



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

Menu Kabuki

Zensai Kabuki

Aperitivos | Appetizer

Usuzukuri

Corte fino de pescado blanco con mojo y papa negra | Finely cut whitefish with mojo sauce and black potato

Tartar Kabuki Style

Tartar al estilo Kabuki | Tartar Kabuki Style

Triología Kabuki

Triología de nigiris | Nigiri sushi trilogy

Sukiyaki de Wagyu

Caldo tradicional Japonés con finas láminas de Wagyu | Traditional Japanese broth, with thin sliced Wagyu beef

Cremoso 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

ENTRANTES | STARTERS

Harumaki | 春巻き

Joselito 🍷 🍴

Rollito de primavera de jamón Joselito | Joselito Iberian ham spring roll

12 €

Sunomono | 酢の物

Sunomono Moriawase 🍷 🍴 🌿 🍱 🍶

Ensalada de alga, pepino, pescado y marisco | Seaweed salad with cucumber, fish and seafood

19 €

Wakame Kyuri Su 🍷 🍴 🌿 🍱

Ensalada de alga, pepino | Seaweed salad with cucumber

12 €

Aemono | 和え物

Nasu No Miso 🍷 🍴 🌿 🍴

Berenjenas con salsa de miso, y sésamo | Aubergines with miso sauce and sesame

17 €

Tataki | たたき

Tataki Maguro 🍷

Tataki de atún con salsa umeboshi, y chips de ajo | Tuna Tataki with umeboshi sauce and garlic chips

25 €

Shiru | 汁

Miso Shiru 🌿 🍱 🍴

Sopa de soja fermentada con tofu y alga | Fermented soya soup with tofu and seaweed

7 €

Osui Mono 🌿 🍱 🍴

Sopa clara de pescado, moluscos y lemongrass | Clear fish soup with shellfish and lemongrass

12 €

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

4 0 €

T a r t a r | タルタル

Tartar Sake Estrellado

Salmón picante, huevo de corral frito, cebolleta y papa negra canaria
Spicy salmon, fried free-range egg, spring onion and black Canary potatoes

2 8 €

Maguro Picante

Atún picante | Spicy tuna

3 0 €

Tartar de Toro & Carabinero

Ventresca de atún, bogavante, y salsa de carabinero | Fatty tuna, lobster and scarlet prawn sauce

4 9 €

Tartar de Toro

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

4 2 €

U s u z u k u r i | 刺身

Bocata de Calamar

Corte fino de calamar con pan y harina frita | Thin slices of squid with bread and fried flour

2 5 €

Ponzu

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu | Thinly sliced whitefish with ponzu sauce

2 5 €

Trufa

Corte fino de pescado blanco con paté de trufa blanca | Thinly sliced whitefish with truffle pâté

2 7 €

Bilbaína

Corte fino de pescado blanco con shichimi y chip de ajo | Thinly sliced whitefish with shichimi and garlic chips

2 6 €

"Fish & Chips"

Corte fino de pescado blanco con papas fritas y harina frita | Thinly sliced whitefish with chips and tempura flakes

2 7 €

Usuzukuri de Carabinero

Corte fino del carabinero, jugo tibio de su cabeza y arroz de sushi | Thinly sliced red king prawn, its warm head juice and sushi rice

3 8 €

"Pa Amb Tomaquet"

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate | Thin slices of fatty tuna with breadcrumbs and tomato

3 7 €

Hotate

Corte fino de vieira con miso y cítricos | Thin slices of scallop with miso and citrus

2 7 €

Mojo Verde

Corte fino de pescado blanco con mojo verde y papa | Finely cut whitefish with mojo sauce and wrinkled potatoes

2 6 €

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 | Fried quail egg with 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, wagyu, pez mantequilla | Fried quail egg, wagyu, butterfish

21 €

M a k i s | マキ

Negitoro Maki

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

1 4 €

Tempura Ebi Uramaki

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

1 9 €

Unagi Uramaki

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

1 9 €

California Futomaki

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

1 5 €

Cangrejo Uramaki

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

2 1 €

T e m a k i | 寿司

Temaki Unagui

Cono de anguila braseada y pepino | Hand roll with grilled eel and cucumber

1 2 €

Temaki Maguro

Cono de atún picante y huevo frito de codorniz | Hand roll with spicy tuna and fried quail egg

1 3 €

Temaki Ikura

Cono de huevas de salmón marinadas en soja y sake | Hand roll of salmon roe marinated in soy and sake

1 3 €

Tempura | 天ぷら

Moriawase Tempura

Langostinos y verduras en tempura | Tempura of prawns and vegetables

27 €

Ebi Tempura

Langostinos en tempura | Prawns tempura

30 €

Yasai Tempura

Verduras variadas en tempura | Assorted vegetables tempura

25 €

Kani Tempura

Cangrejo de concha blanda en tempura | Soft-shell crab tempura

30 €

Sakana | 炉端

Atún Teriyaki

Tarantelo de atún rojo, papa negra canaria, teriyaki de setas | Bluefin tuna steak, canarian black potato, mushrooms teriyaki

29 €

Sake No Miso

Salmón a la robata, puré de apio y miso | Grilled salmon, celery and miso puree

27 €

Hotate Wafu

Noodles de batata, corte fino de vieira y salsa de alga nori | Sweet potato noodles, thinly sliced scallops and nori seaweed sauce

26 €

N i k u | 肉

Carrillera a baja temperatura

Rendang de ternera y arroz gohan | Beef rendang and gohan rice

3 0 €

Wagyu Robata

Lomo bajo de wagyu a la robata con variedad de setas en sukiyaki | Wagyu beef striploin grilled on charcoal with sukiyaki stewed mushrooms

6 0 €

Lomo Wagyu

Lomo Wagyu con salsa de ostras y pimienta, setas y huevo poché | Wagyu striploin with oysters and pepper sauce, mushrooms and poached egg

3 8 €

Pokuribu no Yakiniku

Costilla de cerdo ibérico de bellota con salsa Yakiniku | Acorn-fed Iberian pork ribs with Yakiniku sauce

3 0 €

Tori No Shoga

Contramuslo de pollo de corral, reducción de teriyaki, jengibre y cítricos | Free-range chicken thigh, teriyaki reduction, ginger and citrus

2 9 €

Sukiyaki de Wagyu

Caldo tradicional Japonés con finas láminas de Wagyu | Traditional Japanese broth, with thin sliced Wagyu beef

6 4 €

Guarnición | Side Order | 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 €

Kimchi 🥬🔥🍱🍷

Verduras maceradas en salsa picante | Macerated vegetables in spicy sauce

7 €

Takenabe 🍄🔥🍱

Variedad de setas en sukiyaki | Sukiyaki stewed mushrooms

15 €

Age Shari To Kinoko 🍱🔥🍱🍚

Shari frito con setas y sukiyaki | Fried shari with mushrooms and sukiyaki

22 €

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 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

