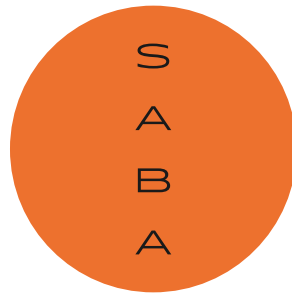


At SABA (Japanese for Mackerel), we create a bridge between Asian and Western cultures by offering a culinary experience centred on the culture of sharing food inherent to the Spanish, Japanese, and Koreans, which is why most of our menu offers are meant to be shared and are served in no specific order. We present a hearty and surprising culinary experience with a combination of local ingredients from Spain with authentic recipes and techniques from Asia.



En SABA (Caballa en japonés), creamos un puente entre las culturas asiática y occidental ofreciendo una experiencia culinaria centrada en la cultura de compartir la comida inherente a los españoles, japoneses y coreanos, por lo que la mayoría de nuestras ofertas de menú están pensadas para compartir y se sirven sin un orden específico. Presentamos una experiencia culinaria rica y sorprendente con una combinación de ingredientes locales de España con auténticas recetas y técnicas de Asia.

GLOSSARY

JAPANESE / JAPONÉS

- Sushi* sour rice / arroz agrio
Temari hand ball / bola hecha a mano
Oshizushi pressed sushi / sushi presionado
Nigiri hand gripped / agarrado de man"
Te-Maki hand roll / "rollo de mano
Sashimi pierced fish / pescado cortad
Yaki grilled / parrilla o plancha
Furofuki blowing steam / vapor
Toro tuna belly / ventresca de atún
Abur flambeed / flambeado
Nambanzuke southern barbarian pickle / escabeche
Omakase entrust / confiar

GLOSSARY

KOREAN / COREANO

- Kimchi* fermented vegetables / verduras fermentadas
Banchan side dish / tapas
Bulgogi fire marinated meat / carne marina al fuego
Ssam wrapped / envoltorio
Japchae glass noodles / fideos de cristal
Soot-bul Soot-bul charcoal Fire / fuego al carbon
Bibim mixed / mezclado
Gui grill / parrilla
Bap cooked rice / arroz
Galbi rib / costilla
Doeji pork / cerdo

MENÚ 5 PASOS

Selección de chef + Bulgogi o Solomillo (10€) + Postre

75€ pp

SUSHI & SASHIMI OMAKASE MENU

Sashimi variado + Usuzukuri + Nigiri Signatura (2u) + Sushi Mix (12u)

100€ pp

ONLY SUSHI BAR
MÁX. 4 PERSONAS

BARBACOA COREANA

*Kimchi banchan + Fideos fríos coreanos + Verduras de temporada
+ Arroz Blanco + Us Prime ribeye (250gr)*

50€ pp

MIN. 2 PAX
SOLO CON RESERVA
LÍMITE 4 DIARIAS EN ZONA TERRAZA EL ORANGERIE

ENTRANTES Y ENSALADAS

STARTERS & SALADS

Ostra frita

(ud) 8€

Temaki de Ostra frita y cava de su propio jugo
Fried oyster temaki and cava from its own juice

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12, 14)

Ensalada de papaya con bogavante (Som Tam Thai)

18€

Papaya, bogavante, camarones, zanahoria, tirabeques, cacahute, cebolla, cilantro, salsa nam jim
Papaya, lobster, salted shrimp, peanuts, onion, coriander, nam jim sauce

ALLERGIES / ALERGIAS (2, 4, 5, 11, 14)

Flan de huevo con bogavante (Gyeran-Jjim)

14€

Flan de huevo sedoso, caldo dashi, bogavante, huevas
Silky egg custard, dashi broth, lobster, fish roe

ALLERGIES / ALERGIAS (3, 4, 8)

Gyozas de verduras (Yache Mandu)

(4ud) 9€

Empanadillas coreanas de verduras
Korean vegetable dumplings

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 12)

Gyozas de Kimchi y pollo (Kimchi Mandu)

(4ud) 9€

Empanadillas coreanas de kimchi
Korean kimch and chicken dumplings

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 12)

ARROZ Y FIDEOS

RICE & NOODLES

Bibimbap

18€

Arroz coreano con verduras variadas, Yema de huevo curada, sésamo y salsa gochujang
Korean rice with assorted vegetables, cured egg yolk, sesame and gochujang sauce

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 11, 12)

+Tartar de ternera coreano (Yuk-hoe)

7€

Tartar de solomillo de ternera estilo coreano
Korean style beef steak tartar

ALLERGIES / ALERGIAS (0)

+Tartar de lomo de atún (Cham-chi)

10€

Lomo de atún picante
Spicy tuna

ALLERGIES / ALERGIAS (4)

+Tartar de salmon (Yeone-o)

4€

Tartar de salmón marinado en salsa de Kimchi
Kimchi salmon tartar

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6)

+Carne marinada en soja (Bulgogi)

5€

Carne de ternera finamente cortada marinada en soja a la plancha
Grilled thinly sliced beef marinated in soy sauce

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 11, 12)

Ramen coreano frío (Neng-myeong)

18€

Fideos fríos coreanos, huevo duro, verduras encurtidas variadas, gochujang de vinagre
Korean cold noodles, hard-boiled egg, assorted pickled vegetables, vinegar gochujang

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDE DISHES

Gonggi-Bap

6€

Arroz blanco

Sticky plain rice

ALLERGIES / ALERGIAS (1)

Kimchi y Banchan

9€

Kimchis de col, tomate y pepino Banchan de nabo, col y seta shitake

Cabbage, tomato and cucumber kimchees and daikon, cabbage and shitake Banchan

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

CARNES

MEATS

Carne marinada en soja con fideos de batata (bulgogi japchae)

26€

Carne de ternera marinada en soja con fideos de cristal, huevo y verduras

Soy marinated beef with glass noodles, egg and vegetables

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 11, 12)

Carrilleras estofadas (Beolsal-jjim)

23€

Carrilleras de ternera braseada en soja, verduras, puré de boniato y chips de cebolla

Soy braised cheek beef, vegetables, sweet potato puree and onion chips

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 7)

Solomillo de ternera (Anssim-gui)

38€

Solomillo de ternera con salsa demi estilo cantones y verdura

Beef tenderloin with Cantonese demi sauce and vegetables

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

Panceta al vapor estilo coreano (Bossam)

25€

Cerdo marinado al vapor, finamente cortado con salsa Ssamjang, kimchi y lechuga roja

Thinly sliced steamed marinated pork with Ssamjang sauce, kimchi and red lettuce

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 8, 11, 12)

PESCADOS

FISH

Pulpo a la parrilla (Mun-eo) 32€

Pulpo a la parrilla con emulsión de gochujang y verduras
Grilled octopus with gochujang emulsion

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)

Corvina en papillote al vapor con salsa miso (Senseong Jjim) 22€

Papillote de corvina al vapor en salsa de miso con verduras
Coaker in papillote in miso sauce with vegetables

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 5, 6, 8, 11, 12)

Bacalao al pilpil de lima (Daegu) 25€

Bacalao al pilpil, lima kaffir y lemongrass
Pilpil cod, kaffir lime and lemongrass

ALLERGIES / ALERGIAS (4)

VERDURAS

VEGETABLES

Pilpil de edamame 23€

Pilpil de edamame, con trufa, huevo a baja temperatura y setas simeji
Edamame pilpil, with truffle, low-temperature egg and simeji mushrooms

ALLERGIES / ALERGIAS (3, 6)

Alcachofas a la parrilla 20€

Kimchi de alcachofas a la parrilla con salsa samjjang
Grilled artichoke kimchi with samjjang sauce

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 6, 12)

Berenjena Miso (Gachi gui) 23€

Berenjena marinada con miso al Jospier arroz inflado, sesamo y aceite de trufa
Eggplant marinated in miso with Jospier puffed rice, sesame and truffle oil

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

NIGIRI CLÁSICO

CLASSIC NIGIRI

PRECIO POR UNIDAD
PRICE PER UNIT

<i>Atún (Manguro)</i> Tuna	4€	<i>Pulpo (Tako)</i> Octopus	4€
<i>Ventresca de atún (O-Toro)</i> Tuna belly	5€	<i>Langostino (Ebi)</i> Prawn	4€
<i>Sirviola (Hamachi)</i> Yellowtail	4€	<i>Anguila ahumada (Unagi)</i> Smoked eel	5€
<i>Salmón (Sake)</i> Salmon	4€	<i>Tortilla Japonesa (Tamagoyaki)</i> Japanese Egg roll	3€
<i>Lubina (Suzuki)</i> Seabass	4€	<i>Ternera (Gyu)</i> Beef	5€

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

NIGIRI ESPECIAL

NIGIRI SIGNATURE

PRECIO POR UNIDAD
PRICE PER UNIT

<i>Chutoro con caviar y oro</i> Lomo centro de atún con caviar y oro comestible Center-cut Tuna Loin with Caviar and Edible Gold ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)	9€
<i>Wagyu con foie gras</i> Wagyu A5 con foie gras y salsa hoisin Wagyu A5 with foie gras and hoisin sauce ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 8, 12)	12€
<i>Aburi suzuki con emulsión de trufa</i> Lubina flameada con emulsión de trufa, escamas de sal, chile Sea bass flambéed with truffle emulsion, salt flakes, chili ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)	8€
<i>Hamachi con kimchi de tomate</i> Hamachi con kimchi y tobiko Yellowtail with kimchi and tobiko ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)	7€

NIGIRIS VARIADOS

ASSORTED NIGIRI

Omakase de Nigiris especiales

(8ud) 60€

Selección del chef

Chef's selection

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

Omakase de Nigiris clásicos

(8ud) 36€

Selección del chef

Chef's selection

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

SASHIMI Y USUZUKURI

ASSORTED SASHIMI & USUZUKURI

Sashimi variado

30€

Atún, Salmón, Lubina, Serviola | Tuna, salmon, Seabass, Yellowtail

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6)

Sashimi de salmón (sake)

35€

Sashimi de salmón | Salmon sashimi

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6)

Sashimi de atún toro

45€

Sashimi de atún | Fatty tuna sashimi

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6)

Usuzukuri coreano "mul hoe"

22€

Corte fino de pescado blanco con salsa coreana y kimchi

Finely cut white fish with pickled korean sauce and kimchi

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

Usuzukuri con ponzu

20€

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu casera

Finely cut whitefish with home made ponzu sauce

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

Usuzukuri de toro

18€

Corte fino de ventresca de atún con migas de sobrasada

Finely cut fatty Tuna with tomato pureed and sobrasada breadcumbs

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

MAKI & URAMAKI

ROLLS Y CALIFORNIA ROLLS

Roll de salmón (Sake Maki)

(8pc) 20€

Salmon, aguacate, pepino y perilla
Salmon, avocado, cucumber and siso

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

Roll grueso de pato (Ahiru Futomaki)

(4pc) 18€

Pato confitado, salsa hoisin, cebolleta, pepino
Duck confit, hoisin sauce, spring onion, cucumber

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 6, 11, 12)

California roll de langostino frito (Ebi Katsu Uramaki)

(8pc) 18€

Langostino panko con aguacate, en salsa de ajo picante
Panko prawn with avocado, in spicy garlic sauce

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

Roll coreano de carne marinada (Bulgogi Kimbap)

(8pc) 18€

Carne de ternera marinada en soja, sésamo, daikon, kimchi, zanahoria, espinacas
Soy sauce marinated meat, sesame, daikon, kimchi, carrot, spinach

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

California roll de salmón flambeado (Aburi Sake Uramaki) (8pc) 20€

Salmon flambeado, aguacate, espárragos, aceite de sésamo, jengibre, cebollino
Flambéed salmon, avocado, asparagus, sesame oil, ginger, chives

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

SABA'S SIGNATURE

SABA'S SIGNATURE

Roll de bogavante (Robusta futomaki)

(4pc) 35€

Bogavante, aguacate, gelatina de Tosazu
Lobster, avocado, Todazu jelly

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

Spicy tuna roll (Supaishī tsuna maki)

(8pc) 23€

Atún, yema de huevo curada, espárragos, gelatina de Tosazu y shichimi
Tuna cured egg yolk, asparagus, Tosazu, shichimi

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

Roll de verduras (Yache kimbap)

(8pc) 17€

Pepino, aguacate, espárragos
Cucumber, avocado, asparagus

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

TARTAR Y TAKI

TARTAR & TAKI

Tartar de salmón (Yeone-o Hoe)

25€

Salmón, aguacate, shichimi, salsa de soja Kombu, crujiente de plátano
Salmon, avocado, shichimi, Kombu soy sauce banana crunch

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 11, 12)

Tartar de ternera (Yuk-Hoe)

34€

Steak tartar de ternera estilo coreano, con yema de huevo a baja temperatura
Korean style steak tartare, spring onion and sousvide egg yolk

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 8)

Tartar de atún (Chamchi- Hoe)

32€

Atún, mango, aceite de humo, cebollino, kimchi, crujiente de plátano
Fatty tuna, mango, smoked oil, spring onion, kimchee, banana crunch

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

Tataki de ventresca de atún (O-Toro Tataki)

25€

Ventresca de atún a la plancha, ponzu casera, chips de ajo, shisho, daikon
Pan-seared, fatty tuna, home-made ponzu, garlic chips, perilla daikon

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)

POSTRES

DESSERTS

Torrija coreana

8€

Torrija, caramelo salado y sesamo con helado de vainilla

Spanish style french toast with salted careml and sesame with vanilla ice-cream

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7)

Cremoso de fruta de la pasión y sus especias

9€

Cremoso de futa de la pasión, especias, merengue de curcuma y frambuesa con salsa de chocolate

Creamy passion Fruit, spices, turmeric and raspberry meringue with chocolate sauce

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7)

La Pera

9€

Pera estofada, jus de mandarina, kaffir y sésamo negro con cremoso de vainilla y chocolate blanco

Braised pear, tangerine jus, kaffir and with ceamy vanilla and white chocolate

ALLERGIES / ALERGIAS (3, 7)

Tarta de almendra

9€

Tarta de almendra y dulce de frijoles coreano, gelatina de chocolate y romero

Almond cake and korean sweet beans, chocolate jelly and Rosemary

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8)

ALLERGIES

ALERGIAS

- (1) Cereals / Cereales (2) Crustaceous / Crustaceos (3) Egg / Huevo (4) Fish / Pescado
(5) Peanut / Cacahuetes (6) Soy / Soja (7) Lactose / Lacteo (8) Nuts / Frutos secos
(9) Celery / Apio (10) Mustard / Mostaza (11) Sesame / Sésamo (12) Sulfates / Sulfitos
(13) Lupins / Altramuces (14) Mollusk / Moluscos