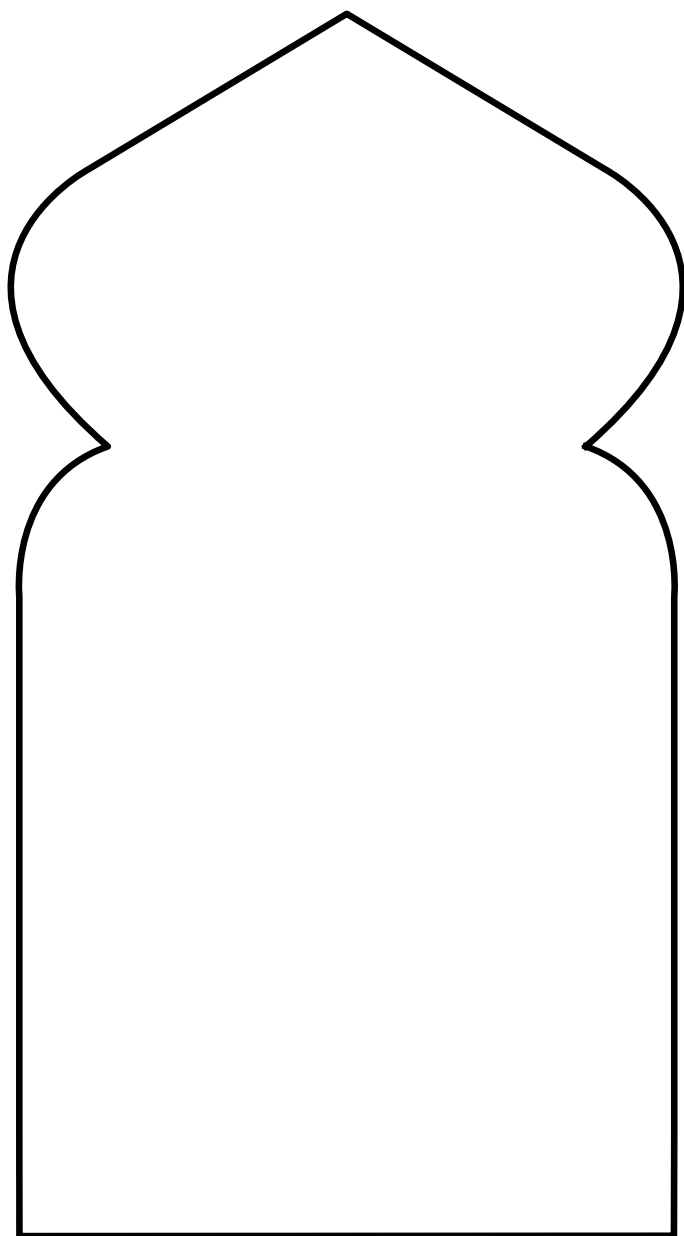




APPETIZERS

Robata-Grilled Edamame with Sweet Chili

Edamame a la brasa robata con chili garlic

9

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 Tiradito with Pickled Chilies Ponzu

Láminas de ventresca de atún y ponzu de ajíes encurtidos

27

Seabass Ceviche

Ceviche de lubina, leche de tigre de rocoto, shiso verde

24

Avocado filled with King Crab and Kimchi

Aguacate relleno de cangrejo real y kimchi

29

Yin & Yang of Tuna, Salmon and Caviar

Tartar de atún, salmón y caviar

49

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

Seafood Gyoza Dumplings

Gyozas de marisco

14

Andalusian Tempura Prawns with Kimchi Mayo

Gambas en tempura con mayonesa de kimchi

22

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

A5 Japanese Wagyu Yakitori with Galbi-Yuzu Glaze

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

42

MAINS

Black Cod Glazed with Miso and Carob
Bacalao negro glaseado con miso y algarroba

42

Grilled Seabass with Ají Amarillo and Brown Butter
Lubina a la brasa con salsa de ají amarillo

39

Signature Old Motel

Tortellini / Caviar

Tortellini / caviar



55

Wagyu Katsu Burger Izakaya Bull
Hamburguesa Katsu de Wagyu con Izakaya Bull

48

Beef Tenderloin with Truffle Cream Enoki
Solomillo de Rubia Gallega, crema de trufa y enoki

55

LUXURY CUTS

Tomahawk, Shio Koji Glaze and Katsuobushi
Tomahawk, glaseado de Shio Koji y Katsuobushi

110

Imperial Surf & Turf
Bogavante, solomillo de Rubia Gallega y puré Robuchon

150

SIDES

Fries

Patatas fritas

9

Mashed Potatoes Robuchon style

Puré de patatas estilo Robuchon

12

Grilled Broccolini

Bimi a la brasa con Yuzu Ponzu

9

Sautéed Sushi Rice

Arroz donburi

9

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.

Seabass

Lubina

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

Salmon with Aka Miso

Salmón, emulsión de aka miso

7

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

18

The Triple

Wagyu, O'toro y Caviar

18

Carabinero Yuzu Kosho

Carabinero con Yuzu Kosho

14

RAW & NOT RAW SUSHI ROLL

Marbella Rock & Roll

Quisquillas y caviar

36

Salmon California Roll

California roll de salmón

18

Spicy Tuna Roll

Roll de atún picante

18

Carabinero Nikkei

Carabinero, chimichurri nikkei

36

Wagyu Anticuchero

Wagyu anticuchero

32

DESSERTS

Matcha Tea-ramisu

Tea-ramisú de Matcha

12

The Motel Golden Key

La llave dorada de Motel

24

A Magic Sakura Roll

Rollo suizo de frambuesas y sakura

18

Dorayaki

Dorayaki de gianduja y espuma de Nutella

18

A Japanese Zen Garden of Chocolate

Jardín zen japonés de chocolate

18

Mochi Time

Mango & Passion Fruit / Yuzu / Strawberry

Mango y fruta de la pasión / yuzu / fresa

9

