







K A  
B U  
K I

M E N U   K A B U K I  
K A B U K I   M E N U

## M e n u   K a b u k i

### Zensai Kabuki

Aperitivos | Appetizer    

### Tartar Kabuki Style

Tartar de atún al estilo Kabuki | Tuna tartar Kabuki Style

### Sushi Variado

5 piezas de nigiri sushi | 5 pieces of nigiri sushi

### Cheff's signature main course

*Pregunte a nuestro personal sobre el plato principal | Ask our staff about the main course of the day*

### Cre moso de chocolate blanco y gelatina de yuzu

White chocolate cream and yuzu jelly

### Menú a mesa completa | Served for the entire table

Bebida no incluida | Drinks not included

110 € / persona

Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Lácteos



Apio



Mostaza



Sulfitos



Sésamo



Moluscos



Soja



Frutos Secos



Altramuz

# K A B U K I

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 prevención de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o colectividades.

Gracias por su atención

