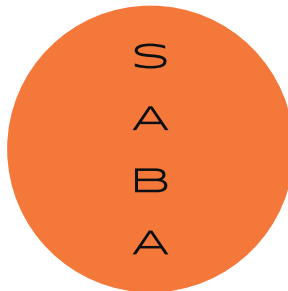


At SABA (Japanese for Mackerel), we create a bridge between Asian and Western cultures by offering a culinary experience centred on the culture of sharing food inherent to the Spanish, Japanese, and Koreans, which is why most of our menu offers are meant to be shared and are served in no specific order. 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 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 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

# OMAKASE SET MENU

5 COURSES | 5 PLATOS

65€

Menu selected by our chefs  
Menú seleccionado por nuestros chefs

## MORIWASE

---

### Sashimi

29€

16 pcs - Mackerel (4), Tuna (4), Amberjack (4), Salmon (4)

16 pzs - Caballa (4), Atún (4), Pez Limón (4), Salmón (4)

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

---

### Nigiri

26€

8 pcs - Nigiri Eel (2), Tuna (2), Aburi nigiri Amberjack (2), Salmon (2)

8 pzs - Nigiri Anguila (2), Atún (2), Nigiri Flambeado Pez limón (2), Salmón (2)

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

---

## ROLLS & PRESSED SUSHI

---

### Bulgogi Kimbap

(4 Pc) 17€

(8 Pc) 22€

Meat roll marinated in soy, sesame, daikon, kimchi, carrot and spinach

Roll de carne marinada en soja, sésamo, daikon, kimchi, zanahoria y espinacas

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

---

### Kimpton Saba Roll

(4 Pc) 17€

(8 Pc) 22€

Marinated mackerel, snow peas, spring onions and ginger

Caballa marinada, tirabeque, cebolleta y jengibre

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

---

### A Ka Bogavante roll

(4 Pc) 31€

Lobster, avocado and Todazu jelly

Bogavante, aguacate y gelatina de Todazu

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

---

### Spicy Tuna roll

(4 Pc) 20€

(8 Pc) 26€

Tuna, egg yolk, asparagus, Tosazu jelly and Shichimi Togarashi

Atún, yema, espárrago, gelatina de Tosazu y Shichimi Togarashi

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

---

### Aysla roll (vv)

(4 Pc) 16€

(8 Pc) 21€

Cucumber, avocado and asparagus

Pepino, aguacate y espárragos

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

---

## COLD & SALADS

### FRIOS & ENSALADAS

#### Kimchi and Banchan

8€

Seasonal Kimchi with Korean side dishes  
Kimchi de temporada acompañado de guarniciones coreanas

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

#### Saba Nambanzuke

17€

Pickled Mackerel Tempura  
Tempura de caballa en escabeche

ALLERGIES / ALERGIAS (4, 12)

#### O-Toro Tuna Tataki | Tataki de atún O-Toro

25€

Pan-seared tuna, ponzu, garlic chips, shisho leaves, daikon  
Atún a la plancha, ponzu, chips de ajo, hojas de shisho, daikon

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

#### Oyster | Ostras

7€

Oyster, salmon roe, ponzu  
Ostra, huevas de salmón, ponzu

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

#### Prawn Som Tam Thai salad | Ensalada Som Tam Thai de gambas

19€

Sautéed papaya, prawns, peanuts, red onion, coriander and hanujim sauce  
Papaya, gamba en salazón, gamba roja, cebolla roja, salsa hanujim, cilantro y cacahuets

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

## HOT APPETIZERS

### APERITIVOS CALIENTES

#### Vegetables Tempura | Tempura de verduras 18€

apanese lightly battered deep-fried seasonal vegetables  
Verduras de temporada ligeramente rebozadas fritas japonesas

ALLERGIES / ALERGIAS (1, 5, 12)

#### Gyeran-jjim 14€

Steamed egg pudding with lobster and roe  
Puding de huevo al vapor con bogavante y huevas

ALLERGIES / ALERGIAS (3, 4)

### DUMPLINGS (4 PCS)

#### Vegetables Korean Dumplings | Dumplings coreanos de verduras 9€

Korean pastry-wrapped vegetable  
Empanadillas coreanas de verduras

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

#### Kimchi Korean Dumplings | Dumplings coreanos de kimchi 9€

Korean pastry-wrapped kimchi chicken  
Empanadillas coreanas de pollo y kimchi

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

## RICE, NOODLES & SOUPS

### ARROZ, NOODLES Y SOPAS

- Aysla Bibimbap (V)** 15€  
Rice with assorted vegetables, Korean chili paste, sesame  
Arroz con verduras variadas, pasta de chile coreana, sésamo  
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)
- 
- Sticky steam Rice** 5€  
Plain Rice (VV)  
Arroz Blanco
- 
- Rice, Egg, Crispy onion | Arroz con huevo y cebolla crujiente** 25€  
ALLERGIES / ALERGIAS (3)
- 
- Yukhoe Bibimbap** 22€  
Steak tartar over rice with mixed vegetables, Korean chili paste, sesame  
Steak tartar sobre arroz con verduras variadas, pasta de chile coreana, sésamo  
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 6, 11, 12)
- 
- Miso Ramen** 18€  
Soybean paste broth, egg mollet, pork belly, ginger, shiitake, spring onions  
Caldo de pasta de soja, huevo mollet, panceta de cerdo, jengibre, shiitake, cebolletas  
ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 6, 11, 12)

## GRILL

---

### Bulgogi

22€

Grilled beef marinated with soy sauce, thinly sliced, wasabi & leek  
Rodajas finas de ternera marinada en salsa de soja dulce a la parrilla, wasabi, puerro

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

## KOCHI

### Kijuhei

27€

Grilled red prawn brochette  
Brocheta de carabinero a la parrilla

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

### Yache

17€

Seasonal vegetable brochette  
Brocheta de verduras de temporada

### Cantonise Doeji galbi | Doeji galbi cantonés

20€

Double-cooked pork ribs marinated with soy & sesame  
Costillas de cerdo de doble cocción marinadas con soja y sésamo

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

### Octopus

23€

Double cooked octopus leg with gochujang emulsion  
Pata de pulpo con doble cocción y emulsión de gochujang

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



## DESSERTS

### POSTRES

<b>Pine chocolate (v)</b>	9€
Flexi-ganache, pine-nut tuile, sake tapioca pearls Flexi-ganache, tuile de piñones, perlas de tapioca de sake ALLERGIES / ALERGIAS (1, 7, 8)	
<b>Ho-Tteok (v)</b>	8€
Nuts cinnamon stuffed Korean pancakes Tortitas coreanas rellenas de canela y nueces ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7, 8)	
<b>Opera</b>	9€
Almond cake, yuzu, red bean paste, chocolate, carrot Bizcocho de almendra, yuzu, pasta de alubias rojas, chocolate, zanahoria ALLERGIES / ALERGIAS (3, 7, 8, 11)	
<b>Rice pudding   Arroz con leche</b>	8€
SABA tapioca pudding Pudín de tapioca ALLERGIES / ALERGIAS (1, 3, 7)	
<b>Fruit   Fruta</b>	8€
Seasonal Fruit Fruta de temporada	
<b>Mousse</b>	9€
Passion fruit mousse Mousse de maracuyá ALLERGIES / ALERGIAS (1, 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