



NAKUMA

hacemos amor... ¡y sushi!

¿Sabías que las carpas koi son animales que nadan contracorriente?

En el antiguo Japón, nace la leyenda del pez koi. Cuenta que este pez comienza siendo pequeño e insignificante y, mientras crece, va nadando a contracorriente intentando subir la cascada.

Al perseverar se fortalece, madura y, poco a poco, se va transformando... Al final, si sube la cascada, logra convertirse en dragón.

Nosotros somos ese pez insignificante que, a pesar de todos los obstáculos y adversidades, algún día y gracias a vosotros nos convertiremos en dragón.

Porque somos muy de nadar contracorriente

¿Nos ayudas a subir la cascada?

Cócteles

Descubre una mezcla de sabores y colores. Realizados todos con alcohol y mucho amor para compartirlos con tu Nakuma favorito

Nakuma Matata, vive y sé feliz 15€

Una creación única...

Un cóctel equilibrado entre dulce y ácido muy refrescante, a base de *cachaça*, sake, licor de ciruela japonesa, puré de lichi y zumo de lima

Paseo por el Malecón 14€

Nuestro mojito cubano...

Ron negro, hierbabuena fresca, fresas naturales, sirope de frutos rojos casero, azúcar de caña y un toque de angostura. Si la fresa no va contigo, ¡prueba el original!

Vereda Tropical 13€

Una delicia caribeña...

Creado por Fran, hecho con ron blanco, zumo de frutas tropicales, zumo de lima y sirope de cerezas

Del Caribe al Delta 14€

Nuestra versión de la piña colada...

Con licor de arroz, Malibú, puré de coco, zumo de piña y un toque de anís estrellado

Nuestro viaje a Cuzco 13€

Un clásico reversionado...

Hecho con pisco peruano, clara de huevo, limón fresco y mango. Si el mango no va contigo, ¡prueba el original!

Margarita Koi 13€

México lindo y Japón querido...

Una margarita clásica con reminiscencias japonesas a base de tequila, zumo de lima y sirope de jengibre

Tokio Fizz 14€

Nuestra variación del Gin Fizz...

Ginebra, zumo de limón, agua con gas y té verde japonés para un toque herbal, elegante y refrescante



VINOS

Descubre nuestra selección de vinos elegida minuciosamente para cuidar al detalle toda la puesta en escena de nuestra gastronomía, traducido en vinos nacionales y alguna estrella internacional

Blancos

La Descarada (Penedès - Muscat, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer) 26€

Aromático, equilibrado y suave. Afrutado (melocotones y lichis)

Saltimbanqui (Rueda - Verdejo) 22€ (Copa 5,5€)

Intenso y aromático, la mejor expresión de Rueda. Afrutado (fruta tropical)

Serra da Estrella (Rías Baixas - Albariño) 29€ (Copa 7€)

Vino sofisticado, equilibrado, fresco y ácido

Sommos (Somontano - Chardonnay) 16€

Paladar amplio con paso limpio y fresco

I Tant Blanc (Terra Alta - Garnacha blanca) 19€

Volumen, estructura y con matices secos. Auténtica garnacha blanca

Mar Salada (Cataluña - Garnacha, Macabeo y Muscat) 15€ (Copa 4,5€)

Aromas intensos y equilibrado en boca. Fresco y afrutado

Tintos

Balbás 5 (Ribera del Duero - Tinta fina. 5 meses de roble) 24€

Versátil y fresco, es un vino fragante y exuberante

Cantos de Valpiedra (Rioja - Tempranillo. Crianza 12 meses) 22€ (Copa 5,5€)

Intenso y mineral, agradable equilibrio entre la crianza y la frescura de la Tempranillo

I Tant Negre (Montsant - Garnacha tinta) 21€

Vino joven con 3 meses de barrica. Afrutado (frutos rojos)

Mar Salada (Cataluña - Garnacha, Macabeo y Muscat) 15€ (Copa 4,5€)

Aromas intensos y equilibrado en boca. Fresco y afrutado

Rosados

I Tant (Terra alta – Garnacha tinta) 21€

Suave y sutil, despierta aromas con recuerdos a frutos rojos

Masia La Sala (Cataluña - Garnacha tinta y tempranillo) 15€ (Copa 4,5€)

Frutas rojas y fresas, ideal para aperitivos

Cavas

I Tant Brut Nature Reserva 21€ (Copa 6€)

Cava aromático con buena integración del carbónico y fina burbuja

Cygnus Sador Brut Nature 30€

Aromas intensos a fruta blanca con recuerdos cítricos

I Tant Rosé Pinot Noir 23€ (Copa 7€)

Cava rosado color cereza con matices salmón, entrada ligeramente picante y fina burbuja



CERVEZAS JAPONESAS

Descubre nuestra selección de cervezas japonesas de importación

Cerveza Kirin 4€

Lager japonesa premium de sabor suave y refrescante, resultado de un método de elaboración único llamado Ichiban Shibori, que utiliza solo el primer prensado del mosto del malta

Cerveza Asahi 4€

Cerveza japonesa compuesta por arroz. Su cuerpo es medio y con un toque seco y refrescante. El sabor es característico por su aroma a malta



SAKES

¡Pregúntanos por nuestra selección de sakes!

