

APERITIVOS

Edamame <small>(ve)</small> Edamame orgánico - sal umami picante	11
Hamachi pana puri Rábano - jalapeño - lima	20
Tosta de gambas al sésamo Gambón tigre - sésamo - aceite de guindilla	21
Jamón Rubia gallega 60 días Setas enoki - steak tartare picante	33
Ostras 4 piezas Ponzu - pepino - wasabii	28

TEMPURA

Tempura de espárragos <small>(v) / (ve)</small> Alioli de trufa negra - cebollino	15
Gambas picantes crujientes Mayonesa picante - trufa	24
Berenjena japonesa <small>(v) / (ve)</small> Miel de miso - ensalada de wakame	20
Calamares crujientes Tamarindo - cacahuetes - guindilla	24
Aguacate <small>(v) / (ve)</small> Tofu - mayonesa de wasabi	18

BARRA EN CRUDO

Tiradito hamachi Trufa - yuzu ponzu - naranja	25
Tartar de atún Patata crujiente - huevo frito - caviar Imperial	55
Gambero rojo Mostaza yuzu - caviar Imperial real	40
Toro tiradito Ají amarillo - maracuyá - kumquat	33
Tataki de ternera wagyu Yuzu miso - tofu con trufa	61
Lubina Usuzukuri Sambal - rábano japonés - shiso	29
Vieiras 1 pedazo Tozasu - trufa - copos de tempuras	28

ANTICUCHOS

Pinchitos de pollo Trufa teriyaki - sésamo - yema de huevo curada	20
Setas japoneses <small>(ve)</small> Soja dulce - ajo frito - sésamo	18
Chuletas de cordero ecológicas Miso rojo - ao kappa - hummus	24
Pulpo a la plancha Alioli - ají panca - alga nori	24

PLATILLOS

Cangrejo real de Alaska Coco - curry amarillo - lechuga crujiente	58
Gyoza de wagyu Sésamo - soja dulce - calabaza	24
Costillas ibéricas Salsa barbacoa japonesa - cacahuetes	28
Ensalada OKU <small>(ve)</small> Aguacate - tomates locales de Ibiza - anacardos - mango	22
Panceta de cerdo Yakiniku - ajo crujiente	21

SUSHI & SASHIMI

Negi-toro hosomaki Ventresca de atún - cebolleta - wasabi fresco	32
Temaki de acevichado Aderezo acevichado - chu toro	27
Chirashi ceviche Mandarinas - shiso - jalapeño	22
Temaki de salmón picante Gunkan Alga Nori - huevas de salmón - togarashi	18
Hosomaki de aguacate <small>(v) / (ve)</small> Acevichado - negi - tenkasu	14

Sashimi Omakase Wasabi fresco - jengibre encurtido	
9 piezas	32
12 piezas	46
24 piezas	80

PESCADO

Langosta Mantequilla de nori - pimientos de padrón - seta shitake	78
Lubina Ponzu de trufa - espárragos	38
Atún a la parrilla Mantequilla de Tomasu - cebolleta	42
Bacalao negro Miel de miso - polenta - puré de castaña	48

CARNES

Chuletón 200 gramos Nori bearnaise	45
Solomillo de ternera 200 gramos Miso mostaza - cebolla tierna	45
Carne wagyu japonesa (A5) Ishiyaki Miso - ajo frito	140
Carne wagyu japonesa (A5) Coco - yema de huevo curada - trufa	85
Picantón Tartar japonés - barley miso - yuzu koshu	35

VERDURAS

Tobanyaki de setas <small>(v) / (ve)</small> Coco - hongos japoneses - su shoyu - huevo 62°C	24
Repollo dulce a la parrilla <small>(v) / (ve)</small> Queso curado - yuzu - alcachofa de Jerusalén	22
Puerro a la parrilla <small>(v) / (ve)</small> Pachamanca - huacatay - labneh	16
Aguacate a la parrilla <small>(ve)</small> Trufa su shoyu - cebollas encurtidas	14

OKU

奥

Sustantivo. [U]. Parte interior, profundidad interior, íntima y sagrada. El espacio escondido dentro.

Inspirado en los sabores y las tradiciones de las cocinas globales, el restaurante OKU celebra la conexión de los espíritus sobre la mesa. Nuestro evocador viaje culinario utiliza productos de origen ético de la más alta calidad, fusionando la gastronomía japonesa con un crisol de toques asiáticos y sudamericanos, con influencia de la cocina Nikkei.

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Basado en el Reglamento Europeo 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015 este establecimiento tiene a su disposición información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias. Por favor, solicite información a nuestro personal.

El pescado crudo se trata con las medidas de congelación necesarias para eliminar el parásito anisakis, según la normativa europea (CE) No. 853-854/2004 y el Real Decreto 1420/2006.

¡Gracias!

Los precios incluyen IVA

OKU

RESTAURANT

OKU

RESTAURANT

OMAKASE

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Basado en el Reglamento Europeo 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015 este establecimiento tiene a su disposición información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias.

Por favor, solicite información a nuestro personal.

El pescado crudo se trata con las medidas de congelación necesarias para eliminar el parásito anisakis, según la normativa europea (CE) No. 853-854/2004 y el Real Decreto 1420/2006.

¡Gracias!

Los precios incluyen IVA

MARIDAJE DE SAKE Y VINO

 Sake - 100 |  Seleccion - 70 |  Coravin - 90



Ippongi Shuzo Denshin Yuki
Fukui | *Junmai Ginjo*



Belondrade 5 apolonia, 2022
España, Rueda | *Verdejo*



Moet & Chandon Grand Vintage, 2015
Francia | *Pinot noir, Meunier, Chardonnay*



Rokka Shuzo Gas Vari
Hokkaido | *Tokubetsu Junmai*



Louro, 2022
España, Valdeorras | *Godello*



Domain Ott Chateau de Selle, 2021
Francia, Côtes de Provence | *Cinsault, Garnacha, Syrah, Mouvedre*



Amabuki Gin No Kurenal Rose
Saga | *Tokubetsu Junmai*



Dido, 2021 – Spain, Montsant | *Garnacha*



Pago de otazu crianza, 2019
España, Navarra | *Chardonnay*



Matsuse Shuzo Matsuno Tsukasa Azolla
Kimoto | *Junmai Daiginjo*



Manzanilla Fernando de castilla
España, Jerez | *Palomino Fino*



La Montesa Reserva Especial, 2015
España, Rioja | *Garnacha*



Sichiken sparkling – Yamanashi | *Junmai*



Ippongi Shuzo Denshin Yuki
Fukui | *Junmai Ginjo*



Azolla 50 – Kimoto | *Junmai Daiginjo*



Yamabuki Eternal Plum
Akita | *Koshu Umeshu*



Makino Cogane – Gunma | *Umeshu*



Sauternes Raymond Lafon, 2010
Francia, Bordeaux | *Sauvignon blanc, Semillon*

OMAKASE

Seleccion por nuestro chef ejecutivo, Mark Vaessen

APERITIVOS

Ostras

Ponzu - pepino - caviar Asetra - wasabi

Hamachi pana puri

Rábano - jalapeño - lima

Rubia Gallega

Bistec tartar - trufa - enoki

CRUDOS

Tartar de atún

Patata crujiente - huevo frito - caviar Imperial

Gamero rojo

Mostaza Yuzu - caviar Imperial real

PICOTEOS

Gyoza Wagyu

Sésamo - soja dulce - calabaza

Panceta de cerdo

Yakiniku - ajo crujiente - unagi

PRINCIPALES

Bacalao negro

Miel de miso - kabocha - polenta

Wagyu A5 japonés (Añadir 40pp)

Coco - yema de huevo curada - trufa

SUSHI

Rollito Negi-toro | 2 piezas

Ventresca de atún - cebolleta - wasabi fresco

POSTRES

Flan

Caramelo de miso - kalamansi

Mini Magnum

Yuzu - chocolate blanco - almendra

150 por persona