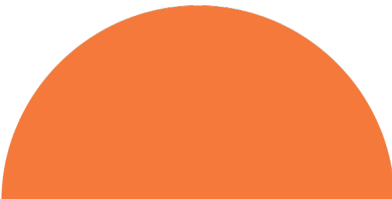


At SABA (Japanese for Mackerel), we create a bridge between Asian and Western cultures by offering a culinary experience centred on the culture of sharing food inherent to the Spanish, Japanese, and Koreans, which is why most of our menu offers are meant to be shared and are served in no specific order.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

A large orange circle containing the text "SABA RESTAURANT".

SABA RESTAURANT

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.

A large orange semi-circle at the bottom of the page.

MENÚ 5 PASOS

Selección del chef + Bulgogi + Postre

85€ pp

SUSHI & SASHIMI OMAKASE MENU

Sashimi variado + Usuzukuri + Nigiri Signature (2pc) + Sushi Mix (12pc)

100€ pp

Sugerido en la cocina abierta

Recommended at the Theatre Kitchen

ENTRANTES & ENSALADAS

STARTERS & SALADS

Kimchi y Banchan

9€

Kimchis de col, tomate y pepino, banchan de nabo, col y seta shiitake.

Cabage, tomato and cucumber kimchis and daikon, cabbage and shiitake Banchan.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 11, 12)

Ensalada de papaya con bogavante (Som Tam Thai)

24€

Papaya, bogavante, camarones, zanahoria, tirabeques, cacahuete, cebolla, cilantro y salsa nam jim.

Papaya, lobster, salted shrimp, carrot, peanuts, sugar snaps, onion, coriander and nam jim sauce.

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

Gyozas de verduras (Yache Mandu)

(4pc) 12€

Empanadillas coreanas de verduras.

Korean vegetable dumplings.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 12, 14)

Gyozas de Kimchi y pollo (Kimchi Mandu)

(4pc) 13€

Empanadillas coreanas de kimchi y pollo.

Korean kimchi and chicken dumplings.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 14)

Baozi coreano de setas y trufa

(2pc) 9€

Bollos al vapor rellenos de setas y trufa con salsa de soja-vinagre.

Steamed buns filled with mushrooms and truffle, served with a soy-vinegar sauce.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

Pollo Karaage

18€

Pollo coreano frito acompañado de salsa karaage casera con cilantro y cacahuete.

Korean fried chicken served with homemade karage sauce, cilantro and peanuts.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 8, 11, 12)

Sopa Miso

11€

Con tofu, alga wakame y cebolleta.

With tofu, wakame seaweed, and spring onion.

ALLERGIES / ALERGIAS (4, 6)

+Arroz

+2€

Arroz blanco.

Sticky plain rice.

ALLERGIES / ALERGIAS (4, 6)

+Vieira

+6€

Carne de vieira.

Scallop meat.

ALLERGIES / ALERGIAS (4, 6, 14)

Berenjena Miso (Gachi gui)

28€

Berenjena marinada con miso al Jospser, arroz inflado, sésamo y aceite de trufa.

Eggplant marinated in miso at Jospser, puffed rice, sesame and truffle oil.

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

ARROZ Y FIDEOS

RICE & NOODLES

Bibimbap

23€

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 salmón (Yeone-o)

4€

Tartar de salmón marinado en salsa de Kimchi.

Kimchi salmon tartar.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 6, 11, 12)

+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, 6, 11, 12)

Gonggi-Bap

6€

Arroz blanco.

Sticky plain rice.

ALLERGIES / ALERGIAS

Yakisoba vegetariano

21€

Yakisoba con verduras de temporada y salsa Kimpton.

Vegetables yakisoba with Kimpton sauce.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 11, 12)

Yakisoba con pollo

22€

Yakisoba con pollo de corral y salsa Kimpton.

Chicken yakisoba with Kimpton sauce.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 14)

PLATOS PRINCIPALES

— MAIN COURSES

Bacalao negro (Guindara)

Bacalao negro marinado con miso y ensalada de lombarda.

Black cod marinated in miso with red cabbage salad.

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

32€

Tataki de ventresca de atún (O-toro tataki)

Ventresca de atún a la plancha y ponzu de fruta de la pasión.

Grilled tuna belly with passion fruit ponzu.

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

32€

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

Carne de ternera marinada en soja con fideos de cristal y verduras.

Soy marinated beef with glass noodles and vegetables.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 8, 11, 12)

28€

Tataki de Wagyu A5 (100 gr)

Wagyu al jasper, salsa hoisin, yema de huevo curada y cebolleta.

Jasper-grilled Wagyu with hoisin sauce, cured egg yolk and spring onion.

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

80€

THEATRE *KITCHEN*

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 mano
Te-Maki hand roll / rollo de mano
Sashimi pierced fish / pescado cortado
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 marinado al fuego
Ssam wrapped / envoltorio
Japchae glass noodles / fideos de cristal
Soot-bul charcoal fire / fuego al carbon
Bibim mixed / mezclado
Gui grill / parrilla
Bap cooked rice / arroz
Galbi rib / costilla
Doeji pork / cerdo

NIGIRI
CLASSIC NIGIRI

PRECIO POR UNIDAD
PRICE PER UNIT

Atún (Maguro)

4,5€

Tuna (1, 4, 6, 12)

Salmón (Sake)

4€

Salmon (1, 4, 6, 12)

Ventresca de atún (O-Toro)

5,5€

Tuna belly (1, 4, 6, 12)

Lubina (Suzuki)

4€

Sea bass (1, 4, 6, 12)

Serviola (Hamachi)

4,5€

Yellowtail (1, 4, 6, 12)

Omakase de Nigiris clásicos

(8pc) 36€

Selección del chef

Chef's selection

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

SIGNATURE NIGIRI

PRECIO POR UNIDAD
PRICE PER UNIT

Chutoro con caviar y oro

13€

Lomo centro de atún con caviar y oro comestible.

Center-cut tuna loin with caviar and edible gold.

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

Wagyu con foie gras

14€

Wagyu A5 con foie gras y salsa hoisin

Wagyu A5 with foie gras and hoisin sauce

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

Aburi suzuki con emulsión de trufa

8€

Lubina flameada con emulsión de trufa, escamas de sal y chile

Sea bass flambéed with truffle emulsion, salt flakes and chili

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

Sake flambeado

7€

Salmón flambeado con mahonesa agridulce picante y lima.

Flambéed salmon with spicy sweet and sour mayo and lime.

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

Omakase de Nigiris especiales

(8pc) 68€

Selección del chef

Chef's selection

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

SASHIMI

Sashimi variado

44€

Atún, Salmón, Lubina y Serviola | Tuna, Salmon, Sea bass and Yellowtail

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

Sashimi de salmón (sake)

35€

Sashimi de salmón | Salmon sashimi

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

Sashimi de atún toro

45€

Sashimi de atún | Fatty tuna sashimi

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

TARTAR

Tartar de salmón (Yeone-o Hoe)

26€

Salmón, aguacate, shichimi, salsa de soja Kombu y crujiente de plátano.

Salmon, avocado, shichimi, Kombu soy sauce and banana chips.

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

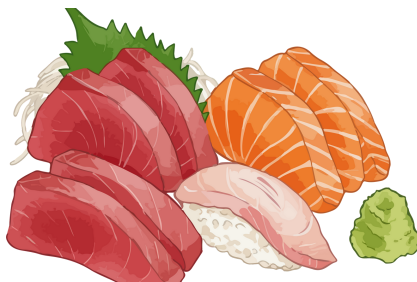
Tartar de atún (Chamchi- Hoe)

34€

Atún, mango, aceite de humo, cebollino, kimchi y crujiente de plátano.

Fatty tuna, mango, smoked oil, spring onion, kimchi and banana chips.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 14)



SABA'S ROLLS

ROLLS Y CALIFORNIA ROLLS

California de salmón (sake california)

(8pc) 22€

Salmón, aguacate, pepino y tobiko rojo.

Salmon, avocado, cucumber and red tobiko.

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

Roll coreano de carne marinada (Bulgogi Kimbap)

(8pc) 21€

Carne de ternera marinada en soja, sésamo, daikon, kimchi, zanahoria y espinacas.

Soy sauce marinated meat, sesame, daikon, kimchi, carrot and spinach.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 12)

Roll de verduras (Yache kimbap)

(8pc) 16€

Pepino, aguacate, cebollino y espárragos.

Cucumber, avocado, chives and asparagus.

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

SABA'S SIGNATURE

SABA'S SIGNATURE

Spicy tuna roll (Supaishī tsuna maki)

(8pc) 24€

Atún, yema de huevo curada, espárragos, pepino, sésamo kimchi y shichimi.

Tuna, cured egg yolk, asparagus, cucumber, kimchi sesame and shichimi.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 14)

Salmón flambeado (Aburi Sake Uramaki)

(8pc) 22€

Salmón flambeado, aguacate, espárragos y mayonesa de kimchi.

Flambéed salmon, avocado, asparagus and kimchi mayonnaise.

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

California roll de langostino frito (Ebi Katsu Uramaki)

(8pc) 21€

Langostino panko con aguacate, en salsa de ajo picante.

Panko prawn with avocado, in spicy garlic sauce.

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



POSTRES

DESSERTS

Torrija coreana

10€

Torrija, caramelo salado y sésamo con helado de vainilla.

Spanish style french toast with salted caramel and sesame with vanilla ice cream.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Chocolate blanco relleno de chutney de pera

10€

Pera estofada, gelatina de sake con cremoso de vainilla y chocolate blanco.

Braised pear, sake gelatin with creamy vanilla and white chocolate.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8, 12)

Tarta de queso cremosa

10€

Tarta de queso con helado de amarena.

Cheesecake with amarena cherry ice cream

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Bizcocho de chocolate

10€

Bizcocho de chocolate negro al vapor con crumble de Oreo.

Steamed dark chocolate cake with Oreo crumble.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Tarta de hojaldre de manzana

10€

Tarta de manzana con crema de almendra y helado de vainilla.

Apple tart with almond cream and vanilla ice cream.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12)

ALLERGIES

ALERGIAS

- (1) Gluten (2) Crustaceans / Crustáceos (3) Egg / Huevo (4) Fish / Pescado
(5) Peanut / Cacahuetes (6) Soy / Soja (7) Lactose / Lácteos (8) Nuts / Frutos secos
(9) Celery / Apio (10) Mustard / Mostaza (11) Sesame / Sésamo (12) Sulfates / Sulfitos
(13) Lupins / Altramucos (14) Mollusk / Moluscos

SABA RESTAURANT
BAR & BODEGA

mediterranean flavors

ENTRANTES

STARTERS

Pan con tomate & aceite de oliva 8€

Pan con tomate y AOVE.

Bread with tomato and extra virgin olive oil.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

Jamón Ibérico (80gr) 35€

Jamón Ibérico cortado a mano con pan de cristal y tomate.

Hand-cut Iberian ham with glass bread and tomato.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

Calamares fritos 24€

Calamares fritos a la andaluza con alioli de cítricos.

Andalusian-style fried calamari with citrus aioli.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 7, 14)

Pimientos de padrón 12€

Pimiento de padrón.

Padrón pepper.

ALLERGIES / ALERGIAS (1)

Croquetas de buey & de boletus (4pc) 16€

Dos bocados cremosos de buey & de boletus edulis.

Two creamy bites of ox & boletus edulis.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 6, 7)

ENSALADAS & PASTA

SALADS & GARDEN

Ensalada de burrata 24€

Con tomates de temporada, burrata, rúcula, piñones y vinagreta de mostaza y miel.

With seasonal tomatoes, burrata, arugula, pine nuts and mustard-honey vinaigrette.

ALLERGIES / ALERGIAS (7, 8, 10, 12)

Ensalada de tomates de la huerta con atún confitado 24€

Tomates de huerta, cebolla tierna, aceitunas y atún de aleta amarilla confitado en casa.

Farm-fresh tomatoes, spring onions, olives and house-cured yellowfin tuna.

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

Espárragos al Josper 18€

Espárragos verdes con salsa romesco y pimienta de Espelette.

Green asparagus with romesco sauce and Espelette pepper.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 8, 9, 12)

Rigatoni 28€

Rigatoni con salsa bolognesa y queso parmesano.

Rigatoni with Bolognese sauce and Parmesan cheese.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

ALL PRICES ARE IN EUROS

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN ESPRESADOS EN EUROS

VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO

A LA BRASA

GRILLED

Pescado del día

S/M€

Pescado del día preguntar según mercado.

Fish of the day, please inquire based on the market.

ALLERGIES / ALERGIAS (4)

Pata de pulpo

35€

Pata de pulpo con patatón de Sa Pobla, pimientos de piquillo y mojo rojo.

Octopus leg with Sa Pobla 'patatón', piquillo peppers and red mojo.

ALLERGIES / ALERGIAS (12, 14)

Pollo Coquelet de Corral

26€

Coquelet de corral con verduras de temporada y patatón de Sa Pobla aromatizado con hierbas de nuestro jardín.

Free-range coquelet with seasonal vegetables and Sa Pobla potatoes, flavored with herbs from our garden.

ALLERGIES / ALERGIAS (9, 12)

Solomillo de ternera

40€

Solomillo de ternera con puré de patata trufada y bimi asado.

Beef tenderloin with truffled mashed potatoes and roasted bimi.

ALLERGIES / ALERGIAS (7, 12)

Entrecote US Premium

63€

US Rib Eye Prime con patatón mallorquín y pimientos del piquillo confitados.

US Prime Rib Eye with Mallorcan potato and candied piquillo peppers.

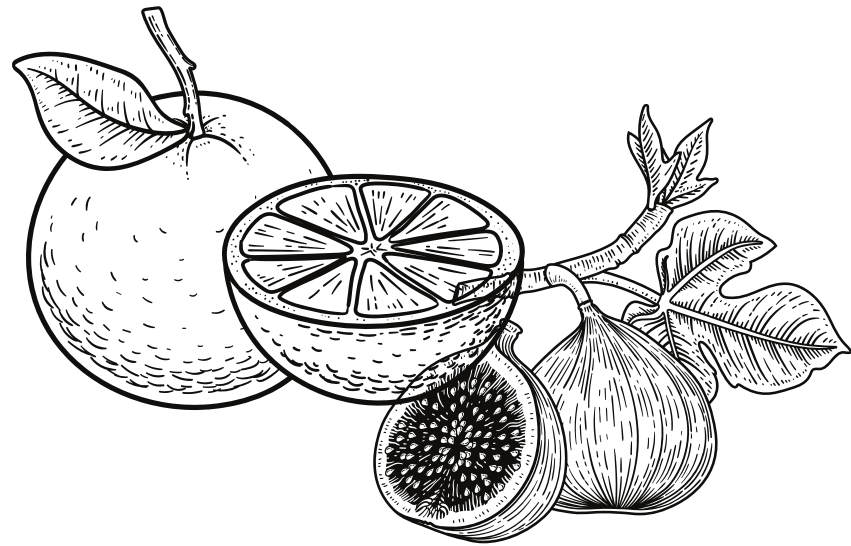
ALLERGIES / ALERGIAS (7, 9, 12)



ALL PRICES ARE IN EUROS

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN ESPRESADOS EN EUROS

VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO



POSTRES

DESSERTS

Tarta de queso cremosa 10€

Tarta de queso con helado de amarena.

Cheesecake with amarena cherry ice cream

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Bizcocho de chocolate 10€

Bizcocho de chocolate negro al vapor con crumble de Oreo.

Steamed dark chocolate cake with Oreo crumble.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Tarta de hojaldre de manzana 10€

Tarta de manzana con crema de almendra y helado de vainilla.

Apple tart with almond cream and vanilla ice cream.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12)

Torrija coreana 10€

Torrija, caramelo salado y sésamo con helado de vainilla.

Spanish style french toast with salted caramel and sesame with vanilla ice cream.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Chocolate blanco relleno de chutney de pera 10€

Pera estofada, gelatina de sake con cremoso de vainilla y chocolate blanco.

Braised pear, sake gelatin with creamy vanilla and white chocolate.

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8, 12)

ALLERGIES

ALERGIAS

- (1) Gluten (2) Crustaceans / Crustáceos (3) Egg / Huevo (4) Fish / Pescado
(5) Peanut / Cacahuètes (6) Soy / Soja (7) Lactose / Lácteos (8) Nuts / Frutos secos
(9) Celery / Apio (10) Mustard / Mostaza (11) Sesame / Sésamo (12) Sulfates / Sulfitos
(13) Lupins / Altramuces (14) Mollusk / Moluscos

ALL PRICES ARE IN EUROS

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN ESPRESADOS EN EUROS

VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO