



GRAN HOTEL MIRAMAR ***** GL

P:º Reding, 22, 24 | 29016 Málaga

Reservas +34 952 60 30 00

#SOKAI_sushiandsea

SOKAI
SUSHI & SEA

IRASSHAIMASE

いらっしゃいませ

BIENVENIDOS



SÔKAI 蒼海 / mar azul profundo

Palabra poética y literaria que describe el mar en su aspecto más imponente y sereno

SÔKAI 蒼海 / deep blue sea

A poetic and literary term describing the sea at its most awe-inspiring and seren.

En SÔKAI, nuestra base es la cocina tradicional japonesa y su rica cultura, donde la armonía de los sabores y el respeto por los mejores ingredientes son protagonistas.

At SÔKAI, our foundation lies in traditional Japanese cuisine and its rich culture, where harmony of flavors and respect for the finest ingredients take center stage.



NIGIRI

Para apreciar esta elaboración, le recomendamos girarla suavemente y sumergir ligeramente el pescado en la salsa de soja. El primer bocado debe centrarse en el pescado por lo que será necesario girar la pieza 180 grados, permitiendo que su sabor destaque inicialmente.

To fully appreciate this preparation, we recommend gently turning the piece and lightly dipping the fish side into the soy sauce. The first bite should focus on the fish, so it is necessary to rotate the nigiri 180 degrees, allowing its flavor to stand out from the very first taste.

URAMAKI

Tipo de sushi conocido como “rollo invertido” o “sushi al revés”, caracterizado porque el arroz está en el exterior del rollo y el alga nori (alga marina) queda en el interior, envolviendo los ingredientes del relleno. Sirva la salsa de soja en pequeñas cantidades para evitar que las piezas se deshagan en el plato. Para preservar su armonía y presentación, evite cortarlas.

A type of sushi known as the “inside-out roll,” characterized by rice on the outside and nori (seaweed) on the inside, wrapping the filling ingredients. Serve soy sauce in small amounts to prevent the pieces from falling apart on the plate. To preserve their harmony and presentation, avoid cutting them.

TATAKI

Pescados cuidadosamente flambeados y trinchados, resaltando sus sabores ahumados y su textura tierna, en una preparación que combina técnica y arte culinaria.

Fish carefully seared and thinly sliced, highlighting their smoky flavors and tender texture in a preparation that combines culinary technique and artistry.

OSHIZUSHI

Oshizushi significa “sushi prensado”, creado en el periodo Edo en la región de Osaka. Esta pieza rectangular destaca por su armonioso contraste de texturas y su exquisito sabor.

Oshizushi means “pressed sushi,” created during the Edo period in Osaka Prefecture. This rectangular piece is distinguished by its harmonious contrast of textures and exquisite flavor.

DOMBURIS

Plato japonés que combina armoniosamente una base de arroz con una cuidadosa selección de ingredientes frescos, creando una experiencia gastronómica completa en un solo cuenco.

A Japanese dish that harmoniously combines a base of rice with a careful selection of fresh ingredients, creating a complete gastronomic experience in a single bowl.

MORIAWASE

Selección del chef, elaborada con los pescados más frescos del día. La presentación del plato sigue un orden cuidadosamente pensado: se recomienda comenzar con los pescados blancos de sabor delicado y finalizar con los más untuosos e intensos para disfrutar plenamente de su evolución de sabores.

A chef's selection prepared with the freshest fish of the day. The presentation follows a carefully considered order: it is recommended to start with the delicately flavored white fish and finish with the richest and most intense varieties to fully enjoy the progression of flavors.

NGIRI TRADICIONAL
2 UDS

SAKE	Salmón <i>Salmon</i>	6 €
MAGURO	Lomo de atún <i>Tuna loin</i>	7,5 €
OTORO	Ventresca de atún <i>Fatty tuna belly</i>	8,5 €
HAMACHI	Pez limón <i>Yellowtail</i>	6,5 €
UNAGI	Anguila <i>Eel</i>	8 €
EBI	Langostino tigre <i>Tiger prawn</i>	8 €
PESCADO P/M	Fish of the day P/M (Price/Market)	

OSHIZUSHI 6 PIEZAS / 6 PIECES

UNAGI	Anguila teriyaki, foie gras y rábano agridulce suave <i>Teriyaki eel, foie gras, and mild pickled radish</i>	29 €
SAKE	Salmón macerado en miso flambeado, ikura (huevas de salmón) <i>Miso marinated seared salmon, ikura (salmon roe)</i>	23 €
SHIMEBASA	Caballa en vinagre dulce flambeado, salsa de sésamo y jengibre <i>Seared sweet-vinegared mackerel, sesame and ginger sauce</i>	19 €

握り伝統

押し寿司

Todos los precios incluyen IVA / All prices include VAT
Disponemos de carta de alérgenos / Allergen information available

URAWAKI 8 PIEZAS / 8 PIECES

SAKE	Salmón y su tartar, salsa miso, pepino y shiso <i>Salmon and salmon tartare, miso sauce, cucumber, and shiso</i>	17 €
ATÚN PICANTE	Atún y su tartar, espárragos verdes, mayonesa de kimuchi y furikake <i>Tuna and tuna tartare, green asparagus, kimuchi mayonnaise, and furikake</i>	20 €
KAIRUI	Langostinos, vieira, crema de aguacate, pepino, yuzu <i>Shrimp, scallop, avocado cream, cucumber, and yuzu</i>	24 €
VEGETAL	Pepino, aguacate, kampyo, shiso yukari <i>Cucumber, avocado, kampyo, shiso yukari</i>	12 €

裏巻き

丼 DOMBURI

SAKE IKURA DON	Sashimi de salmón y sus huevas, yema de huevo y cebollino <i>Salmon sashimi and salmon roe, egg yolk, and chives</i>	18 €
OTORO DON	Sashimi de ventresca de atún, kampyo y yema de huevo <i>Fatty tuna belly sashimi, kampyo, and egg yolk</i>	20 €

Todos los precios incluyen IVA / All prices include VAT
Disponemos de carta de alérgenos / Allergen information available

叩
き

TATAKI

MAGURO	Lomo de atún con huevo a baja temperatura, salsa kimuchi ahumada y ensalada <i>Tuna loin with slow-cooked egg, smoked kimuchi sauce, and salad</i>	25 €
SAKE	Lomo de salmón con huevo a baja temperatura, salsa kimuchi ahumada y ensalada <i>Salmon loin with slow-cooked egg, smoked kimuchi sauce, and salad</i>	23 €
ISE EBI	Bogavante sobre carpaccio de pez limón, salsa de wasabi ahumada, ikura, yuzu y acompañado de ensalada <i>Lobster on yellowtail carpaccio, smoked wasabi sauce, ikura, yuzu, and salad</i>	60 €

Todos los precios incluyen IVA / All prices include VAT
Disponemos de carta de alérgenos / Allergen information available

SASHIMI
MORIAWASE

10 UDS / PCS	3 variedades de pescado <i>3 types of fish</i>	24 €
20 UDS / PCS	5 variedades de pescado <i>5 types of fish</i>	48 €
30 UDS / PCS	7 variedades de pescado y mariscos <i>7 types of fish and seafood</i>	78 €

NGIRI
ESPECIAL
2 UDS

OTORO ABURI	Ventresca de atún flambeada con foie gras <i>Seared fatty tuna belly with foie gras</i>	11 €
----------------	---	------

SAKE	Salmón, salsa de nori y mantequilla <i>Salmon, nori butter sauce</i>	7,5 €
------	--	-------

HAMACHI	Pez limón macerado en setas shiitake, yuzu <i>Marinated yellowtail with shiitake mushrooms and yuzu</i>	8 €
---------	---	-----

握り
特選

HOTATE	Vieira flambeada, salsa de wasabi ahumada <i>Seared scallop, smoked wasabi sauce</i>	10 €
--------	--	------

MAGURO AKAMI	Lomo de atún y caviar (6 piezas) <i>Tuna loin and caviar (6 pieces)</i>	180 €
-----------------	---	-------

Todos los precios incluyen IVA / All prices include VAT
Disponemos de carta de alérgenos / Allergen information available

刺身
盛合せ