

と  
寿  
司

タ  
ベ  
ル  
ナ



ASIAN FOOD & COCKTAIL BAR

 @tabernadosushiespana

 @tabernadosushi\_es

# SAKE

## DEWAZAKURA

Notas cítricas (lima y piña), en boca glicérico y fino con un paso final fragante y muy elegante.

Modo de servir: frío.

€  
6,50  
copa 120 m

## MASUMI KAYA

Terroso corte de espárragos blancos y mucho cereal (almendra amarga) equilibrio dulce-ácido, fino y muy alto en umami, soja. Ideal para platos fuertes.

Modo de servir: temperatura ambiente /caliente.

11,80  
copa 120 m

## MASUMI SHIRO

Sake muy fino con una graduación alcohólica reducida al 12%, muy elegante, fruta de plátano y manzana con buena acidez y muy fácil de beber.

Modo de servir: frío/temperatura ambiente/caliente.

9,00  
copa 120 m

## ROIHAKU JUNMAI DAI GINJO

Sake D.G. con potencia, pero refinado (apertura reducida), goloso en el paladar.

Modo de servir: frío / temperatura ambiente.

13,50  
copa 120 m

## DASSAI 23

Piña, anís de boca fina de principio a fin, siendo profundo y lleno de sutileza. Seda Pura.

Modo de servir: frío.

23,50  
copa 120 m

## FUKUGEN FUKUMIMI

Genshu Añejo de cierta potencia con aromas florales, notas características de un Sake muy local y equilibrado.

Modo de servir: frío / temperatura ambiente.

11,50  
copa 120 m

## MASUMI SPARKLIN

Sake espumoso (doble fermentación en botella) muy bien elaborado, cremoso con un toque salado y dulce, muy suave en boca.

Modo de servir: frío.

60,00  
botella