Sākale
Restaurant & Cocktail Club

Entrantes

GYOZAS

De aquí comen todos

Gyozas
6€

Al vapor o fritas con salsa de anguila.

Steamed or fried with eel sauce.

Edamame
5€

Sal & chilli flakes.

Salt & chilli flakes.

Shumai
6€

Dumpling de gambas con salsa de anguila.

Prawn dumplings with eel sauce.

Empanaditas de cazón
8€

Pescado guisado con cilantro acompañado de mojo verde.

Shredded fish empanadas, with green mojo.

Cachapitas crujientes
8€

Deditos de maíz dulce rellenos de queso latino acompañados de nata.

Crunchy corn sticks stuffed with Latin cheese and sour cream.

Tequeños
8€

Deditos de masa de trigo rellenos de queso latino, acompañados de reducción de papelón.

Crunchy breaded cheese sticks with a sugar cane reduction.

Coquitos sol y sombra
8€

Coquitos de salmón y cangrejo rellenos de aguacate, cebollín y queso crema con dúo de salsa de curry con coco y salsa anguila.

Sacks filled with salmon, cream cheese a hint of chives and avocado sittingon a duo of curry-coconut sauce and eel sauce.

Nachos Tex-Mex
15,5€

Crema de frijoles negros, queso cheddar, guacamole, crema agria, pico de gallo y jalapeños.

Extra de pollo o pulled pork +2€.

Black beans cream, cheddar cheese, sour cream, guacamole, pico de gallo (tomato, onions and coriander) and jalapeños.

Extra chicken or pulled pork +2€.

Tataki
13€

Atún sellado en mix de pimientas orientales y sésamo con salsa de curry y miel.

Tuna Tataki sealed on a mix of oriental peppers and sesame with a hint of curry-honey sauce.

Gluten free

Picoteo

SUSHI BURGER

Pica aquí, pica allá

Sushi Burger

12€

Base de arroz crujiente rellena de atún marinado, wakame, pasta dinamita y salsa teriyaki cubierta de aguacate y sésamo.

Crispy rice filled with marinated tuna, wakame, kani crab and teriyaki sauce covered with avocado and sesame.

Sushi Pizza

10€

Base de arroz crujiente, con queso crema, cangrejo, salmón, wakame, salsa de anguila y sésamo.

Crispy rice with a base of cream cheese topped with salmon, kani crab, wakame, eel sauce and sesame.

Japan Crunch

10€

Hojuelas crujientes de gambas, rellenas de ensalada de cangrejo, con salsa anguila, sésamo y mayo de capelán.

Prawn crisps filled with kani crab, with eel sauce and sesame.

Wakame

6€

Ensalada de algas marinas.

Seaweed salad.

Ensalada neptuno

12€

Ensalada de cangrejo con wakame, aguacate, atún y salmón.

Mix salad with kani crab, wakame, avocado, tuna and salmon.

Ceviche clásico

8€

Pescado blanco, leche de tigre, choclo, cancha, boniato crujiente y aguacate.

White fish marinated in "leche de tigre" with different Latin American corn types, sweet potato and avocado.

Ceviche tropical

8€

Dados de pescado blanco macerado en leche de tigre, leche de coco, cilantro, piña,boniato crujiente y aguacate.

White fish cubes marinated in "leche de tigre", coconut milk, coriander and pineapple.

Satay de pollo o atún

8€ (2 u.)

Brochetas envueltas en cogollo de tudela con aderezo de cítricos y salsa de cacahuete.

Chicken or tuna skewers wrapped iin lettuce buds from tudela over peanut sauce and lemon twist.

Gluten free

Tacos

TACO AL PASTOR

Any time it´s Taco time

Berenjena

4€

Taco de berenjena con hummus, quinoa, pico de gallo, col y mayo verde.

Eggplant with hummus, quinoa, pico de gallo, cabbage and green mayo.

Setas

4€

Taco de setas con quinoa, hummus, pico de gallo, col y mayo verde.

Mix mushrooms with quinoa, hummus, pico de gallo, cabbage and green mayo.

Fish Taco

4€

Taco con dados de pescado crujiente, col, mayo verde y guacamole.

Soft tortilla with crunch fish bites, cabbage, green mayo and guacamole.

Cazón

4€

Taco de pescado guisado con pico de gallo, col y mayo verde.

Soft tortilla with shredded fish, pico de gallo, cabbage and green mayo.

Japo-Tako

4€

Taco de camarón crujiente con col, ensalada de cangrejo, piña y mayo verde.

Soft tortilla with crunchy shrimp with cabbage, crab salad, pineapple and green mayo.

Pastor

4€

Taco con cerdo pibil, cebolla encurtida, piña, col y mayo verde.

Soft tortilla with pulled pork, pickled onions, pineapple, cabbage and green mayo.

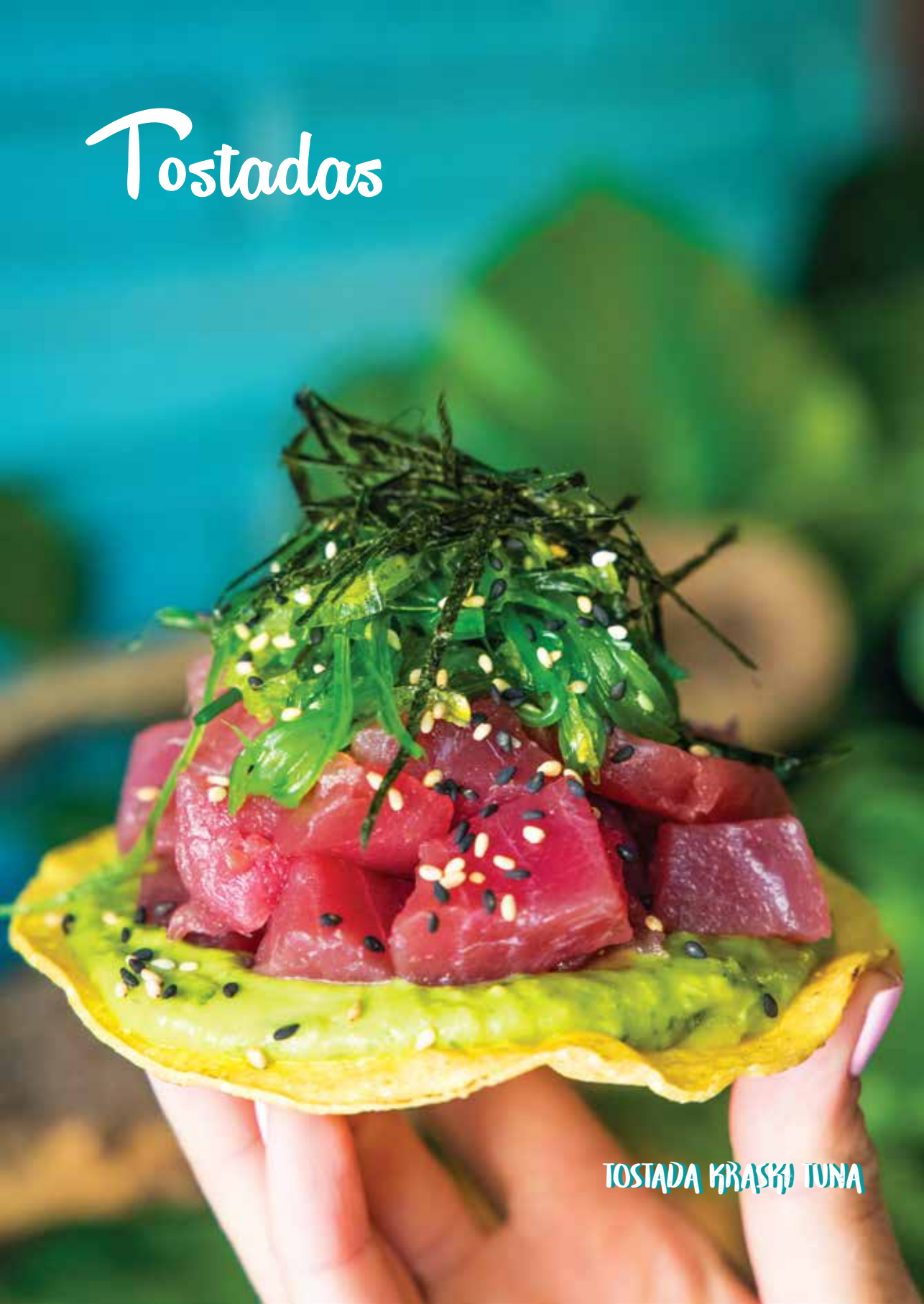
Tinga de pollo

4€

Taco con pollo guisado, pico de gallo, col, guacamole y mayo verde.

Soft tortilla with shredded chicken, pico de gallo, cabbage, guacamole and green mayo.

Tostadas



TOSTADA KRASKI TUNA

Una tostada #JapoTropical

Tayrona

8€

Tostada con pollo, col, guacamole y pico de gallo y mayo verde.

Crunchy corn tortilla with shredded chicken, pico de gallo, guacamole, cabbage and green mayo.

Mexicali

8€

Tostada con cerdo, col, guacamole, piña, pico de gallo y mayo verde.

Crunchy corn tortilla with pulled pork, pickled onions, pineapple, cabbage and green mayo.

Spicy tuna

9€

Tostada con dados de atún marinados en kimchee, salsas picantes orientales y toques de aguacate.

Crunchy corn tortilla with yellow tail tuna dices marinated in kimchee, spicy oriental sauces and avocado.

Kraski tuna

9€

Tostada con dados de atún marinados, guacamole y wakame.

Crunchy corn tortilla with yellow tail tuna dices marinated, guacamole base and wakame on top.

Cevifresh

8€

Tostada con pescado blanco acevichado, guacamole, y aguacate.

Crunchy corn tortilla with white fish on ceviche sauce, guacamole and avocado.

Raw

8€

Champiñones y berejenas sobre guacamole, pico de gallo, quinoa y un toque de salsa de anguila.

Crunchy corn tortilla with mushrooms and eggplant over guacamole, pico de gallo, quinoa and eel sauce.

Gluten free

Sushi clásico

ROLL ALASKA

El sushi como a ti te gusta

Alaska

13€

Salmón, queso crema, aguacate y sésamo con topping de wakame.

Salmon, avocado, cream cheese, sesame and wakame topping.

Suviche

13€

Atún, langostinos tempurizados, aguacate y queso crema con topping de salsa acevichada y sésamo.

Tuna, shrimp tempura, avocado, cream cheese with a ceviche sauce topping and sesame.

Panda

13€

Atún marinado en salsa panda, aguacate, queso crema y sésamo con topping de polvo de nori y mayo-lima.

Tuna marinated in soy and sesame oil, avocado, cream cheese and sesame topped with nori powder and lime-mayo.

Rock & Roll

13€

Langostinos tempura, aguacate, queso crema, sésamo y salsa spicy chipotle.

Shrimp tempura, avocado, cream cheese sesame and spicy chipotle sauce.

Spicy Love

13€

Atún, cebollino, aguacate con topping de tartar de atún spicy.

Tuna, avocado, chives topped with spicy tuna tartar.

Dinamita

13€

Ensalada de cangrejo, aguacate, queso crema y topping de mayo-masago.

Kani Crab, avocado, cream cheese and mayo-masago topping.

Fantasy

13€

Alga Nori por fuera, salmón, atún, aguacate y pepino con topping de cangrejo, wakame, masago y mayo japonesa.

Salmon, tuna, avocado and cucumber topped with kani crab, wakame, masago and mayo.

Kraken Maki

13€

Langostinos crujientes, cebollino, aguacate y queso crema, cubierto de cangrejo salsa masago y anguila.

Shrimp tempura, chives, avocado, cream cheese topped with kani crab, eel and masago sauce.

Butter crab

13€

Envuelto en papel de soja, langostinos, queso crema y cangrejo con topping de cangrejo en mantequilla.

Wrapped in soy paper, shrimp tempura, cream cheese and kani crab topped with crab in butter.

Latina

13€

Tempurizado con aguacate, espárrago, plátano frito y fresa.

Tempura roll with avocado, asparagus, sweet plantains and strawberry.

Tiger

13€

Tempurizado relleno de salmón, queso crema y aguacate con salsa de anguila.

Tempura roll filled with salmon, cream cheese, avocado and topped with eel sauce..

Tempurizado
Gluten free

Sushi premium

ROLL BONIATO

Sákale

15€

Envuelto en papel de soja, con atún, queso crema y pepino con topping de cangrejo, wakame, masago mayo japonesa con salsa teriyaki.

Wrapped in soy paper, tuna, cream cheese and cucumber toped with kani crab, wakame, masago, japo-mayo and teriyaki sauce.

Japomex

15€

Envuelto en papel de soja, con langostinos crujientes, cangrejo, queso crema y aguacate con tope de salmón y polvo de nachos con mayo de jalapeños.

Wrapped in soy paper, shrimp tempura, kani crab, cream cheese and avocado topped with salmon, broken nachos and jalapeños sauce.

Euphoria

15€

Cangrejo tempurizado,lima kaffir, cebollino, aguacate con topping de salmón y salsa de boniato púrpura con quinoa crujiente.

Tempura kani crab, chives, avocado, kaffir lime, topped with salmon, purple sweet potato sauce and quinoa crunch.

Mitake

15€

Tempurizado con cangrejo, salmón y atún con topping de tartar de atún en curry y miel.

Tempura roll filled with tuna, kani crab, salmon and topped with tuna tartar on curry-honey.

Quinoa crunch

15€

Papel de arroz, atún, aguacate, ensalada dinamita con topping de quinoa crujiente y salsa de anguila.

Wrapped in rice paper with avocado, tuna and kani crab, topped with quinoa crunch and eel sauce.

Caribe

15€

Atún rojo, fresa, aguacate y queso crema con topping de plátano frito y salsa de anguila.

Tuna, strawberry, avocado, cream cheese topped with sweet plantains and eel sauce.

Boniato

15€

Envuelto en papel de soja con sésamo, langostino crujiente, salmón y ensalada dinamita con topping de chip de boniato y salsa spicy.

Wrapped in soy paper and sesame, shrimp tempura, salmon, kani crab topped with crunchy sweet potato and spicy mayo.

Tentación

15€

Envuelto en papel de soja con cangrejo crocante, salmón, plátano frito y nueces con topping de queso brie flambeado y mayo miel.

Wrapped in soy paper, crunchy crab, salmon, sweet plantain, nuts topped with brie cheese and honey mayo.

Fuji

15€

Tempurizado relleno de salmón, aguacate, queso crema y cangrejo tempura con topping de cangrejo, wakame, masago y mayo japonesa en salsa fuji.

Tempura roll filled with salmon, avocado, cream cheese, kani crab tempura, topped with kani crab, wakame, masago on fuji sauce.

Coco pasión

15€

Langostinos, aguacate, queso crema, plátano frito con topping de salsa de coco y lima.

Shrimp tempura, avocado, cream cheese, sweet plantain topped with coconut and lime sauce.

Dragón

15€

Langostino, aguacate, queso crema, surimi y atún, con topping de aguacate y salsa de anguila.

Shrimps, avocado, cream cheese, kani crab and tuna, topped with avocado, and eel sauce.

Flaka

15€

Envuelto en papel de soja, con zanahoria, aguacate, piña y esparrago tempurizado con topping de wakame.

Wrapped in soy paper, carrots, avocado, pineapple, tempura asparagus and wakame.

Tempurizado

Principales

SHRIMP HOT DOG

Las fusiones más originales

Burger de salmón

14€

Lomo de salmón glaseado sobre cama de wakame, tope de aguacate y salsa de masago acompañado de patatas fritas.

Grilled salmon over wakame, avocado and mayo-masago on brioche bread and fries potatoes.

Deli Burger

13€

Pollo crujiente, lechuga, col, pesto de tomate seco, aderezo de parmesano y mayo de albahaca.

Crunchy chicken breast, lettuce, cabbage, sundried tomato pesto, parmesan dressing and mayo-basil.

Shrimp hot dog

10€

Langostino crujiente dentro de pan brioche negro en tinta de calamar con topping de dinamita, masago y aguacate, acompañado de, patatas fritas y edamame.

Tempura shrimp on black calamari inked bun, topped with kani crab salad, masago, and avocado with fries and edamame sides.

Wok de fideos

14€

Fideos salteados con setas, brócoli y jengibre a elegir entre pollo, ternera o salmón.

Rice noodles, choose between salmon, chicken or beef with mushrooms, broccoli and ginger.

PokeBowl

12,5€

Base de quinoa o arroz de sushi, wakame, edamame zanahoria, pepino, salmón o atún y ensalada de cangrejo, masago y mayo japonesa.

Quinoa or sushi rice base, wakame, edamame, carrots, cucumber, salmon or tuna and crab salad with masago and japo-mayo.

Salmón Teriyaki

15,5€

Glaseado sobre vegetales thai y quinoa.

Glazed salmon over thai vegetables and quinoa.

Fajitas

15€

Sartén caliente de ternera y/o pollo con vegetales, salsas de: guacamole, crema agría, queso cheddar, crema de frijoles y 5 fajitas para crear tu combinación.

Chicken & Beef sautéed with vegetables on a hot plate with: guacamole, sour cream, cheddar cheese and beans cream with5 fajitas to roll the as you want.

Gluten free

Promociones

BARCO DE SUSHI

Taco Tuesday

Disfruta todos los martes de #Tacotuesday con nuestros combos

10 TACOS + 1 JARRA — 45€
10 Soft Tortilla + 1 Pitcher

20 TACOS + 2 JARRAS — 90€
20 Soft Tortilla + 2 Pitcher

Barco de Sushi

Barco Grande 7/8 sushi rolls
Barco Gigante 9/10 sushi rolls

Menú Degustación

2 Tostadas
4 Tacos
1 Sushi roll
1 Postre o 2 cocktails — 50€

2 Crunchy corn tortilla
4 Soft tortilla taco
1 Sushi roll
1 dessert or 2 cocktails

4 Tostadas
4 Tacos
3 Sushi rolls
1 Ceviche
2 Postres o 1 pecera — 100€

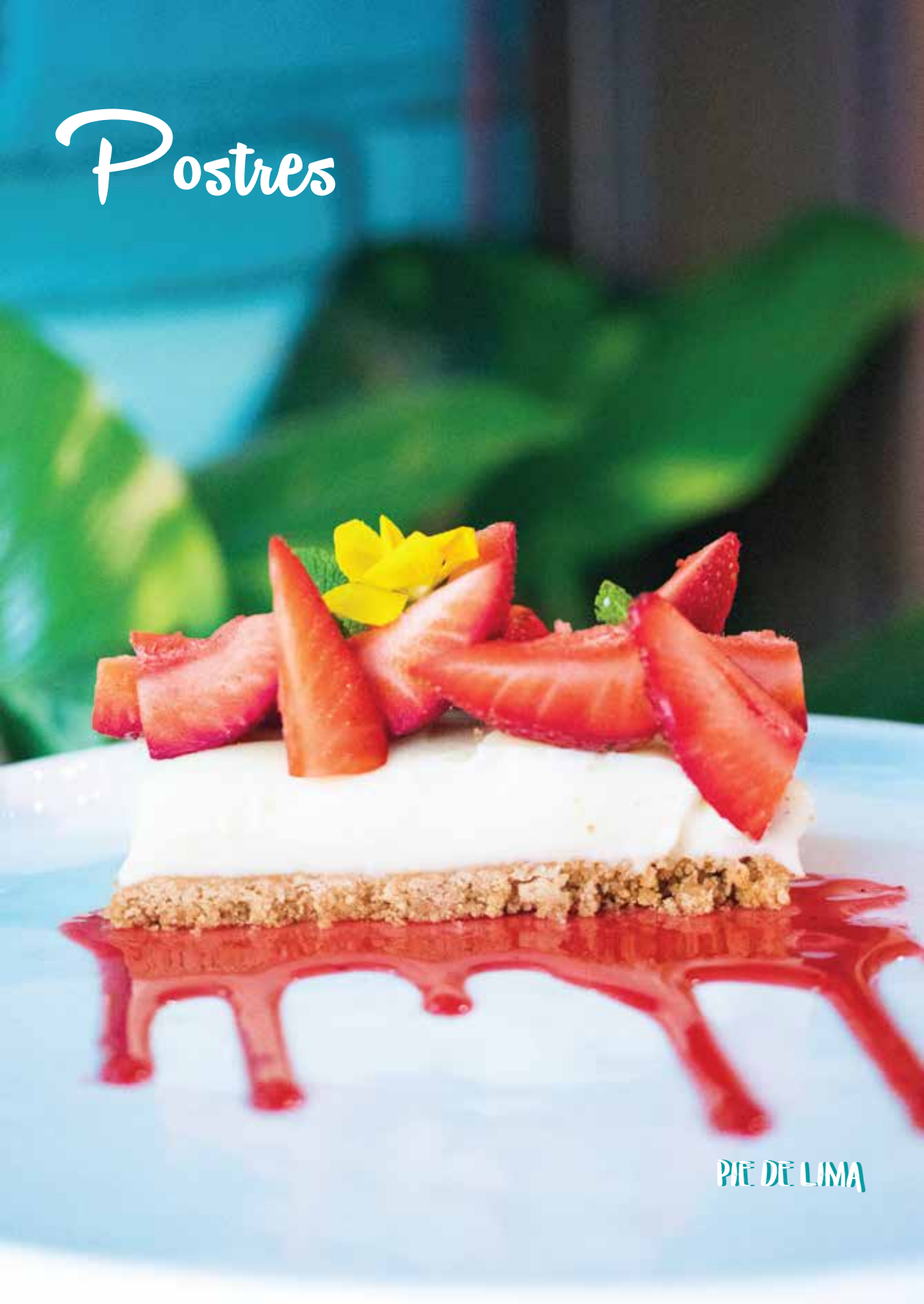
4 Crunchy corn tortilla
4 Soft tortilla taco
3 Sushi roll
1 Ceviche
2 desserts or 1 Fishbowl

Kids menú

Pescado o pollo frito con patatas. — 10€

Fish or chicken fingers with fries.

Postres



PIE DE LIMA

Lo mejor para el final

Cremoso de chocolate blanco

6€

Acompañado de sorbete de maracuyá.

White creamy chocolate and passion fruit ice cream.

Coulant de chocolate

6€

Con helado de vainilla y crema inglesa.

Chocolate coulant with vanilla ice cream and English cream.

Tequeños de Nutella

6€

Con helado de vainilla.

Nutella filled bread sticks with ice cream.

Tres leches

6€

Bizcocho bañado en tres leches, y coronado con dulce de leche.

Milk sponge cake topped with toffee.

Pie de lima

6€

Tarta artesanal de galleta y lima.

Lemon pie.

Copa de helado

5€

Maracuyá o vainilla.

Passion fruit or vanilla ice cream.

Bebidas

FRESA COCADA - SAKALE II - TINTO TROPICAL

Bebidas

AGUA 2,5€
Water

AQUARIUS 3€

INFUSIÓN 2,5€

REFRESCO 2,5€

PERRIER 2,5€

CAFÉ 2,5€
Coffee

NESTEA 3€

RED BULL 2,5€

LADRÓN DE MANZANAS 3€

Zumos

MARACUYÁ 6€
Passion fruit

MANGO 6€
Mango

PIÑA 6€
Pineapple

TÉ FRÍO 6€
Ice tea

LIMONADA 6€
Lemonade

TOMATE 6€
Tomato juice

PAPELÓN CON LIMÓN 6€
Sugar cane & lemon

PAPELÓN TWIST 7€
Papelón, limón, hierbabuena y piña.
Sugar cane, lime, peppermint & pineapple

Cervezas

HEINEKEN
CAÑA 3€ | DOBLE 5€ | TERCIO 3,5€
Lager | 5,4% Alc.
Países bajos • Netherland

SOL 3,5€
Pilsen con lima • with lime
4,2% Alc. | México • Mexico

AMSTEL RADLER 3€
Lager con zumo de limón
Larger with lemon juice
2% Alc. | España • Spain

PAULANER HEFE-WEISSEBIER
1/2 PINTA 4€ | PINTA 6€
Lager | 5,5% Alc.
Alemania • Germany

POLAR 4€
Pilsen
5% Alc. | Venezuela

ASAHI 4€
Lager
5% Alc. | Japón • Japan

DESPERADOS 3,5€
Con lima, aromatizada con tequila
Tequila flavored beer with lime
5,9% Alc. | Francia • France

ZULIA 4€
Pilsen
4,5% Alc. | Venezuela

EL ÁGUILA 3,5€
Lager
5,5% Alc. | España • Spain

Cocktails

MOJITO 10€
Ron, azúcar morena, soda, lima, hierbabuena. Elige el sabor

Rum, brown sugar, soda, lime, peppermint. Choose flavor.

DAIKIRI 10€
Ron, lima, cointreau.
Elige tu sabor

Rum, lime, cointreau. Choose flavor.

LONG ISLAND ICE TEA 10€
Tequila, vodka, ron, gin, triple sec, lima y cocacola.

Tequila,vodka, rum, gin, triple sec, lime & cocacola.

GINGER FRESH 10€
Pisco, lima, naranja, ginger beer.

Pisco, lime, grapefruit, orange & ginger beer.

APEROL SOUR DE MANGO 10€
Ron blanco, lima, aperol y mango.

White rum, lime, aperol & mango.

APEROL SPRITZ 8€
Aperol, cava y soda.

Aperol, cava & soda.

TINTO DE VERANO 7€
Vino tinto y fanta de limón.

Red wine & lemon fanta

PAPEL-RON 10€
Papelón, ron, lima, naranja y fanta limón.

Sugar cane, rum, lime, orange & lemon fanta.

CAIPIROSKA 10€
Vodka, lima, azúcar morena. Elige el sabor.

Vodka, lime, brown sugar, soda. Choose flavor.

CAIPIRINHA 10€
Cachaça, lima.
Elige el sabor.

Vodka, apple liquor & cointreau.

PISCO CARIBE 10€
Pisco, maracuyá, amargo de angostura, piel de lima y clara de huevo.

Pisco, lime skin, passion fruit, angostura bitters, lime & egg white.

BLOODY MARY 10€
Vodka, zumo de tomate, soja lima, condimentos, tabasco.

Vodka, tomato juice, soy sauce, lime, condiments & tabasco.

DARK N'STORMY 10€
Ron especiado, ginger beer, lima y hierbabuena.

Rum, ginger beer, lime & peppermint.

MOSCOW MULE 10€
Vodka, lima, ginger beer y soda.

Vodka, lime, ginger ale & soda.

SÁKALE II 10€
Gin, amareto, zumo de yuzu, limón, sirope de almendras.

Gin, amareto, yuzu, lime, almond syrope.

PAPELÓN FRESH 10€
Ron, papelón, hierbabuena, lima, amaretto y agua con gas.

Rum, sugar cane, peppermint, lime, amaretto & sparkling water.

PIÑA COLADA 10€
Ron, malibú, leche de coco, piña y leche condensada.

Rum, malibú, coconut milk, pineapple, & condensed milk.

COSMOPOLITAN 10€
Vodka, cointreau, lima, zumo de arándanos.

Vodka, cointreau, lime, cranberry juice.

FRESA COCADA 10€
Ron, malibú, licor de coco, leche condensada y fresas.

Rum, malibú, cococnut liquor, condensed milk and strawberries.

TINTO TROPICAL 8€
Vino tinto, fanta de limón, fresas, zumo de maracuyá.

Red wine, lemon fanta, strawberry & passion fruit juice.

TOM COLLINS 10€
Ginebra, sirope, lima, soda y hierbabuena.

Gyn, syrope, lime, soda and spearmint.

JAPO TROPICAL 10€
Vodka, amareto, maracuyá, zumo de yuzu y granadina.

Vodka, amareto, yuzu, passion fruit.

MICHELADA 7€
Cerveza sol, lima, tabasco, sal, salsa lea & perrins y soja.

Beer, lime, tabasco, salt, lea & perrins and soy

MARGARITA FROZEN/SHAKEN 10€
Tequila, cointreau, lima.
Elige tu sabor

Tequila, cointreau, lime. Choose flavor.

Jarras y Peceras

HOUSE SANGRÍA 15€
Fresa, manzana, lima, naranja, vermú, vodka, gin, triple sec, vino tinto y soda.

Strawberry, apple, lime, orange, vermouth, vodka, gin, triplesec, red wine & soda.

CUYAGUA 25€/50€
Ron, sirope, triple sec, lima y fruta a elegir.

Rum, syrope, triple sec, lime and fruit of your choice.

WHITE OR PINK SANGRÍA 15€
Fresa, manzana, lima, naranja, vodka, gin, triple sec, vino blanco o rosa y cava.

Strawberry, apple, lime, orange, vodka, gin, triplesec, white or rosé wine & cava.

LOS ROQUES 25€/50€
Vodka, tequila, gin, triple sec, fanta limón, blue curaçao y frutas picadas.

Vodka, tequila, gin, triple sec, fanta, blue curaçao & sliced fruits.

MARGARITA FROZEN 15€
Tequila, triple sec, lima.
Elige el sabor:
(Maracuyá, piña, fresa, mango)

Tequila, triple sec, lime. Choose flavor: (Passion fruit, pineapple, strawberry, mango)

Vinos y cava

SOLAR DE ESTRAUNZA
TINTO COPA 3€ | BOTELLA 20€
Rioja / Tempranillo (100%)
13% Alc. | España • Spain

TAMPESTA PRIETO PICUDO
ROSÉ COPA 3€ | BOTELLA 22€
Rioja / Verdejo (100%)
13% Alc. | España • Spain

COVA SERODIA
BLANCO COPA 4€ | BOTELLA 25€
Rias Baixas /Albariño (100%)
11,5% Alc. | España • Spain

ROGER DE FLOR
CAVA COPA 3€ | BOTELLA 20€
Brut Parellada / Xarello y Macabeo.

APNEA
TINTO COPA 4€ | BOTELLA 25€
Ribera del duero
Tempranillo (100%)
14% Alc. | España • Spain

ANTONIO MONTERO GODELLO
BLANCO COPA 4€ | BOTELLA 25€
Monterrei / Godello
13% Alc. | España • Spain

JOSÉ GALO
BLANCO COPA 3€ | BOTELLA 22€
Rueda /Verdejo (100%)
13% Alc. | España • Spain

CANTABURROS
TINTO COPA 3€ | BOTELLA 20€
Ribera del duero
Tempranillo (100%)
13,5% Alc. | España • Spain

ANTONIO MONTERO COLLEITA
BLANCO COPA 3€ | BOTELLA 22€
Ribeiro / Treixadura y Jerez
11,5% Alc. | España • Spain

VIÑALDENA
BLANCO COPA 3€ | BOTELLA 20€
Rueda /Verdejo (100%)
13% Alc. | España • Spain

Recomendados

SHOT 7€

SAKE JAPAN SHUWA

TEQUILA CORRALEJO

MEZCAL VIEJO PANCHO LÓPEZ

TEQUILA EL JIMADOR

MEZCAL ALACRÁN

TEQUILA DON JULIO

Sākale

Restaurant & Cocktail Club

www.sakalemadrid.com

Escanéa el código QR para
ver nuestra carta de alérgenos

@sakalemadrid

Sákale Restaurant

+34 918 656 322