

ombú

EMOTIONS

Experiencia exclusiva gastro Thai en un entorno idílico, nuestros jardines Don Carlos Resort, donde es fácil dejarse llevar y descubrir los sabores creados a través de la fusión de los productos km 0 autóctonos de calidad fusionados con ingredientes y toques Thai.

Nuestra filosofía es crear emociones, recuerdos y sensaciones a través de los sentidos.

Hemos diseñado una auténtica y única experiencia para ti dónde te pedimos que te relajes, dejes volar la imaginación y desconectes a través de estos ingredientes principales que te adelantamos.

La experiencia Ombú Emotions se compone de 7 momentos dónde le iremos acompañando y explicando cada recorrido para disfrutarlo al máximo y que esta noche quede grabado en su memoria.

MARAVILLA

Gastro Thai Bienvenida

CALMA

Vieira • Remolacha • Curry espinacas • Hibiscus

APRECIACIÓN

Calabacín en flor • Shiitake • Carabinero

ADORACIÓN

Coco • Hierba limón • Jengibre • Lima keffir

ADMIRACIÓN

Rape • Satay • Aguacate • Coral

DISFRUTE

Presa Angus • Curry rojo • Sésamo • Papa violeta

ANTOJO

Yuzu • Coco • Saucó • Matcha

*"Para entender todo, es necesario olvidarlo todo"
¡Te esperamos mañana! Kop Junk Krap*

65€

90€ con maridaje

ombú

MEMORIES

Revivir es posible. Creemos en la filosofía de crear emociones, recuerdos y sensaciones a través de los sentidos, por ello, hemos diseñado una nueva experiencia que recopila nuestros mejores platos de cada año.

*Revivamos cada sabor, cada momento, cada sensación, cada **recuerdo**.*

Nuestros productos de km 0 autóctonos fusionados con los sabores Tailandeses, vivirán todas y cada una de tus mejores experiencias.

Vuelve a Ombú, vuelve a sentir.

RECUERDO

Papaya verde • Daikon • Cacahuete • Som Tam

EVOCACIÓN

Piña • Curry • Gambas • Bang Bang

SOLERA

Mandarina • Litchi • Sanguinas • Curry madras

REMINISCENCIA

Salmón • Curry verde • Mini vegetales • Sésamo

PRETÉRITO

Angus prime RIB • Aguacate • Arroz inflado • Sojamiel

RENOVACIÓN

Mango • Choco blanco • Yogurt • Esponja especias

*"Para entender todo, es necesario olvidarlo todo"
¡Te esperamos mañana! Kop Junk Krap*

65€

90€ con maridaje

ombú

PARA NIÑOS

Aperitivo

Escalopina de ternera crujiente con salsa sweet chili

Granizado de limon

Wok thai de verduras, verduras con langostinos o pollo

Copa de helado

49€

ombú

BEBIDAS

CERVEZAS

Shingha	6 €
San Miguel	5 €
San Miguel O.O	5 €
Mahou Sin gluten	5 €
Coronita	6 €
Heineken	6 €

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

El perro verde	🍷 6 €	28 €
<i>Uvas felices - Verdejo</i>		
Jose Pariente		29 €
<i>Jose Pariente - Verdejo</i>		

D.O. RIBEIRO

Sanclodio	🍷 6 €	28 €
<i>Sanclodio - Treixadura, Loureira, Godello, Albariño</i>		

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo de San Mauro		39 €
<i>Pazo de San Mauro - Albariño</i>		
Paco & Lola	🍷 6 €	29 €
<i>Bodega Paco & Lola - Albariño</i>		
Mar de Frades		39 €
<i>Bodega Mar de Frades - Albariño</i>		

D.O. EXTREMADURA

Habla de ti	🍷 6 €	28 €
<i>Bodega Habla - Sauvignon blanc</i>		

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

Botani		35 €
<i>Jorge Ordoñez & Co. - Moscatel</i>		

ombú

BEBIDAS

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Entrechuelos Blanco 🍷 6 € 25 €
Miguel Domecq - Chardonnay

D.O. TERRERAZO

Mestizaje blanco 28 €
Mustiguillo - Merseguera, Viognier, Malvasía

D.O. SOMONTANO

Enate Chardonnay 28 €
Enate - Chardonnay

Viñas del Vero 36 €
Viñas del Vero - Gewürztraminer

D.O.C. ORVIETO CLASICO

Orvieto 🍷 6 € 30 €
Bigi. Malvasia Bianca, Trebbiano, Verdello

D.O SOUTH AUSTRALIA

Penfolds 39 €
Penfolds- Chardonnay

VINOS ROSADOS

D.O. IGP PAYS D'OC

Gris blanc 29 €
Gérard Bertrand - Garnacha gris

D.O. NAVARRA

Las fincas Rosado 28 €
Chivite - Garnacha

D.O. VALENCIA

Les Prunes 38 €
Celler del Roure - Mandó

D.O. SOMONTANO

Enate Rose 🍷 6 € 28 €
Enate - Cabernet sauvignon

ombú

BEBIDAS

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos roble	🍷 6 €	28 €
<i>Bodega Protos Tinta del país</i>		
PSI 2018		49 €
<i>Dominio de Pingus - Tinta fina, Garnacha</i>		
Flor de Pingus 2018		145 €
<i>Dominio de Pingus - Tinta fina</i>		

D.O. RIOJA

Izadi Crianza	🍷 6 €	28 €
<i>Bodega Izadi - Tempranillo</i>		
Contino Reserva		46 €
<i>Bodega Contino- Tempranillo, Graciano</i>		
Muga Crianza		33 €
<i>Bodega Muga- Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo, Graciano</i>		

D.O. PRIORAT

Finca Dofi 2018		98 €
<i>Bodega Alvaro Palacios - Garnacha, Samsó, Garnacha blanca, Macabeo</i>		

D.O. BIERZO

Villa Corullón 2018		98 €
<i>Desendientes de J Palacios - Mencía, Jerez, Valenciana</i>		

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

Chinchilla Seis + Seis		32 €
<i>Bodega Doña Felisa - Tempranillo y Syrah</i>		

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Entrechuelos Roble		25 €
<i>Miguel Domecq - Tempranillo, Merlot, Syrah Cabernet Sauvignon</i>		

ombú

BEBIDAS

D.O. VALENCIA

Les Alcusses 29 €
*Celler del Roure - Monastrell, Petit Verdot,
Garnacha tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot*

A.O.C. SAINT-EMILION - FRANCIA

Château Rocheyron 160 €
Château Rocheyron - Cabernet Franc, Merlot

VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Gran Codorniu Gran Plus ultra Pinot Noir 7,5 € 36 €
Codorniu · Pinot Noir

Juvé & Camps Reserva de la Familia 7,5 € 43 €
Juvé & Camps · Xarel·lo, Macabeo, Parellada

A.O.C. CHAMPAGNE

Moët Chandon Cuvée Brut Impérial 16 € 89 €
Moët Chandon · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Moët Chandon Rosé Impérial 120 €
Moët Chandon · Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Moët Chandon Ice Impérial 140 €
Moët Chandon · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Charles Heidsieck Brut Réserve 95 €
Charles Heidsieck · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

D.O.C. TREVISO

Pizzolato Prosecco Treviso 28€
La Cantina Pizzolato · Glera

D.O. ARGENTINA

Chandon Garden Spritz 45 €
Chandon Mendoza · Chardonnay, Pinot Noir, Sémillon

ombú

CÓCTELES

Mojito

Piña colada

Espresso martini

Moscow mule

Margarita

Porn star

Hendricks

Bombay sapphire

Beefeater

Absolut

Smirnoff

Bacardí

Brugal

Johnnie walker red

Jack daniels

Precios por persona y en euros

10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención de parasitosis por anisakis en productos de pesca.