







KA
BU
KI




CARTA DE POSTRES
DESSERT MENU

P O S T R E S | D E S S E R T S | デ ザ ー ト

Usuzukuri de chocolate    

Dark chocolate cream with cream brulé

1 4 €

Cremoso de chocolate blanco y gelatina de yuzu    

White chocolate cream and yuzu jelly

1 2 €


Helado de Té verde con dulce de judia roja 

Green Tea ice cream with sweet red bean

9 €

Mochi  

1 2 , 5 0 €

Sopa de mango con fruta fresca y helado de coco 

Mango soup with fresh fruit and coconaut icecream

1 2 €

C A F É | C O F F E E

Origin Forte | 7 | America

Mezcla de arábicas de América central y del sur, Brazil y Costa rica. Intenso y presenta notas muy tostadas.

4 €

Espresso decafeinado | 7 | American del Sur

4 €

S E L E C C I Ó N D E T I S A N A S
I N F U S I O N S S E L E C T I O N

Poleo-Menta | Pennyroyal and Mint

Adelgazante | Fat Burner

4 €

Manzanilla | Chamomile

Digestiva | Digestive

4 €

Rooibos Rojo | Red Roiboos

Fermentado. Antioxidante | Fermented. Antioxidant

4 €

SELECCIÓN DE TÉS | TEAS

T é V e r d e

Sencha

Sabor típicamente japonés | Typical Japanese flavour

5 €

Té Matcha

Té verde Japonés en polvo | Japanese Green tea

6 €

Kukicha

Té verde bajo en teína | Green tea with low theine

5 €

O T R A S V A R I E D A D E S

Pai Mu Tan Imperial

Té blanco de aroma floral | Floral white tea

5 €

Oolong

Te azul con canela | Cinnamon blue tea

5 €

Pur Erh

Te rojo | Red tea

5 €



W H I S K Y J A P O N É S

Suntory Toki

14€

The Chita Single Grain

15€

Nikka Coffey Grain

12€

The Yamazaki Single Malt

35€

Hibiki Harmony

18€

Kurayoshi 12 Years Pure Malt

22€



Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Lácteos



Apio



Mostaza



Sulfitos



Sésamo



Moluscos



Soja



Frutos Secos



Altramuz

KA BU KI

Precios con IGIC incluido.

“En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60o C en el centro del producto, se han congelado a -20o C durante al menos 24 horas”.

Plan Sanitario de la Anisakiasis

Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre, sobre la prevencion de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o colectividades.

Gracias por su atencion



KA
BU
KI

