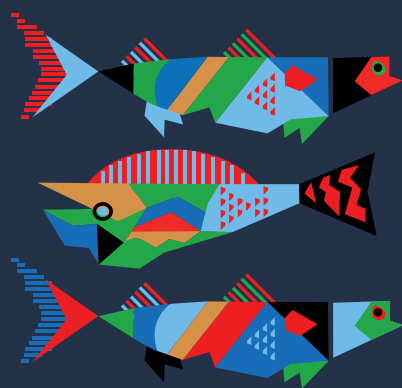




KABUKI

MENÚ
KABUKI

ENTRANTES



SUSHI BAR

5,00€	Edamame con kimchi	•
12,00€	Pan de bono, queso Flor, tartar de rubia gallega y trufa	• • • • •
14,00€	Gyozas de cerdo ibérico y chimichurri	• • •
16,00€	Dumpling de pulpo, queso curado de la isla y albahaca	• • • •
7,00€	Sopa Miso	• • •
25,00€	Tempura moriawase de verduras y langostinos	• •
8,00€	Harumaki de jamón ibérico Joselito	• •
19,00€	Tomate de Aldea, crema de almendras y tartar de aguacate de Mogán	

7,00€	Nigiri de lubina de la isla con papada de cochino negro	•
5,00€	Nigiri de salmón flambeado	• • •
6,00€	Nigiri de huevo de codorniz y trufa	•
8,00€	Nigiri de vieira, mantequilla noisette y pipian de algas	• • •
6,00€	Nigiri de anguila	• • •
12,00€	Nigiri de Wagyu	• •
12,00€	Nigiri frito de chutoro picante, huevo de codorniz y holandesa de mojo verde	• • • • •
14,00€	Gunkan de wagyu y rubia gallega, tuétano y chimichurri	• • •
7,00€	Nigiri de toro y trufa	• • •

RAW BAR



25,00€	Tataki de atún y ajo blanco	• • • •
42,00€	Sashimi degustación de atún: Akame, Chutoro, Toro	• •
38,00€	Sashimi de pescados y mariscos con nuestras salsas, ponzu de mojo rojo; sake-lima-cilantro. (2 personas)	• • • • •
25,00€	Sashimi vegano con nuestras salsas	• •
35,00€	Tartar de atún rojo, huevo frito de corral y papa canaria	• • • • •
42,00€	Tartar de toro con cebolleta fresca	• • • •
27,00€	Tartar de salmón y tomatillos verdes de la Aldea	• • • • •
27,00€	Usuzukuri de pescado blanco y trufa	• • •
37,00€	Usuzukuri de ventresca de atún estilo pantumaca	• • •
28,00€	Usuzukuri sancocho de pescado blanco, mojo rojo, pella de gofio y plátano	• • •
38,00€	Usuzukuri de carabinero de La Santa, jugo de su cabeza y arroz koshihikari	• • • • •
25,00€	Usuzukuri de pescado blanco y ponzu de mojo rojo	• • •

13,00€	Temaki de salmón picante, ikura y aguacate de Mogán	• • • •
13,00€	Temaki de anguila, pepino, shiso y crema de almendras	• • • •
19,00€	Futo Ebi – Uramaki de langostinos en tempura y aguacate	• •
22,00€	Omori – Uramaki de salmón, aguacate, langostinos en tempura y salsa tare	• • • •
24,00€	Sake lima – Uramaki de salmón, aguacate, tobiko y mayonesa picante	• •
18,00€	Dragón bigan – Uramaki de aguacate, daikon encurtido, batata y tartar de remolacha	• •
24,00€	Dragón – Uramaki de langostino en tempura, aguacate, espárragos trigueros, pescado blanco y mayonesa ahumada de wasabi	• • • •
15,00€	California – Futomaki de langostino, aguacate y pepino	• •
26,00€	Akami especial – Futomaki de atún tempurizado, tartar sembei y salsa tare	• • • •
24,00€	Furai maki gambas al ajillo – Maki crujiente con gambas al ajillo, daikon encurtido y aguacate	• • • •
24,00€	Furai maki ceviche – Maki crujiente de tartar de lubina acevichada, aguacate y chips de batata de Jable	•

ROBATA



- 20,00€

Pollo de corral, salsa teriyaki y verduras de temporada
- 28,00€

Costillas de cerdo ibérico con salsa yakiniku, batata glaseada de Jable y manzana reineta de Valleseco
- 32,00€

Solomillo de rubia gallega, setas de temporada y bearnesa trufada
- 70,00€

Lomo de wagyu, salsa de pimienta japonesa y huevo poché
- 34,00€

Rack de cordero, confit de papa bonita y espuma de queso
- 30,00€

Atún, calabaza ahumada y teriyaki de setas
- 30,00€

Rejo de pulpo, emulsión de mojo verde y aguacate, batata de Jable y mojo de chipotle
- 29,00€

Pesca de nuestra costa, barbacoa de miso, piparras y holandesa de mojo verde



ACOMPAÑAMIENTOS



- 9,00€

Arroz frito con espárragos trigueros
- 7,00€

Kimchi casero
- 5,00€

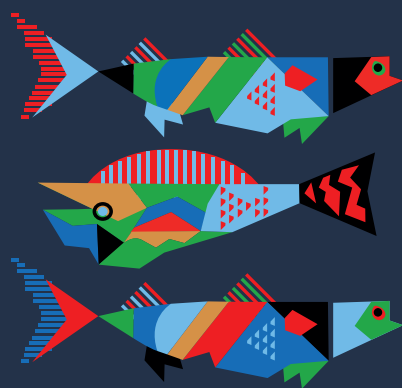
Setas de temporada
- 7,00€

Papas canarias arrugadas con sus mojos

Guía de Alérgenos

- Gluten
- Sulfitos
- Lactosa
- Huevo
- Soja
- Pescado
- Mostaza
- Crustáceos
- Moluscos
- Cefalópodos
- Sésamo
- Miel
- Frutos Secos
- Molusco
- Marisco





KABUKI

KABUKI
MENU

STARTERS



SUSHI BAR

- 5,00€ Edamame with kimchi
•
- 12,00€ Pandebono, Flor cheese, Galician blonde beef tartare and truffle
• • • • •
- 14,00€ Iberian pork gyozas with chimichurri
• • •
- 16,00€ Octopus dumpling, island cured cheese and basil
• • • •
- 7,00€ Miso Soup
• • •
- 25,00€ Moriawase tempura of vegetables and prawns
• •
- 8,00€ Joselito Iberian ham harumaki
• •
- 19,00€ Tomato from La Aldea, almond cream and Mogán avocado tartare

- 7,00€ Island sea bass nigiri with black pig jowl
•
- 5,00€ Flambéed salmon nigiri
• • •
- 6,00€ Quail egg and truffle nigiri
•
- 8,00€ Scallop nigiri, noisette butter and seaweed pipián
• • •
- 6,00€ Eel nigiri
• • •
- 12,00€ Wagyu nigiri
• •
- 12,00€ Fried spicy chuturo nigiri with quail egg and codium hollandaise
• • • • •
- 14,00€ Wagyu and Galician blonde beef gunkan, bone marrow and chimichurri
• • •
- 7,00€ Toro and truffle nigiri
• • •

RAW BAR



- 25,00€ Tuna tataki with ajo blanco
• • • •
- 42,00€ Tuna sashimi tasting: Akame, Chuturo, Toro
• •
- 38,00€ Sashimi of fish and seafood with our sauces: red mojo ponzu; sake-lime-coriander (for 2 people)
• • • • •
- 25,00€ Vegan sashimi with our sauces
• •
- 35,00€ Bluefin tuna tartare, free-range fried egg and Canary potato chips
• • • • •
- 42,00€ Toro tartare with fresh scallion
• • • •
- 27,00€ Salmon tartare and green tomatoes from La Aldea
• • • • •
- 27,00€ White fish usuzukuri with truffle
• • •
- 37,00€ Tuna belly usuzukuri, “pan tumaca” style
• • •
- 28,00€ White fish usuzukuri sancocho, red mojo and “gofio & banana pella”
• • •
- 38,00€ Scarlet prawn usuzukuri from La Santa, prawn head juice and koshihikari rice
• • • • •
- 25,00€ White fish usuzukuri with red mojo ponzu
• • •

- 13,00€ Spicy salmon temaki, ikura and Mogán avocado
• • • •
- 13,00€ Eel temaki, cucumber, shiso and almond cream
• • • •
- 19,00€ Futo Ebi – Uramaki with tempura prawns and avocado
• •
- 22,00€ Omori – Uramaki with salmon, avocado, tempura prawns and tare sauce
• • • •
- 24,00€ Sake Lima – Uramaki with salmon, avocado, tobiko and spicy mayo
• • •
- 18,00€ Bigan Dragon – Uramaki with avocado, pickled daikon, sweet potato and beet tartare
• • •
- 24,00€ Dragon – Uramaki with tempura prawn, avocado, wild asparagus, white fish topping and smoked wasabi mayo
• • • •
- 15,00€ California – Futomaki with prawn, avocado and cucumber
• • •
- 26,00€ Akami Especial – Tempura tuna futomaki, tartare sembei and tare sauce
• • • •
- 24,00€ Furai maki garlic prawns – Crunchy maki with garlic prawns, pickled daikon and avocado
• • • •
- 24,00€ Furai maki ceviche – Crunchy maki with ceviche-style sea bass tartare, avocado and Jable sweet potato chips
•

ROBATA GRILL



- 20,00€

Free-range chicken, teriyaki sauce and seasonal vegetables
- 28,00€

Iberian pork ribs with yakiniku sauce, glazed Jable sweet potato and Valleseco reinette apple
- 32,00€

Galician blonde beef sirloin, seasonal mushrooms and truffle béarnaise
- 70,00€

Wagyu loin, Japanese pepper sauce and poached egg
- 34,00€

Rack of lamb, confit of Canary potato and cheese foam
- 30,00€

Tuna, smoked pumpkin and mushroom teriyaki
- 30,00€

Octopus tentacle, green mojo and avocado emulsion, Jable sweet potato and chipotle mojo
- 29,00€

Local catch, miso barbecue, piparras and green mojo hollandaise



SIDES



- 9,00€

Fried rice with wild asparagus
- 7,00€

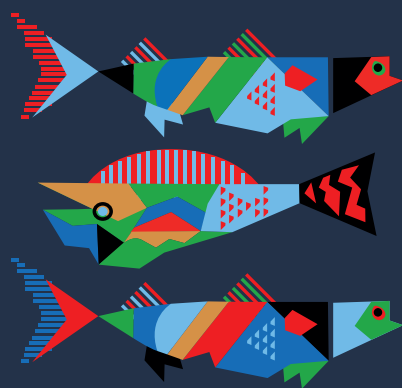
Homemade kimchi
- 5,00€

Seasonal mushrooms
- 7,00€

Wrinkled Canary potatoes with mojos

Allergen Guide			
	Gluten	Crustaceans	Seafood
	Sulphites	Molluscs	
	Lactose	Cephalopods	
	Egg	Sesame	
	Soy	Honey	
	Fish	Nuts	
	Mustard	Shellfish	





KABUKI

KABUKI
SPEISEKARTE

VORSPEISEN



SUSHI BAR

5,00€	Edamame mit Kimchi	•
12,00€	“Pandebono”, Flor-Käse, Tatar vom galicischen Blondrind und Trüffel	• • • • •
14,00€	Iberico-Schweine-Gyozas mit Chimichurri	• • •
16,00€	Oktopus-Dumpling, gereifter Insekäse und Basilikum	• • • •
7,00€	Miso-Suppe	• • •
25,00€	Moriawase-Tempura aus Gemüse und Garnelen	• •
8,00€	Joselito Iberico-Schinken-Harumaki	• •
19,00€	Tomate aus La Aldea, Mandelcreme und Avocado-Tatar aus Mogán	
7,00€	Nigiri von Insel-Wolfsbarsch mit Backenspeck vom schwarzen Schwein	•
5,00€	Abgeflamtes Lachs-Nigiri	• • •
6,00€	Wachtel-Ei- und Trüffel-Nigiri	•
8,00€	Jakobsmuschel-Nigiri, Noisette-Butter und Algen-Pipian	• • •
6,00€	Aal-Nigiri	• • •
12,00€	Wagyu-Nigiri	• •
12,00€	Frittiertes Chutoro-Nigiri mit Wachtel-Ei und Codium-Hollandaise	• • • • •
14,00€	Gunkan mit Wagyu, galicischem Blondrind, Markknochen und Chimichurri	• • •
7,00€	Toro- und Trüffel-Nigiri	• • •
13,00€	Temaki mit scharfem Lachs, Ikura und Avocado aus Mogán	• • • •
13,00€	Temaki mit Aal, Gurke, Shiso und Mandelcreme	• • • •
19,00€	Futo Ebi – Uramaki mit Tempura-Garnelen und Avocado	• •
22,00€	Omori – Uramaki mit Lachs, Avocado, Tempura-Garnelen und Tare-Soße	• • • •
24,00€	Sake Lima – Uramaki mit Lachs, Avocado, Tobiko und scharfer Mayonnaise	• •
18,00€	Bigan Dragon – Uramaki mit Avocado, eingelegtem Daikon, Süßkartoffel und Rote-Bete-Tatar	• •
24,00€	Dragon – Uramaki mit Tempura-Garnelen, Avocado, wildem Spargel, weißem Fisch und geräucherter Wasabi-Mayonnaise	• • • •
15,00€	California – Futomaki mit Garnele, Avocado und Gurke	• •
26,00€	Akami Especial – Tempura-Thunfisch-Futomaki, Tatar-Sembei und Tare Soße	• • • •
24,00€	Furai Maki “Gambas al ajillo” – Knuspriger Maki mit Knoblauchgarnelen, eingelegtem Daikon und Avocado	• • • •
24,00€	Furai Maki Ceviche – Knuspriger Maki mit Ceviche-Tatar von Wolfsbarsch, Avocado und Chips aus Jable-Süßkartoffel	•

RAW BAR



25,00€	Thunfisch-Tataki mit Ajo Blanco	• • • •
42,00€	Thunfisch-Sashimi-Degustation: Akame, Chutoro, Toro	• •
38,00€	Sashimi von Fisch und Meeresfrüchten mit unseren Soßen: Mojo-rojo-Ponzu; Sake-Limette-Koriander (für 2 Personen)	• • • • •
25,00€	Veganes Sashimi mit unseren Soßen	• •
35,00€	Roter Thunfisch-Tatar, Spiegelei vom Freilandhuhn und kanarische Kartoffel	• • • • •
42,00€	Toro-Tatar mit frischer Frühlingszwiebel	• • • •
27,00€	Lachs-Tatar mit grünen tomate aus La Aldea	• • • • •
27,00€	Usuzukuri vom weißen Fisch mit Trüffel	• • •
37,00€	Usuzukuri vom Thunfischbauch im Pan-tumaca-Stil	• • •
28,00€	Usuzukuri Sancocho vom weißen Fisch, rotem Mojo und Gofio-Bananen-Pellet	• • •
38,00€	Usuzukuri vom Carabinero aus La Santa, Saft aus dem Kopf und Koshihikari-Reis	• • • • •
25,00€	Usuzukuri vom weißen Fisch mit Mojo-rojo-Ponzu	• • •

ROBATA GRILL



- 20,00€

Freilandhuhn, Teriyaki-Soße und saisonales Gemüse
- 28,00€

Iberico-Rippchen mit Yakiniku-Soße, glasierter Jable-Süßkartoffel und Valleseco-Renette
- 32,00€

Galicisches Blondrind-Filet, saisonale Pilze und Trüffel-Béarnaise
- 70,00€

Wagyu-Rücken, japanische Pfeffersoße und pochiertes Ei
- 34,00€

Lammkarree, konfierte Kanarische kartoffel und Käse-Schaum
- 30,00€

Thunfisch, geräucherter Kürbis und Pilz-Teriyaki
- 30,00€

Oktopusarm, grüne Mojo-Avocado-Emulsion, Jable-Süßkartoffel und Chipotle-Mojo
- 29,00€

Fisch aus unserer Küste, Miso-Barbecue, Piparras und Mojo-verde-Hollandaise



SIDES



- 9,00€

Gebratener Reis mit wildem Spargel
- 7,00€

Hausgemachtes Kimchi
- 5,00€

Saisonale Pilze
- 7,00€

Kanarische Runzelkartoffeln mit Mojo

Allergene Leitfaden			
	Gluten	Krebstiere	Meeresfrüchte
	Sulfite	Weichtiere	
	Laktose	Kopffüßer	
	Ei	Sesam	
	Soja	Honig	
	Fisch	Nüsse	
	Senf	Schalentiere	

