Our *Menus*

Asian Menu *1 -9*

Mediterranean Menu *10-14*

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.

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.

OUR *MENUS*

5 COURSES MENU

Chef Selection + Main Course + Dessert

85€ pp (drinks not included)

120€ pp (wine-paired)

SUSHI & SASHIMI OMAKASE MENU

Assorted Sashimi + Usuzukuri + Signature Nigiri (2 pcs) + Sushi Mix (12 pcs)

100€ pp (drinks not included)

Recommended at the Theatre Kitchen
Sugerido en la cocina abierta

ENTRANTES & ENSALADAS

STARTERS & SALADS

Kimchi y Banchan — 9€
Cabbage, tomato and cucumber kimchis and daikon, cabbage and shiitake Banchan.
Kimchis de col, tomate y pepino, banchan de nabo, col y seta shiitake.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 11, 12)

Ensalada de papaya con bogavante (Som Tam Thai) — 26€
Papaya, lobster, salted shrimp, carrot, peanuts, sugar snaps, onion, coriander and nam jim sauce.
Papaya, bogavante, camarones, zanahoria, tirabeques, cacahuete, cebolla, cilantro y salsa nam jim.
ALLERGIES / ALERGIAS (2, 4, 5, 11, 14)

Gyozas de verduras (Yache Mandu) — *(4pc)* 13€
Korean vegetable dumplings.
Empanadillas coreanas de verduras.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 11, 12, 14)

Gyozas de Kimchi y pollo (Kimchi Mandu) — *(4pc)* 13€
Korean kimchi and chicken dumplings.
Empanadillas coreanas de kimchi y pollo.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 14)

Pollo Karaage — 18€
Korean fried chicken served with homemade karaage sauce, cilantro and peanuts.
Pollo coreano frito acompañado de salsa karaage casera con cilantro y cacahuete.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 8, 11, 12)

Berenjena Miso (Gachi gui) — 24€
Eggplant marinated in miso at Josper, puffed rice, sesame and truffle oil.
Berenjena marinada con miso al Josper, arroz inflado, sésamo y aceite de trufa.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

ALL PRICES ARE IN EUROS
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN EUROS
VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO

FIDEOS

NOODLES

Yaki udon vegetariano — 23€
Vegetables yaki udon, vegetal protein and Kimpton sauce.
Yaki udon con verduras de temporada, proteína vegetal y salsa Kimpton.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 5, 6, 11, 12)

Yaki udon con pollo de corral — 24€
Chicken yaki udon with Kimpton sauce.
Yaki udon con pollo de corral y salsa Kimpton.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 14)

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Bacalao negro (Guindara) — 32€
Black cod marinated in miso with red cabbage salad.
Bacalao negro marinado con miso y ensalada de lombarda.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)

Carne marinada en soja con fideos de cristal (bulgogi japchae) — 29€
Soy marinated beef with glass noodles and vegetables.
Carne de ternera marinada en soja con fideos de cristal y verduras.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 8, 11, 12)

Costilla de cerdo con salsa umeshu — 29€
Low-temperature pork ribs with umeshu glaze and cucumber sunomono.
Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura con salsa umeshu y ensalada sunomono de pepino.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 9, 11, 12)



ALL PRICES ARE IN EUROS
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN EUROS
VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO

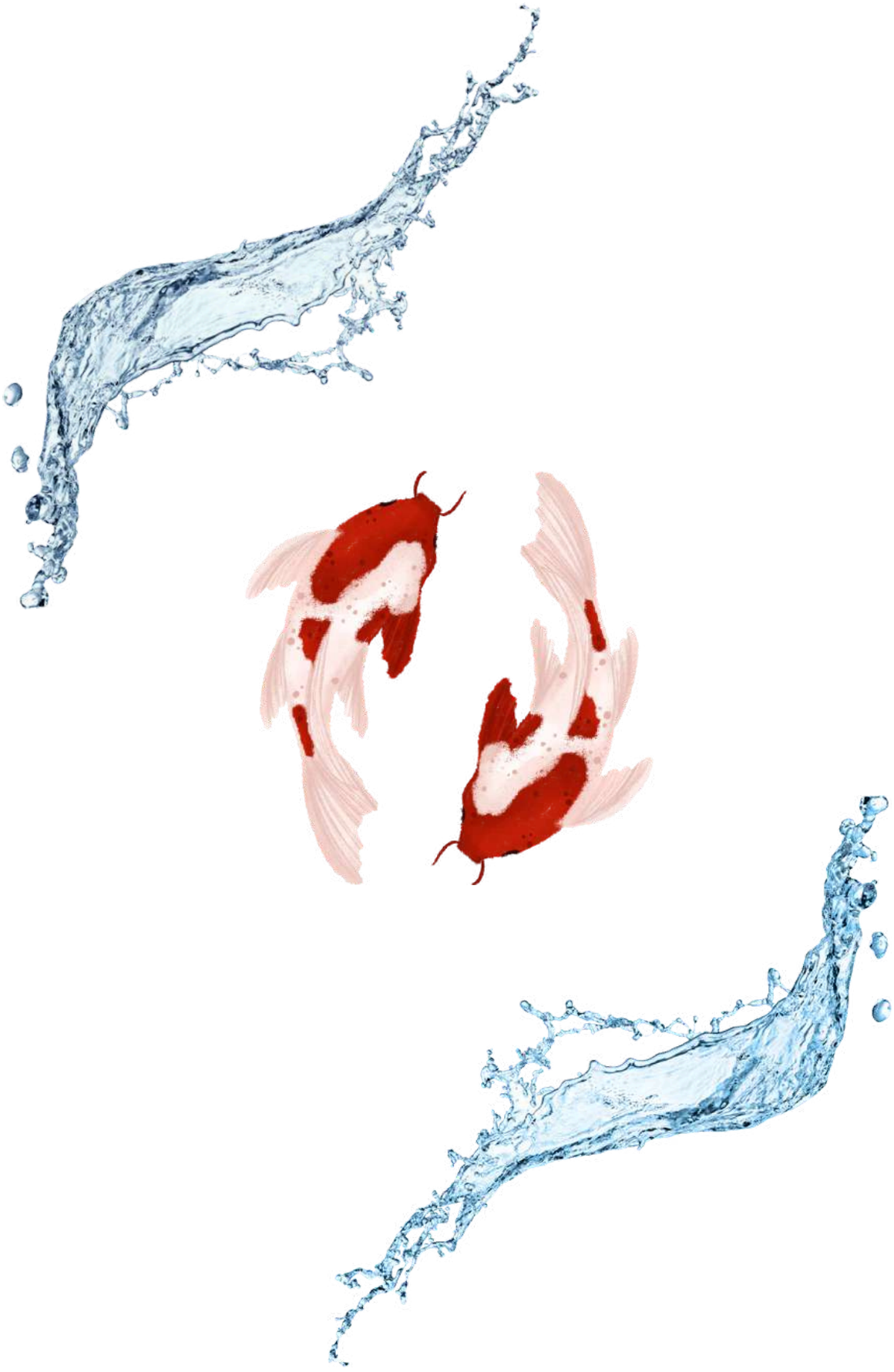
THEATRE *KITCHEN*

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

PRICE PER UNIT
PRECIO POR UNIDAD

Atún (Maguro) Tuna (1, 4, 6, 12)	4,5€	*Salmón (Sake)* Salmon (1, 4, 6, 12)	4€
Ventresca de atún (O-Toro) Tuna belly (1, 4, 6, 12)	5,5€	*Lubina (Suzuki)* Sea bass (1, 4, 6, 12)	4€
Serviola (Hamachi) Yellowtail (1, 4, 6, 12)	4,5€	*Anguila (unagui)* Eel	6€

Omakase

de Nigiris clásicos *(8pc)* 40€
Chef´s selection
Selección del Chef
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

de Nigiris especiales *(8pc)* 68€
Chef´s selection.
Selección del Chef.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

SIGNATURE NIGIRI

PRICE PER UNIT
PRECIO POR UNIDAD

Chutoro con caviar y oro 14€
Center-cut tuna loin with caviar and edible gold.
Lomo centro de atún con caviar y oro comestible.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 12)

Wagyu con foie gras 14€
Wagyu A5 with foie gras and hoisin sauce.
Wagyu A5 con foie gras y salsa hoisin.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 6, 8, 11, 12)

Aburi suzuki con emulsión de trufa 8€
Sea bass flambéed with truffle emulsion, salt flakes and chili.
Lubina flameada con emulsión de trufa, escamas de sal y chile.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

Sake flambeado 7€
Flambéed salmon with spicy sweet and sour mayo and lime.
Salmón flambeado con mahonesa agridulce picante y lima.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12)

Vieira con toro 9€
Scallop with flambéed tuna belly and Aojiso sauce.
Vieira con ventresca de atún flambeada y salsa Aojiso.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 12, 14)

Solomillo plancha con mantequilla de ajo 9€
Seared beef tenderloin nigiri with garlic butter.
Nigiri de solomillo a la plancha con mantequilla de ajo.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 7, 12)

ALL PRICES ARE IN EUROS
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN EUROS
VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO

SABA'S ROLLS

ROLLS Y CALIFORNIA ROLLS

Uramaki de salmón (sake california) *(8pc)* 23€
Salmon, avocado, cucumber and red tobiko.
Salmón, aguacate, pepino y tobiko rojo.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 6, 11, 12)

Uramaki de langostino frito (Ebi Katsu Uramaki) *(8pc)* 22€
Panko prawn with avocado, in spicy garlic sauce.
Langostino panko con aguacate, en salsa de ajo picante.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 6, 11, 12)

Futomaki coreano de carne marinada (Bulgogi Kimbap) *(8pc)* 22€
Soy sauce marinated meat, sesame, daikon, kimchi, carrot and spinach.
Carne de ternera marinada en soja, sésamo, daikon, kimchi, zanahoria y espinacas.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 12)

Uramaki especial de salmón flambeado (Aburi Sake Uramaki) *(8pc)* 23€
Flambéed salmon, avocado, asparagus and kimchi mayonnaise.
Salmón flambeado, aguacate, espárragos y mayonesa de kimchi.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 11, 12)

Uramaki de verduras (Yache kimbap) *(8pc)* 18€
Cucumber, avocado, chives and asparagus.
Pepino, aguacate, cebollino y espárragos.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)

Uramaki Spicy tuna roll (Supaishī tsuna maki) *(8pc)* 24€
Tuna, cured egg yolk, asparagus, cucumber, kimchi, sesame and shichimi.
Atún, yema de huevo curada, espárragos, pepino, sésamo, kimchi y shichimi.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 7, 11, 12)

ALL PRICES ARE IN EUROS
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN EUROS
VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO

POSTRES

DESSERTS

Torrija coreana — 10€

Spanish style french toast with salted caramel and sesame with vanilla ice cream.
Torrija, caramelo salado y sésamo con helado de vainilla.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Tentación de chocolate con Baileys y almendras Mallorquinas — 10€

Chocolate mousse with Baileys, chocolate financier, almonds and toasted white sesame ice cream.
Mousse de chocolate con Baileys, financier de chocolate, almendras y helado de sésamo blanco tostado.
ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11, 12)

Tiramisú de té matcha y yuzu — 10€

Matcha and yuzu tiramisu with sablé cookie, cinnamon and coffee crumble, and violet ice cream.
Tiramisú de té matcha y yuzu, galleta sable, crumble de canela y café y helado de violeta.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8)

Gelati & Sorbetti — 10€

Chef's selection of ice cream and sorbets.
Selección de helados y sorbetes del chef
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 / Altramuces *(14)* Mollusk / Moluscos

ALL PRICES ARE IN EUROS
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN EUROS
VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO

SABA RESTAURANT
BAR & BODEGA

mediterranean flavours

ENTRANTES

STARTERS

Anchoas del Cantábrico doble 00 *(4 ud)* 24€

Cantabrian anchovies double 00 with glass bread and tomato.
Anchoas del Cantábrico doble 00 con pan de cristal y tomate.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Pan con sobrasada mallorquina y aceitunas 12€

Artisan bread accompanied by local sobrasada and olives.
Pan artesano acompañado de sobrasada local y aceitunas.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

Jamón Ibérico *(80gr)* 35€

Hand-cut Iberian ham with glass bread and tomato.
Jamón Ibérico cortado a mano con pan de cristal y tomate.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

Pimientos de padrón 12€

Padrón pepper.
Pimiento de padrón.
ALLERGIES / ALERGIAS (1)

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

Two creamy bites of ox & boletus edulis.
Dos bocados cremosos de buey & de boletus edulis.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 2, 3, 4, 6, 7)

Torrezno crujiente 24€

Crispy pork belly with revolconas potatoes.
Torrezno crujiente con patatas revolconas.
ALLERGIES / ALERGIAS (1,7, 10, 11, 12)

ENSALADAS & HUERTA

SALADS & GARDEN

Ensalada de tomates de la huerta con atún confitado 24€

Farm-fresh tomatoes, spring onions, olives and house-cured yellowfin tuna.
Tomates de huerta, cebolla tierna, aceitunas y atún de aleta amarilla confitado en casa.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 4, 6, 11, 12)

Espárragos al Josper 18€

Green asparagus with romesco sauce and Espelette pepper.
Espárragos verdes con salsa romesco y pimienta de Espelette.

ALL PRICES ARE IN EUROS
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN ESPRESADOS EN EUROS
VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO

ARROZ & PASTA

RICE & PASTA

Risotto de setas y trufa — 28€

Mushroom rice with freshly grated truffle.

Arroz, setas y trufa recién rallada.

ALLERGIES / ALERGIAS (7, 8, 12)

Rigatoni con salsa boloñesa — 23€

Rigatoni with Bolognese sauce and Parmesan cheese.

Rigatoni con salsa boloñesa y queso Parmesano.

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

A LA BRASA

GRILLED

Pescado de lonja a la Mallorquina — 32€

Market-fresh fish with baby spinach, raisins and pine nuts.

Pescado de lonja con espinacas baby, pasas y piñones.

ALLERGIES / ALERGIAS (4, 8, 12)

Pollo Coquelet de Corral — 26€

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

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

ALLERGIES / ALERGIAS (9, 12)

Solomillo de ternera — 40€

Beef Tenderloin of beef with creamy mashed potatoes and buttered baby vegetables with fine herbs.

Solomillo de ternera con puré de patata y verduritas baby a la mantequilla de finas hierbas.

ALLERGIES / ALERGIAS (7, 12)



ALL PRICES ARE IN EUROS

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN ESPRESADOS EN EUROS

VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO



POSTRES

DESSERTS

Torrija coreana — 10€
Spanish style french toast with salted caramel and sesame with vanilla ice cream.
Torrija, caramelo salado y sésamo con helado de vainilla.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Tentación de chocolate con Baileys y almendras Mallorquinas — 10€
Chocolate mousse with Baileys, chocolate financier, almonds and toasted white sesame ice cream.
Mousse de chocolate con Baileys, financier de chocolate, almendras y helado de sésamo blanco tostado.
ALLERGIES / ALERGIAS (1,3,5,6,7,8,11, 12)

Tiramisú de té matcha y yuzu — 10€
Matcha and yuzu tiramisu with sablé cookie, cinnamon and coffee crumble, and violet ice cream.
Tiramisú de té matcha y yuzu, galleta sable, crumble de canela y café y helado de violeta.
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8)

Gelati & Sorbetti — 10€
Chef's selection of ice cream and sorbets.
Selección de helados y sorbetes del chef
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 / Altramuces (14) Mollusk / Moluscos

ALL PRICES ARE IN EUROS
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN ESPRESADOS EN EUROS
VAT INCLUDED | IVA INCLUIDO