



K A  
B U  
K I

K A B U K I  
T E R R A Z A

## S a s h i m i | 刺身

### Sashimi Sake

Sashimi de salmón | Salmon sashimi

2 8 €

### Sashimi Atún (Akami)

Sashimi de atún | Tuna sashimi

3 4 €

### Sashimi Toro

Sashimi de ventresca de atún | Fatty tuna sashimi

4 2 €

### Degustación de Atún

Selección de diferentes cortes de atún | Selection of different cuts of tuna

4 2 €

### Sashimi Moriawase

Sashimi de atún, salmón, pescado blanco y marisco | Tuna, salmon, white fish and seafood sashimi

3 8 €

## T a r t a r | タルタル

### Maguro Picante

Atún picante | Spicy tuna

3 0 €

### Tartar de Toro

Ventresca de atún, cebolleta y huevo de corral | Fatty tuna, spring onion and free-range egg

4 2 €

## G u a r n i c i ó n | S i d e O r d e r | おつまみ

### Gohan

Arroz blanco | Steamed rice

5 €

### Edamame

Judías de soja hervidas con sal maldón | Boiled Japanese soybeans with maldon salt

5 €

# Nigiri Sushi | にぎり

## Sake Flambeado

Salmón flambeado con azúcar moreno | Salmon flamed with brown sugar

5 €

## Huevo Frito

Huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca | Fried quail egg with white truffle pâté

6 €

## Unagui

Anguila | Eel

6 €

## Lima

Pescado blanco con lima | White fish with lime

5 €

## Chutoro Dijon

Parte media grasa del atún con mostaza dijon | Medium fatty tuna with dijon mustard

6 €

## Gunkan de Negitoro

Gunkan de ventresca de atún y cebolleta | Fatty tuna and spring onion gunkan

6 €

## Gunkan de Ikura

Gunkan de huevas de salmón marinadas en soja | Gunkan of salmon roe marinated in soy

7 €

## Hotate Yuzu

Vieira flambeada y cítrico | Flambéed scallop and citrus

7 €

## Toro Trufa

Ventresca de atún, wasabi encurtido y trufa | Tuna belly, pickled wasabi and truffle

7 €

## Triología Kabuki

Huevo de codorniz, hamburguesa, pez mantequilla | Fried quail egg, wagyu burger, butterfish

21 €

## Makis | マキ

### Negitoro Maki 🍣

6 piezas de ventresca de atún y cebolleta | 6 pieces of fatty tuna and spring onion

14 €

### Hosomaki Sake 🍣

6 piezas de salmón | 6 pieces of salmon roll

12 €

### Hosomaki Kappa

6 piezas de roll de pepino | 6 pieces of cucumber roll

9 €

### Hosomaki Abokado

6 piezas de roll de aguacate | 6 pieces of avocado roll

9 €

### Tempura Ebi Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍋

8 piezas de langostino tempurizado, aguacate y harina frita | 8 pieces of prawn in tempura, avocado y fried flour

19 €

### Unagi Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍋

8 piezas de anguila, aguacate y pepino | 8 pieces of eel, avocado y cucumber

19 €

### California Futomaki 🍣

8 piezas de langostino, aguacate y pepino | 8 pieces of prawn, avocado y cucumber

15 €

### Cangrejo Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍋

8 piezas de cangrejo frito, aguacate, masago y huevo hilado | 8 pieces of fried soft-shell crab, avocado y masago and sweet egg

21 €

# Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuets



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

