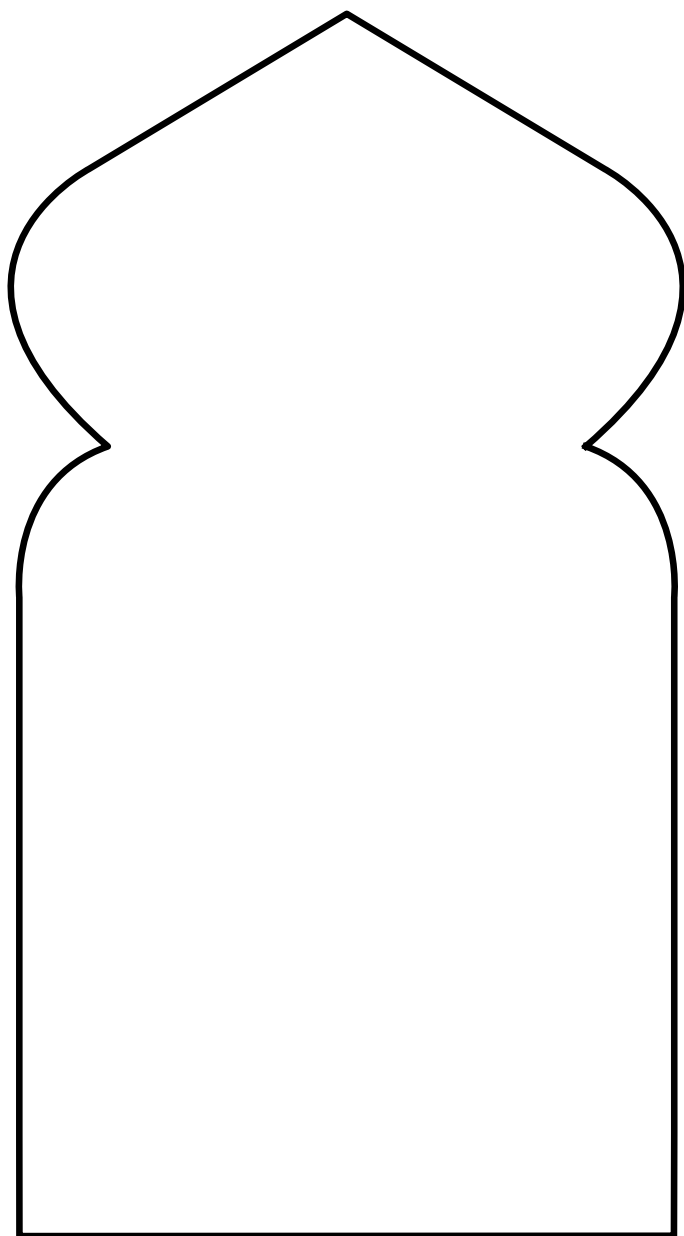




# APPETIZERS

**Robata-Grilled Edamame with Sweet Chili**

Edamame a la brasa robata con chili garlic

9

**Crispy Mediterranean Squid with Charred Chili Mayo**

Calamar frito del Mediterráneo con mayonesa de chiles tatemados

17

**Black Cod Miso Croquettes with Yuzu Gel**

Croquetas de bacalao negro al miso con gel de yuzu

16

**Crispy Sushi Rice with Tuna and Caviar**

Arroz crujiente con atún y caviar

28

## RAW MEDITERRANEAN BAR

**Scallop Tataki with Yellow Chili Aguachile**

Tataki de vieira con aguachile de ají amarillo

24

**O'Toro Tuna Slices with Ponzu and Pickled Pineapple**

Láminas de ventresca de atún, ponzu y piña encurtida

29

**Silky Salmon and Apple Ceviche with Yuzu Kosho Leche de Tigre**

Ceviche de salmón y manzana, leche de tigre de yuzu kosho

18

**Scallop and Grilled Cabbage Salad**

Ensalada de vieiras y col a la brasa

24

**Avocado filled with King Crab and Kimchi**

Aguacate relleno de cangrejo real y kimchi

29

**Yin & Yang of Tuna, Salmon and Caviar**

Yin & Yang de atún, salmón y caviar

68

**Japanese Cherry Tomato Salad with Strawberry-Yuzu Dressing**

Ensalada de tomate cherry Lobello con aliño de fresa y yuzu

14

**Bento Box - Selection of Cold Starters**

Caja Bento - selección de entrantes fríos

86

# HOT SELECTION

## **Miso Soup**

Sopa de Miso

**8**

## **Motel Karaage Chicken with Japanese Mustard Sauce**

Pollo karaage "Motel" con salsa de mostaza japonesa

**18**

## **Miso-Glazed Aubergine, Nasu-Dengaku Style**

Berenjena glaseada al miso, estilo Nasu Dengaku

**15**

## **Seafood Gyoza Dumplings**

Gyozas de marisco

**14**

## **Tsukune Meatball Yakitori with Sweet Soy Glaze**

Yakitori de albóndiga glaseada estilo Tsukune

**16**

## **Chicken Thigh Yakitori with Anticucho Sauce**

Yakitori de muslo de pollo con salsa anticucho

**18**

## **Caramelized Scallops with White Miso and Lime Zest**

Vieiras caramelizadas con miso blanco y ralladura de lima

**26**

## **A5 Japanese Wagyu Yakitori with Galbi-Yuzu Glaze**

Yakitori de wagyu japonés A5 con glaseado de soja, galbi y yuzu kosho

**42**

# MAINS

## **Black Cod Glazed with Miso and Carob**

Bacalao negro glaseado con miso y algarroba

**42**

## **Crispy Seabass with Black Pepper Teriyaki Sauce**

Lubina frita con pimienta negra y salsa teriyaki

**33**

## **Tortellini with Chicken Jus and Caviar**

Tortellini con jugo de pollo y caviar

**55**

## **Izakaya Bull Katsu Burger**

Hamburguesa Katsu "Bull Izakaya"

**28**

## **Black Angus Tenderloin with Batayaki Jus**

Solomillo de Angus con jugo batayaki

**55**

# LUXURY CUTS

## **Tomahawk, Shio Koji Glaze and Katsuobushi**

Tomahawk, glaseado de Shio Koji y Katsuobushi

**110**

## **Imperial Surf & Turf**

Bogavante, wagyu A5 japonés y puré Robuchon

**150**

## **A5 Kagoshima Wagyu & Caviar Bento Box (Serves 4)**

Caja Bento de wagyu A5 de Kagoshima y caviar (para 4 personas)

**550**



# TEMPURA

## **Enoki & Corn Tempura**

Tempura de enoki y maíz

**14**

## **Andalusian Tempura Prawns with Kimchi Mayo**

Gambas andaluzas en tempura con mayonesa de kimchi

**22**

## **Crystal Shrimp Kakiage**

Kakiage de gambas cristal

**15**

## **A5 Wagyu Tempura**

Tempura de wagyu A5 japonés

**42**







# NIGIRI & SASHIMI

Our entire sushi & sashimi selection is enhanced with aged soy sauce and freshly grated wasabi  
Toda nuestra selección de sushi y sashimi se acompaña de salsa de soja añejada y wasabi recién rallado.

**Hamachi**  
Pez Limón  
9

**Seabream**  
Dorada  
7

**Amaebi**  
Quisquilla  
12

**Salmon**  
Salmón  
7

**Scallop**  
Vieira  
9

**Carabinero**  
Carabinero  
12

**A5 Japanese Wagyu**  
Wagyu A5 japonés  
10

**Akami**  
Descargamento  
8

**Chutoro**  
Chutoro  
12

**O'toro**  
Ventresca  
12

# CONTEMPORARY SUSHI

**Seabream Anticuchera**  
Dorada anticuchera  
7

**Hamachi with Nama Sashimi**  
Pez Limón con vinagreta de Nama Sashimi  
8

**Salmon, Teriyaki, Mustard**  
Salmón, teriyaki y mostaza japonesa  
7

**Scallops with Batayaki**  
Vieiras con batayaki y salsa tare  
8

**Wagyu with Truffle and Quail Egg**  
Wagyu A5 japonés con trufa y huevo de codorniz  
12

**Tuna Toro, Caviar and Yuzu Ponzu**  
Ventresca con caviar y yuzu ponzu  
10

**The Triple**  
Wagyu, O'toro y Caviar  
18

**Carabinero Yuzu kosho (5 pieces)**  
Carabinero con Yuzu kosho (5 piezas)  
69

# RAW SUSHI ROLL

## **Scallops XO**

Tartar de Vieiras XO

**18**

## **Negitoro Poke and Padrón Pepper**

Poke de ventresca y pimiento de padrón

**18**

## **Salmon California Roll**

California roll de salmón

**18**

## **Spicy Tuna Roll**

Roll de atún picante

**18**

# NOT RAW SUSHI ROLL

## **Langoustine Tempura**

Tempura de langostino, mayo kimchi

**20**

## **Avocado Tempura**

Tempura de aguacate, pesto, shiso

**14**

## **Wagyu Anticuchero**

Wagyu anticuchero

**32**

## **24K Gold Lobster**

Bogavante, oro y caviar

**125**

# MOTEL SELECTION

240

**Sashimi: Salmon, Akami, Scallop and Seabream**

Sashimi: Salmón, Atún, Vieira y Dorada

**Nigiri: O'toro & Caviar, King Crab, Wagyu and Truffle**

Nigiri: Ventresca con Caviar, Cangrejo Real, Wagyu con Trufa

**Not Raw Maki Roll Carabinero Tartar**

Maki de Carabinero







# DESSERTS

## **Matcha Tea-ramisu**

Tea-ramisú de Matcha

**12**

## **The Motel Golden Key**

La llave dorada de Motel

**24**

## **A Magic Cotton Japanese Cheesecake**

Una tarta de queso japonesa de algodón mágico.

**22**

## **Dorayaki**

Dorayaki de gianduja y espuma de Nutella

**18**

## **A Japanese Zen Garden of Chocolate and Whisky**

Jardín zen japonés de chocolate y whisky

**18**

## **Mochi Time**

### **Mango & Passion Fruit / Yuzu / Strawberry**

Mango y fruta de la pasión / yuzu / fresa

**9**

