



UMAMI SUSHI GRANADA



Dirección C/ Torre de la vela
#1 local #2, Zaidin Granada



umamisushioficial@gmail.com



+34 651 12 5511



@umamisushigranada



umami sushi granada

Sitio Web



CEVICHE

Dados de corvina, lonchas de pulpo al estilo nipón marinadas en leche de tigre, ajo, apio, ají, rocoto, cilantro, lima y pluma de cebolla morada acompañado de crocante de boniato canchas serrana choclo y boniato crocante. 20,00€

Croaker dices, slices of Japanese-style (nipón) octopus marinated in tiger's milk, garlic, celery, rocoto chili pepper, cilantro, lime, red onion with crispy sweet potato and roasted corn.

CEVICHE UMAMI

Dados de salmón y langostinos marinados en leche de tigre de ají amarillo, rocoto con fruta de la pasión (maracuyá), mango, apio, ajo, lima, cilantro y plumas de cebolla morada acompañados de choclo canchas serrana, chips de plátano y boniato. 19,80€

Salmon and shrimp dices marinated in tiger's yellow chili milk, rocoto chili pepper with passion fruit, mango, celery, garlic, lime, cilantro, red onion with roasted corn, plantain chips and sweet potato.

TIRADITO DE CORVINA

Lonchas de corvina marinadas en leche de tigre, ají, lima, ajo, cilantro, apio, cebolla morada y boniato crocante. 17,80€

Croaker slices marinated in tiger's milk, chili, lime, garlic, cilantro, celery, red onion and crispy sweet potato.

TIRADITO ESPECIAL

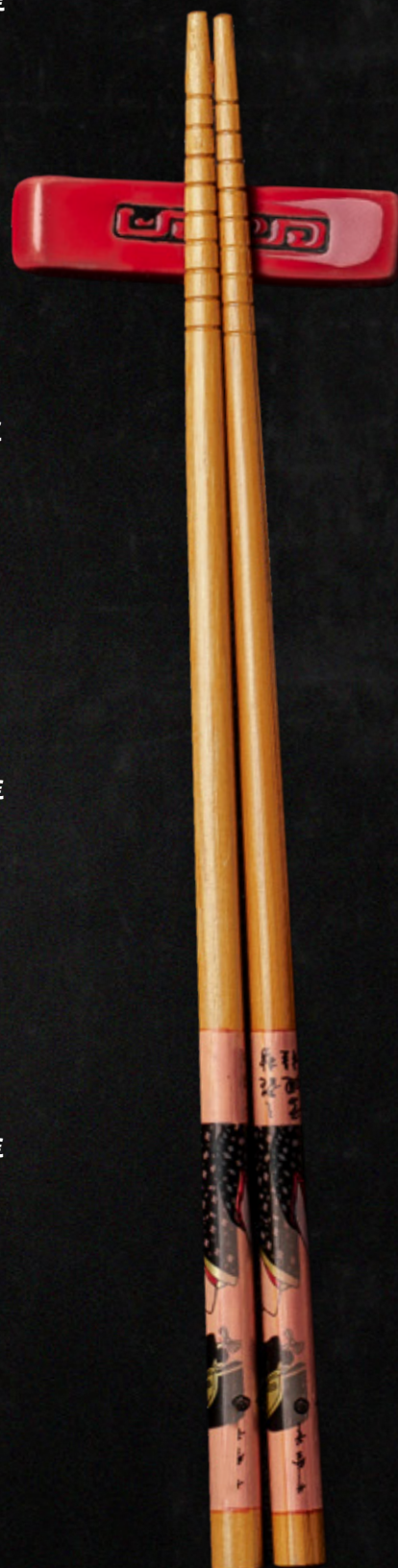
Lonchas de salmón en leche de tigre de ají amarillo, coulis de fruta de la pasión, rocoto, cebolla morada y cilantro acompañado de crocantes de plátano macho y deliciosa manzana deshidratada. 17,90€

Salmon slices marinated in tiger's yellow chili milk, passion fruit coulis, rocoto chili, red onion, cilantro, crispy sweet potato and dried apple.

TIRADITO DE PULPO ESTILO NIKKEI

Lonchas de pulpo marinadas en leche de tigre, acompañado de boniato glaseado en naranja, dados de aguacate asados, ají, rocoto, cebolla y apio bañado con salsa acevichada. 20,90€

Octopus slices marinated in tiger's milk along with sweet potato glazed in orange, roasted avocado dices, rocoto chili, onion and celery with ceviche sauce.



ROLLOS TEMPURIZADOS Y CALIENTES (12 PIEZAS)

TIGER ROLL

Salmón, aguacate, queso crema, masago tempurizado con tope de salsa unagi y sésamo. 14,00€

Tiger roll with seafood gratin in cheese sauce and kimchi.

VULCANO ROLL

Tiger roll con tope marisco gratinado en salsa de queso de la casa y un toque suave de kimchi. 17,00€

Tiger roll with seafood gratin in cheese sauce and kimchi.

TOKIO ROLL

Rollo sin arroz con variedad de pescado kanikama, queso crema, cebollino, jengibre, aguacate tempurizado bañado en salsa unagi, sésamo y spicy. 17,00€

Variety of fish roll without rice, kanikama, cream cheese, chive, ginger, avocado tempura with spicy sesame sauce.

TNT ESPECIAL

Rollo tnt con atún, tope de pasta dinamita wakame y tobiko rojo. 17,90€

TNT tuna roll with dynamite dough, wakame and red tobiko.

TROPICAL ROLL

Plátano macho maduro frito en una cama de sálmon, aguacate, queso crema empanizado y bañado en salsa unagi. 15,40€

Fried plantain, salmon base, avocado, breaded cream cheese with unagi sauce.

KANO ROLL

Alaska empanizado con tope de cebollino y sésamo. 14,00€

Breaded alaska roll with chive and sesame.

SPECIAL QUEEN

Tiger roll con tope de pollo reina pepiada, salsa acevichada, gambas en panko y salsa unagi. 16,90€

Tiger roll with Reina pepiada topping, ceviche sauce, shrimps in panko and unagi sauce.

BEBIDAS / DRINKS

Coca Cola	2,70€
Coca Cola zero	2,70€
Fanta limón	2,70€
Fanta naranja	2,70€
Aquarius limón	2,70€
Aquarius naranja	2,70€
Tinto de verano	2,70€
Mosto	2,70€
Agua con gas	2,50€
Agua mineral	2,50€
Cervezas barril Victoria y Turia	2,80€
Tercio Victoria	2,90€
Tercio Turia	2,90€
Tercio Alhambra	2,90€
Tercio 0.0 tostada	2,90€
Tercio Estrella	3,00€
Asahi	3,50€
Sapporo	3,50€
Morí	3,50€
Kirin	3,50€
Vino verdejo	3,50€
Vino semidulce	3,50€
Vino albariño	3,50€
Vino tinto Rioja	3,50€
Vino tinto Ribera del Duero	3,50€

CAFÉ / COFFEE

Solo	1.30€
Con leche	1.40€
Cortado	1.30€
Americano	1.30€
Solo descafeinado	1.30€
Leche descafeinado	1.40€
Cortado descafeinado	1.40€
Café carajillo	2.30€

El precio de la bebida se incrementará 0,20€ en terraza
 *The price of drinks will be increased to 0,20€ on the terrace *

GOHAN ROLL

Rollo envuelto en papel de arroz relleno de wakame, pasta dinamita, salsa de queso de la casa, langostinos en panko, cebollino, manzana y aguacate. (8 piezas) 14,00€

Roll wrapped in rice paper stuffed with wakame, dynamite dough, cheese sauce, prawn in panko, chive, apple and avocado. (8 pieces)

SHITAKE ROLL

Shitake, teriyaki, mango, cebollino con tope de crocante de boniato. 12,50€

Shitake, teriyaki sauce, mango, chive and crispy sweet potato.

MADURITO ROLL

Pimientos rojos asados con aguacate y espárragos y tope de plátano macho maduro frito. 12,40€

Roasted red pepper, avocado, asparagus and fried plantain topping.

KANI CRUNCH

Atún, salmón, cebollino, langostino con tope de jalea de mango y kani crujiente. 19,00€

Tuna, salmon, chive, prawn, mango jelly sauce with crispy kani.

ACEVICHADO ROLL

Langostinos tempura, aguacate con tope de atún, salsa acevichada togarashi y cebollino. 16,90€

King shrimp tempura, avocado with tuna topping, ceviche sauce, togarashi and chive.

ROLLO ESPECIAL

..... 24,00€



URAMAKI ESPECIALES



URAMAKI (10 PIEZAS)

ALASKA

Salmón, queso crema y aguacate con tope de sésamo. 11,90€

Salmon, cream cheese and avocado with sesame on top.

CALIFORNIA

Kanikama, pepino, aguacate con tope de masago y sésamo. 11,90€

Kanikama, cucumber, avocado with massago and sesame topping.

DINAMITA

Pasta de surimi con salsa spicy, masago, cebollino y aguacate con tope de masago. 11,90€

Surimi dough with spicy sauce, masago, chive, avocado and masago topping.

ESCORPION

Roll langostinos tempura, pasta dinamita con tope de aguacate, crocante de kanikama y salsa spicy. 15,00€

King shrimo tempura roll, dynamite dough, avocado topping with crispy kanikama and spicy sauce.

DRAGON ROLL

Kanikama, pepino, aguacate, lonchas de anguila con tope de aguacate bañado en salsa de anguila. 16,00€

Kanikama, eel slices with avocado, cucumber and eel sauce.

SAMURAI ROLL

Salmón, queso crema, aguacate con tope de plátano macho maduro frito y salsa de anguila. 14,00€

Salmon, cream cheese, avocado, fried plantain on top and eel sauce.

DINAMITA ESPECIAL

Dinamita roll con tope de pasta dinamita y cebollino. 12,90€

Dynamite roll with chive and dynamite dough.

MADRE E HIJO

Rollo alaska tradicional con tope de salmón, aguacate, wakame y huevas de salmón. 15,90€

Traditional alaska roll, salmon, avocado, wakame and salmon eggs on top.

TATAKI DE ATÚN NIKKEI

Atún sellado en aceite de sésamo, togarashi marinado en salsa Nikkei especial, puestos en una cama de algas, nabo, cebollino y boniato crocante. 23,50€

Sealed tuna in sesame oil, togarashi marinated in special Nikkei sauce. It comes in a seaweed base, turnip, chives and crispy sweet potato

TARTAR DE ATÚN O SALMÓN DE LA CASA

Lomo de atún, apio, jengibre, cilantro, cebolleta y ají rocoto sobre una cama de aguacate y bañado en salsa de ají amarillo y boniato crocante. 20,00€

Fish loin of your choice(salmon or tuna), celery, ginger, cilantro, spring onion and rocoto chili. It comes in avacado base with yellow chili sauce and crispy sweet potato.

KOKONATTZU FRIED

Rollitos de salmón envueltos en coco frito con salsa de queso kani, cebolleta, aguacate y tobiko rojo con salsa unagi y salsa fuji. 15,00€

Salmon rolls wrapped in fried coconut with kani cheese sauce, spring onion, avocado, red tobiko along with unagui and fuji sauces.

WAKAME KANI

Algas marinadas en aceite de sésamo, kanikama aderezada con salsas spicy, cebollino, masago y crocante kani. 9,60€

Seaweed marinated in sesame oil, kanikama seasoned with spicy sauces, chives, mango and crispy kani.

ENSALADA NEPTUNO

Algas marinadas en aceite de sésamo, kanikama con cubos de salmón, atún masago, crocante de kani salsa spicy y fuji. 13,00€

Seaweed marinated in sesame oil, kanikama with salmon dices, masago tuna, crispy kani, spicy sauce and fuji.

GYOZAS (6 UNIDADES)

Pollo (Chicken)..... 7,60€
☺ Verduras (Vegetables)..... 7,60€
Gambas (Shrimp)..... 9,00€

☺ **ROLLITOS DE PRIMAVERA** (Spring rolls)..... 9,50€



ENTRANTES



POKE DE LA CASA

POKE BOWL

Salmón o Atún (+1€), aguacate, mango, wakame, pasta dinamita, granos de soja edamame con salsas de la casa. 11,80€
Salmon or tuna(+1€), avocado, mango, wakame, dynamite dough, soybeans, edamame with Umami sauces.

VEGAN POKE

Setas shiitake al wok, teriyaki, wakame, quinoa, aguacate, mango, cherry, brotes de soja, con salsa de aji amarillo agridulce sobre cama de arroz de sushi. 10,60€
Wok shiitake mushrooms, teriyaki sauce, wakame, quinoa, avocado, mango, cherry tomato, soybeans sprouts, bittersweet yellow chili pepper on rice sushi.

ARROZ AL WOK

UMAMI RICE

Pollo, bacon, gambas, huevo, verduras y brotes de soja. 11,80€
Chicken, bacon, shrimps, egg, vegetables and soybeans sprouts.

VEGAN RICE

Setas shiitake con verduras, brotes de soja, salsa mushroom y soja. 11,80€
Shiitake mushrooms with vegetables, soybeans sprouts, mushroom-soja sauce.

FIDEOS AL ESTILO UMAMI SINGAPUR

Fideos con curry, soja y verduras.
Noodles with curry, soy and vegetables.

Pollo (Chicken) 10,10€
 Langostino (King Shrimp) 11,90€
 Tofu (Tofu) 10,10€
 Mixto Pollo y Langostino (Mix Chicken & King Shrimp) 12,40€

PAD THAI

Tallarines de arroz con huevo, verdura y salsa pad thai.
Egg-rice noodles, vegetables and pad thai sauce.

Pollo (Chicken) 10,90€
 Langostino (King Shrimp) 11,90€
 Tofu (Tofu) 10,60€
 Mixto Pollo y Langostino (Mix Chicken & King Shrimp) 12,90€



HOSOMAKI (8 PIEZAS)

El hosomaki es un sushi el cual esta compuesto con alga por fuera y un ingrediente adentro.

Hosomaki sushi is made of seaweed ok the outside and one ingredient on the inside.

Maki Aguacate (Avocado) 7,00€
 Maki Langostino Tempura (King shrimp tempura) 7,00€
 Maki Salmón (Salmon) 8,50€
 Maki Pepino (Cucumber) 6,00€
 Maki Kanikama 6,00€
 Maki Atún (Tuna) 9,90€

SASHIMI

El sashimi es un plato japonés que consiste en mariscos o pescado crudos, cortados finamente, aunque no tanto como un carpaccio.

Sashimi sushi is a Japanese dish and is made of seafood or raw fish slices.

Atún 100 grs (Tuna) 17,00€
 Salmón 100 grs (Salmon) 13,00€
 Anguila 50 grs (Eels) 7,80€
 Corvina 50 grs (Croaker) 7,80€
 Kanikama 50 grs 6,50€
 Tako Pulpo (Tako optopus) 7,50€
 Sashimi de lujo (Fancy sashimi) 32,50€



NIGIRI (2 PIEZAS)

El nigiri es un sushi compuesto por una bola de arroz que se moldea con la mano sobre la que se sirve un trozo de pescado u otros ingredientes.

Nigiri sushi is made of a rice ball that is shape by hand , it's served with filleted raw fish on top or another topping.

Salmón (Salmon) 5,50€
 Atún (Tuna) 7,90€
 Corvina (Croaker) 5,20€
 Anguila (Eel) 6,00€
 Aguacate (Avocado) 5,00€
 Tako Pulpo (Optopus Tako) 5,50€
 Langostino (king shrimp) 5,50€
 Salmón y Aguacate (Salmon & Avocado) 5,50€
 Nigiri fusión del día (Nigiri fusion of the day) 8,20€
 Nigiri Balfego 8,50€



LIMA ROLL

Gambas tempuras, aguacate con tope de corvina fresca, salsa acevichada de ají amarillo, cebollino y toga rashi con un toque de salsa umeboshi. 14,00€

Shrimp tempura, avocado, croaker topping, yellow chili ceviche sauce, torashi with umeboshi.

NIKKEI ROLL

Langostinos tempura, aguacate con tope de ceviche peruano de salmón, gambas y mango con crocante boniato. 17,80€

King shrimp tempura, avocado, peruvian ceviche with salmon, shrimp, mango and crispy sweet potato.

TARTAR ROLL

Langostinos tempura, aguacate con tope de tartar de atún y salsa acevichada de ají amarillo y crocante de plátano macho verde. 17,90€

King shrimp tempura, avocado with tuna tartar topping, yellow chili ceviche sauce and crispy plantain.

THE QUEEN OF QUEEN

Pollo crocante con salsa de queso, cebollino, plátano macho maduro, tope de pollo a la reina pepiada y salsa spicy. 14,00€

Crispy chicken, cheese sauce, chive, plantain, reina pepiada topping and spicy sauce.

PASIÓN ROLL

Langostinos tempura con pasta dinamita y aguacate con tope de atún, mango y karami de langostinos. 17,90€

King shrimp tempura, dynamite dough, avocado, tuna, mango and pranw karami.

EBY FRIED ESPECIAL

Langostinos tempura, aguacate con pasta dinamita y tope de pasta dinamita, wakame y tobiko rojo. 14,90€

King shrimp tempura, avocado, dynamite dough, wakame and red tabiko.

TABLA #1 23,50€

**15 PIEZAS DE URAMAKI
(5 PIEZAS DE CADA ROLLO)
10 TRADICIONALES Y 5 ESPECIALES**

*15 Uramaki pieces
(5 pieces of each roll)
10 traditional sushi and 5 specials*



TABLA #2 27,50€

**10 PIEZAS DE URAMAKI
(5 PIEZAS DE CADA ROLLO)
8 PIEZAS DE HOSOMAKI VARIADAS
ENSALADA WAKAME KANI**

*10 uramaki pieces
(5 pieces of each roll)
8 Hosomaki mixture pieces
wakame kani salad*



TABLA #3 30,50€

**15 PIEZAS DE ARAMAKI O CALIENTES
4 NIGIRI VARIADOS
2 ROLLITOS PRIMAVERA
O ATADITOS DE VERDURA**

*15 Hot tempura roll or urimaki
4 Nigiri mixture
2 spring rolls
or vegetables spring rolls*

