

*Disfruta del mejor sushi
de la mano de nuestro chef*



Una experiencia única,
inspirada en la tradición japonesa
y guiada por la creatividad y precisión
del chef Jaime Guzmán.

**Sushi elaborado con los mejores
ingredientes y una técnica impecable
para sorprender a tu paladar.**

A unique experience,
inspired by japanese tradition
and guided by the creativity and precision
of chef jaime guzmán.

Sushi made with the finest ingredients
and impeccable technique
to surprise your palate.



Desde Öbal Hotel queremos ofrecerte
momentos memorables y por ello,
hemos diseñado junto al chef Jaime
Guzmán una propuesta gastronómica
exclusiva para nuestros huéspedes.

**Déjate llevar por una experiencia
que combina tradición, innovación
y pasión por el sushi.**

From Öbal Hotel we want to offer you
memorable moments and for that reason,
we have designed together with chef
Jaime Guzmán an exclusive gastronomic
proposal for our guests.

Let yourself be carried away by an experience
that combines tradition, innovation
and passion for sushi.

360° BLUE
SKY BAR



Sushi
by Jaime Guzmán



Öbal Hotel ****
TRUE MARBELLA

COMENZAMOS...

To start...

Crispy rice con tartar de salmón y jalapeño (4 piezas)
Crispy rice with salmon tartare and jalapeño (4 pieces) – 16 €

Ensalada Sunomono (pepino japonés)
Sunomono Salad (Japanese Cucumber) – 6 €

SASHIMI – 4 PIEZAS

Sashimi - 4 Pieces

Lomo de atún (Akami)
Tuna Loin (Akami) – 8 €

Vetresca de atún (Otoro)
Tuna Belly (Otoro) – 10 €

Salmón
Salmon – 8 €

NIGIRIS – 2PIEZAS

Nigiris - 2 Pieces

Lomo de atún (Akami) con kizami wasabi
Tuna Loin (Akami) with kizami wasabi – 6 €

Chu-Toro con huevas de lumpo
Chu-Toro with lumpfish roe – 6 €

Otoro con umeboshi y manzana (ventresca de atún)
Otoro with umeboshi & apple (fatty tuna belly) – 8 €

Salmón con piel de lima (flambeado o sin flambeo)
Salmon with lime zest (seared or unseared) – 6 €

Vieira con aceite de chiles y ajos
Scallop with chili & garlic Oil – 8 €

MAKIS Y URAMAKIS – 8 PIEZAS

MAKIS - 8 piezas

Hosomaki de atún
Tuna Hosomaki – 10 €

Hosomaki de salmón
Salmon Hosomaki – 10 €

URAMAKIS - 8 piezas

Atún picante y negi
Spicy tuna y negi – 14 €

Salmón y aguacate
Salmon y avocado – 14 €

Aguacate y Tajín
Avocado y tajín – 9 €

Otoro y takuan (nabo daikon encurtido tradicionalmente)
Otoro y takuan (traditional pickled daikon radish) – 16 €

MORIAWASE PARA 2 PERSONAS · 16 PIEZAS

Moriawase for 2 people - 16 pieces

4 Piezas de sashimi (salmón y atún)
4 Pieces of sashimi (salmon & tuna)

4 Nigiris (salmón y atún)
4 Nigiri (salmon & tuna)

4 Makis (hosomaki de atún)
4 Maki (tuna hosomaki)

4 Uramakis (salmón y aguacate)
4 Uramaki (salmon y avocado)

28 €

MORIAWASE PARA 3 PERSONAS -24 PIEZAS

Moriawase for 3 people - 24 pieces

6 Piezas de sashimi (salmón y atún)
6 Pieces of sashimi (salmon y tuna)

6 Nigiris (salmón y atún)
6 Nigiri (salmon y tuna)

6 Makis (hosomaki de atún)
6 Maki (tuna hosomaki)

6 Uramakis (salmón y aguacate)
6 Uramaki (salmon y avocado)

42 €

IVA Incluido

VAT included