

SOKAI

GRAN HOTEL MIRAMAR ***GL**

*Pº Reding, 22, 24 | 29016 Málaga
Reservas +34 952 60 30 00
#SOKAI_sushiandsea*

SOKAI
SUSHI & SEA

IRASSHAIMASE

いらっしやいませ

BIENVENIDOS



SŌKAI 蒼海 / mar azul profundo

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

SŌKAI 蒼海 / deep blue sea

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

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



NGIRI

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 prefectura 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.

MORIWASE

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.

押し寿司

OSHIYUSHI 6 UDS / 6 PCS

IWASHI	Sardina ahumada, shiso, cebolleta y salsa de jengibre con sésamo <i>Smoked sardine, shiso, spring onion and ginger sauce with sesame</i>	20 €
SAKE	Salmón, hierbabuena, salsa de mandarina e ikura <i>Salmon, mint, mandarin sauce and ikura</i>	23 €

POSTRES

SURTIDO DE MOCHIS	Cacao, fresa y fruta de la pasión <i>Cocoa, strawberry and passion fruit</i>	10€
SORBETE DE LIMA, LIMÓN Y GENGIBRE	Vegano <i>Vegan</i>	12€
NARANJA A LA NORVEGIANA CON BROWNIE DE NARANJA	Nuestra versión 2026 del plato original de 1926, servido en una cena de gala presidida por S.M. el Rey Alfonso XIII <i>Our 2026 version of the original dish from 1926, served during a gala dinner presided over by His Majesty King Alfonso XIII</i>	13€

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

裏巻き

URAWAKI 4 UDS / 4 PCS

SAKE	Salmón y su tartar, mayonesa de mandarina, pepino, shiso, perlas de arroz y sésamo <i>Salmon and salmon tartare, mandarin mayonnaise, cucumber, shiso, rice pearls and sesame seeds</i>	14 €
SPICY TUNA	Atún y su tartar, mayonesa de kimchi, espárragos verdes y furikake <i>Tuna and tuna tartare, kimchi mayonnaise, green asparagus and furikake</i>	16 €
KUMURA EBI	Langostinos y su tartar, mayonesa de yuzu, mango, shiso verde perfumado, perlas de arroz <i>Prawns and prawn tartare, yuzu mayonnaise, mango, fragrant green shiso, rice pearls</i>	17€
YASAI	Pepino, aguacate, kampyo, shiso morado perfumado, salsa jengibre y sésamo <i>Cucumber, avocado, kampyo, fragrant purple shiso, ginger and sesame sauce</i>	13€ -Vegano-

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

**SASHIMI
MORIWASE**

10 PIEZAS	3 variedades de pescado Salmón, lomo de atún, lubina Salmon, tuna loin, sea bass	24 €
20 PIEZAS	5 variedades de pescado Salmón, lomo de atún, lubina, pez limón, salmonete Salmon, tuna loin, sea bass, lemon fish, red mullet	46 €
30 PIEZAS	7 variedades de pescado y mariscos Salmón, lomo de atún, lubina, pez de limón, salmonete, vieiras, langostinos Salmon, tuna loin, sea bass, lemon fish, red mullet, scallops, prawns	80 €

**NGIRI SPECIAL
ESPECIAL NGIRI**
2 UDS 2 PCS

OTORO ABURI	Ventresca de atún flambeada con foie gras y compota de umeboshi <i>Flambéed tuna belly with foie gras and umeboshi compote</i>	14.00 €
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

SAKE ABURI	Salmón flambeado con huevas ikura <i>Flambéed salmon with ikura roe</i>	9.5 €
---------------	------------------------------------------------------------------------------	-------

HAMACHI ABURI	Pez de limón flambeado y polvo de yuzu <i>Flambéed lemon fish and yuzu powder</i>	9 €
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----

HOTATE ABURI	Vieira flambeada, jamón de pato y wasabi ahumado <i>Flambéed scallop, duck ham and smoked wasabi</i>	10 €
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

MAGURO Y CAVIAR	Lomo de atún y una lata de caviar 30gr. Origen Riofrío. (6 piezas) <i>Tuna loin and a 30g tin of caviar. Origin: Riofrío. (6 pieces)</i>	180 €
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

*All special nigiri pieces come with wasabi and
soy sauce.*

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

刺身盛合わせ

叩き

TATAKI

SHIIFUUDO	Bogavante con emulsión de su coral, usuzukuri de lubina, pepino y wakame encurtidos <i>Lobster with coral emulsion, sea bass usuzukuri, pickled cucum- ber and wakame</i>	68€
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

HAMACHI	Lomo de pez limón con espárragos asados, caviar de algas, salsa dengaku <i>Lemon fish fillet with roasted asparagus, seaweed caviar, dengaku sauce</i>	21€
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

MAGURO	Lomo de atún con berenjena marinada, yema de huevo curada, salsa kimchi ahumada <i>Tuna loin with marinated aubergine, cured egg yolk, smoked kimchi sauce</i>	28€
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

SAKE	Lomo de salmón con tomate cherry confitado, yema de huevo curada, salsa de mostaza y miel ahumada <i>Salmon fillet with cherry tomato confit, cured egg yolk, smoked mustard and honey sauce</i>	24€
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

**NGIRI TRADICIONAL
TRADITIONAL NGIRI**
2 UDS 2PCS

SAKE	Salmón <i>Salmon</i>	7.5 €
------	------------------------	-------

MAGURO	Lomo de atún <i>Tuna loin</i>	9.5 €
--------	---------------------------------	-------

OTORO	Ventresca de atún <i>Tuna belly</i>	10.5 €
-------	---------------------------------------	--------

HAMACHI	Pez limón <i>Lemon fish</i>	7.5 €
---------	-------------------------------	-------

EBI	Langostino <i>Prawn</i>	9.5 €
-----	---------------------------	-------

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

握り伝統

握り特選