

SAKE LIST

ESPUMOSO / SPARKLING



	Bodega/Brewery Prefectura			
Sparkling Sake JOHN	Tosa Shuzo	Kochi	(botella 720 ml)	60
Sake espumoso de clasificación daiginjo. Limpio, fino y seco como champán.				
<i>Sparkling sake, daiginjo classification. Clean, smooth and dry like champagne.</i>				



SUZUNE WABI	Ichinokura	Miyagi	(botella 375 ml)	28
Champán de sake. Aroma afrutado, delicadas burbujas y sabor muy elegante. Premiado con el Trofeo IWC* 2015. (5%)				
<i>Champagne of sake. Fruity aroma, delicate bubbles, and elegant taste. Awarded IWC* 2015 Trophy medal. (5%)</i>				



Shirakawago Awa Sparkling	Miwa Shuzo	Gifu	(botella 500 ml)	25
Un nigori sake con la carbonatación, en la segunda fermentación, en la misma botella. Con la técnica natural se consiguen finas burbujas con una placentera textura, refrescante y elegante.				
<i>Nigori sake with second fermentation in the bottle. With its natural technique, it has very delicate bubbles with elegant and refreshing taste.</i>				



UTAKATA	Gekkeikan	Kyoto	(botella 305 ml)	13
Afrutado y dulce. Espumoso, ligero. (5%)				
<i>Fruity and sweet with mild bubbles. (5%)</i>				



SHUWA SHUWA	Kamikokoro	Okayama	(botella 250 ml)	9,8
Espumoso natural, refrescante y un poco dulce con aroma de manzana. (5%)				
<i>Refreshing natural sparkling sake with mild sweetness and apple aroma. (5%)</i>				

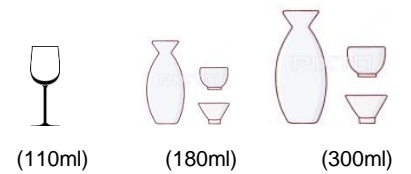


HANA AWAKA	Ozeki	Hyogo	(botella 250 ml)	9,5
Espumoso, refrescante y afrutado, equilibrio suave entre dulzura y acidez. (7%)				
<i>Fruity, refreshing sparkling sake, with mild sweetness and acidity. (7%)</i>				



HANA FUGA YUZU	Ozeki	Hyogo	(botella 250 ml)	9,5
Sake espumoso con sabor a Yuzu (cítrico japonés). (7%)				
<i>Sparkling sake, taste of Yuzu (Japanese citrus). (7%)</i>				

SAKE DE LA CASA



TORO limited edicion Nagano 5 8 12
Un sake delicado y agradable con umami de arroz. Delicate and pleasant sake with taste of umami.



SHUWA SHUWA Kamikokoro Okayama 5 (250ml) 9,8
Espumoso natural, refrescante y un poco dulce con aroma de manzana. (5%)
Refreshing natural sparkling sake with mild sweetness and apple aroma. (5%)



Gekkeikan Tokusen Honjozo Kyoto 5 8 12
Sake de Kyoto, ganador del Premio a la mejor calidad-precio del mercado en 2018
Sake from Kyoto, awarded as The Best Price Valued Sake in IWC2018.



Kikumasamune Junmai Tarusake Hyogo 5 8 12
Sake macerado en barrica de cedro japonés de 100años, tiene un toque de madera en nariz y en la boca.
Sake which has wooden aroma of cedar, dry finish at the end.



Shogun Ibaraki 5 8 12
Un sake ligero y agradable. Smooth and enjoyable sake.



Tentaka Umakara (halcón en el cielo) Ibaraki 6 9 13
Sabor intenso, profundo y seco. Ha ganado el premio en IWC2018 Great Value Price (mejor calidad-precio)
Intense and deep taste, dry finish. Awarded as IWC2018 Great Value Price.

JUNMAI DAIGINJO

Bodega/Brewery Prefectura



Shichida JD (7 campos de arroz) Tenzan Saga 14 22 35
Sake pasteurizado solo una vez y muroka (no clarificado). Elegante, aromático y con cuerpo intenso.
Pasteurized only once and muroka (not filtered with carbon activo). Elegant, aromatic and rich in taste.



ZAKU Shimizu Seizaburo Shoten Mie 12 19 30
Elegante, aromático, sabor profundo y larga persistencia. Genshu (no diluido) pasteurizado sólo una vez, pero es muy fino y delicado.
Elegante, aromatic, rich in taste and long lasting. Delicate and smooth since it is pasteurized only once.



Keigetsu Ginnoyume 50 (sueño de gin 50) Tosa Shuzo Kochi 9 14 22
El sake utiliza el arroz de su zona llamado "Ginnoyume", cultivado en un ambiente con mucha naturaleza. Ganador de premio Kura Master 2017, 2018 Oro
Made with its 50% polished local rice "Ginnoyume" in a beautiful nature environment. Kura Master Award 2017, 2018 Gold medal.



KID Junmai Daiginjo Heiwa Shuzo Wakayama 9 14 22
Fabricado por un toji (maestro de la bodega) joven. Tiene un sabor suave, elegante y afrutado.
Made by young toji (maestro in the brewery), it has smooth, elegant and fruity taste.



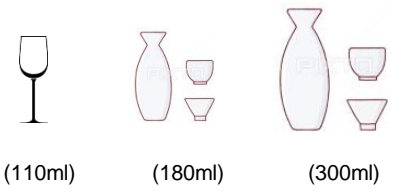
BORN GOLD Katokippe Shoten Fukui 8 13 20
Color oro, aroma intenso y sabor redondo. Sake muroka (no clarificado) sólo una vez pasteurizado.
Gold color, aromatic and round taste. Muroka (not filtered with active carbon) and pasteurised only once.



Kubota Junmai Daiginjo Asahi Shuzo Niigata 8 13 20
Sake muy elegante, aromático y suave. Se puede tomar fácilmente.
Elegant, aromatic and fruity. Smooth and easy to drink.

Los precios marcados son en euros e incluyen el IVA.
 The marked prices are in euros and include VAT.

JUNMAI GINJO



	Bodega/Brewery	Prefectura	(110ml)	(180ml)	(300ml)
Hakata no Mori (<i>bosque de hakata</i>)	Kobayashi	Fukuoka	7	11	18

Tiene sabor intenso del umami y dulzura de arroz, con un final seco, áspero, muy agradable.

Has intense umami and sweetness of rice, but dry and sharp at the end.



Hakurakusei (<i>hakuraku star</i>)	Niizawa Jozoten	Miyagi	8	13	20
--------------------------------------	-----------------	--------	---	----	----

Refrescante y limpio, pensado para acompañar cualquier comida sin interferir en su sabor.

Refreshing and sharp sake, made to match with any type of food without interrupting its taste.



Tsukasabotan Fuinshu (<i>flor de peonía</i>)	Tsukasabotan	Kochi	8	13	20
--	--------------	-------	---	----	----

Sake refrescante y bien equilibrado. Aroma delicado a flores que se extiende alrededor de la boca.

Fresh and well-balanced sake. Delicate aroma of flowers and soft touch spread around your mouth.



Yamato Shizuku JG (<i>lagrimas de montaña JG</i>)	Akita Seichu	Akita	7	11	18
---	--------------	-------	---	----	----

Un sake hecho con agua muy blanda, consiguiendo un sabor redondo, suave y refrescante.

Sake that is made with super soft water, which makes round, smooth and refreshing taste.

JUNMAI

Bodega/Brewery Prefectura



Kasumochi Genshu	Yamatogawa	Fukushima	9	14	22
------------------	------------	-----------	---	----	----

Sake sin diluir. Aroma a melón, sabor dulce y profundo con mucho umami. Se puede tomar con hielo.

Aroma of melon, sweat and deep taste. Water is not added to lower the alcohol degree. Can be served with ice.



MUTEMUKA Nama Genshu	Mutemuka	Kochi	9	14	22
----------------------	----------	-------	---	----	----

Nama-sake (sin pasteurizar) y Genshu (sin diluir). Sabor intenso, complejo con aroma a nueces y hongos.

Nama-sake (not pasteurized) and Genshu (water not added). Intense, complex with nuts aroma.



Tengumai (<i>baile del demonio</i>)	Shata Shuzo	Ishikawa	8	13	20
---------------------------------------	-------------	----------	---	----	----

Color amarillo, aroma intenso, sabor complejo, bien equilibrado entre umami y acidez. *Premio de Trofeo IWC 2011.

*Yellow color, intense aroma, complex, and well balanced of umami and acidity. Awarded IWC*2011 Trophy medal.*



Shichida Junmai (<i>7 campo de arroz</i>)	Tenzan	Saga	7	11	18
---	--------	------	---	----	----

Aroma a fruta madura, cuerpo intenso, complejo, ácido y seco.

Aroma of ripe fruit, rich in acidity, complex, full body type.



Daishichi Junmai Kimoto (<i>big seven</i>)	Daishichi Shuzo	Fukushima	7	11	18
--	-----------------	-----------	---	----	----

Buen equilibrio entre la acidez y el umami. Ganador del concurso "Delicioso Sake Caliente" durante 4 años consecutivos.

Elegant aroma, well balanced acidity and umami. Awarded "Delicious Hot Sake" competition 4 consecutive years.



Yamato Shizuku YJ (<i>lagrimas de montaña YJ</i>)	Akita Seishu	Akita	7	11	18
---	--------------	-------	---	----	----

Sake elaborado con el método tradicional de fermentación "Yamahai". Tiene un umami profundo y dulce del arroz.

Traditional fermentation method "Yamahai" is used. It has deep umami and sweetness of rice.

JUNMAI

Bodega/Brewery Prefectura



Houka (rich fragrance)

Toyoshimaya

Nagano

7

11

18

Sake Genshu (no diluido) con textura ligera, elegante y seco al final. Cambia las características dependiendo de la temperatura.

"Genshu" (no water added) but light texture, elegant and dry finish. Change its carácter in different temperture.



Sotenden TJ (legendary sku Junmai)

Otokoyama Honten

Miyagi

7

11

18

Con cuerpo intenso, aroma a fruta fresca, acidez profunda y umami.

Aroma of fresh fruits, deep in acidity and umami, full body type.



Akitora Junmai (Tiger Junmai)

Arimitu Sakazoujyo

Kochi

7

11

18

Aroma ligero, sabor profundo del arroz y textura redonda.

Light aroma, rich taste of rice and round texture.



Akitora 80% (tiger 80%)

Arimitu Sakazoujyo

Kochi

7

11

18

Cuerpo intenso, profundo, limpio y semiseco. Ganador del premio Kura Master 2017 Platinum.

Full body type. Although polishing rate is only 80%, it has clear and sharp taste. Awarded Kura Master 2017 Platinum.

GINJO

Bodega/Brewery Prefectura



Kubota Senju (mil años)

Asahi Shuzo

Niigata

8

13

20

Suave y fácil de beber, marida bien con todo tipo de comidas.

Slight aroma and very smooth touch, easy to drink. Matches well with any type of food.

HONJOZO



Kubota Hyakuju (100 años)

Asahi Shuzo

Niigata

7

11

18

Seco pero tiene un punto dulce al principio. Uno de los famosos sakes de la series "Kubota".

Light aroma yet has a little sweetness at the beginning. One of the famous "Kubota" sake series.

SAKE Caliente / Hot SAKE

Bodega/Brewery Prefectura



(180ml)



Tengumai (*baile del demonio*)

Shata Shuzo

Ishikawa

13

Color amarillo, aroma intenso, bien equilibrado entre umami y acidez. Recomendado para los expertos en sake.

Yellow color, intense aroma, complex, and well balanced of umami and acidity. Recommended for sake experts.



Daishichi Junmai Kimoto (*big seven*)

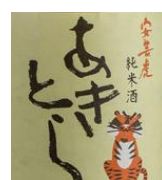
Daishichi Shuzo

Fukushima

11

Buen equilibrio entre acidez y umami. Ganador del concurso "Delicioso Sake Caliente" durante 4 años consecutivos.

Elegant aroma, well balanced acidity and umami. Awarded "Delicious Hot Sake" competition 4 consecutive years.



Akitora Junmai (*Tiger Junmai*)

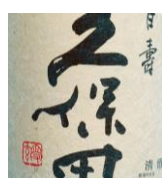
Arimitu Sakazoujyo

Kochi

11

Aroma ligero, sabor profundo del arroz y textura redonda.

Light aroma, rich taste of rice and round texture.



Kubota 100 años

Asahi Shuzo

Niigata

11

Seco y con cuerpo ligero. Intensifica su sabor cuando está caliente.

Dry and light type. Hot sake will enhance the sharpness and umami.



Houka (*rich fragrance*)

Toyoshimaya

Nagano

11

Sake Genshu (no diluido) con textura ligera, elegante y seco al final.

"Genshu" (no water added) but light texture, elegant and dry finish. Change its character in different temperature.



Tentakara Umakara (*halcón en el cielo*)

Ibaraki

9

Sabor intenso, profundo y seco. Ha ganado el premio en IWC2018 Great Value Price (mejor calidad-precio)

Intense and deep taste, dry finish. Awarded as IWC2018 Great Value Price.

KOSHU (SAKE AÑEJO / AGED SAKE)



(90ml)



Kirakucho Ginjo Koshu 1996

Kita

Shiga

15

20 años de maduración. Aroma envejecido, elegante y con acidez profunda.

20 years vintage. Elegant fragrance aged and deep acidity.



Okumomatsu Koshu 1996

Okunomatsu

Fukushima

13

20 años de maduración. Aroma y color que recuerdan al jerez, bien equilibrado entre acidez y dulzura, sabor profundo y seco.

20 years vintage. Fragrance and color is like a sherry wine, well balanced between acidity and sweetness, rich and dry taste.



Tairo Koshu 15 años

Taga

Shiga

9

Aroma dulce como la miel, un sake recomendable para acompañar postres.

Sweet aroma like honey, recommended pairing with a dessert after dinner.

NIGORI SAKE (sake turbio)



7



Shirakawago Nigori-sake

Miwa Shuzo

Gifu

Utiliza el metodo doburoku (el sake más antiguo) que se deja fermentar al natural y sin filtrar. Un sake denso y seco.

Using doburoku method, the traditional way of making sake. Very dense and dry nigori sake.



Gekkeikan Nigori

Gekkeikan

Kyoto

7

Sake sin refinar, tono opaco; poco aromático con sabor ácido y refrescante. (11%)

Unrefined, cloudy colored "nigori"sake. Little aroma, balanced sweetness and acidity, refreshing sake. (11%)



Shirakawago Awa-nigori Sparkling

Miwa Shuzo

Gifu

(botella 500 ml)

25

Un nigori sake con la carbonatación, en la segunda fermentación, en la misma botella. Con la técnica natural se consiguen finas burbujas con una placentera textura, refrescante y elegante.

Nigori sake with second fermentation in the bottle. With its natural technique, it has very delicate bubbles with elegant and refreshing taste.

SAKE ESPECIAL / SPECIAL SAKE



(110ml)

Bodega/Brewery Prefectura



Kabo-Sukkiri

Naminooto Shuzo

Shiga

8

Genial mezcla de Kabosu (cítrico japonés) con sake. Refrescante y afrutado. (8%)

Fine mixture of Japanese Kabosu (type of citrus) and sake, refreshing and fruity like a fruit juice. (8%)



Tsuru-ume Umeshu

Heiwa Shuzo

Wakayama

7

Umeshu hecho a base de sake y ciruela de alta calidad. Delicado, suave y ácido. Muy delicioso. Con hielo.

Ume-shu made of sake and japanese plum. Delicate, smooth and acid. Very delicious.



Himezen (princesa)

Ichinokura

Miyagi

7

Sake dulce. Afrutado, suave y ácido. (Alcohol 8%)

A new type of sake, with sweetness and mild acidity. (8%)