

KABUKI

CARTA DE
CÓCTELES

SANGRÍAS DE AUTOR - BY KABUKI

Nuestra interpretación japonesa de la sangría tradicional, fusionando frutas exóticas, licores selectos y el alma oriental de Kabuki. Cada copa ofrece una experiencia refrescante, equilibrada y sofisticadamente única.

14,00€/ DRAGON FRUIT

40,00€/L Vibrante y tropical; con vino tinto, fruta del dragón y un toque dulce de plátano y brandy japonés.

14,00€/ LYCHEE

40,00€/L Sutil y floral; el vino blanco, el lychee y la fruta de la pasión se unen en un equilibrio exótico y refrescante.

14,00€/ YUZU

40,00€/L Refinada y chispeante; con cava, saúco y cítricos japoneses que combinan en perfecta armonía.

CÓCTELES DE AUTOR - BY KABUKI

El arte de beber con alma japonesa.

Sumérgete en un viaje sensorial, en el que tu paladar festejará con nosotros cada matiz.

Sabores que cruzan océanos para hacer de cada cóctel una obra maestra oriental con toques volcánicos de nuestras Islas Canarias y una sensual frescura de los trópicos.

Un equilibrio perfecto entre tradición y creatividad que hará de esta experiencia un ritual inolvidable para los sentidos. Bienvenido a nuestra ceremonia líquida.

16,00€ YONAGUNI

Exótico, cremoso y equilibrado.

Ron premium canario, sake y piña tropical con un seductor toque de sésamo tostado.

16,00€ MAIKO COLADA

La tradición reinventada en elegancia oriental. Una colada japonesa con ron blanco, sake, coco y piña con perfume de shiso.

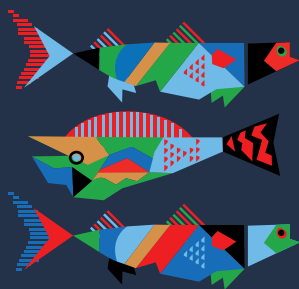
18,00€ KIOTO MARTINI

Tres rones envejecidos y un toque de maracuyá que se fusionan junto al chocolate blanco y un shot de sake para cerrar este cóctel intenso y aterciopelado.



- 15,00€ OSAKA**
Una dulzura floral con carácter cítrico.
Ron blanco, lychee y lima fresca en una combinación vibrante y delicadamente especiada con jengibre.
- 16,00€ RYUMON**
Mezcal ahumado y fruta del dragón se mezclan con la lima y la almendra en una oda mística al equilibrio entre fuego y frescura.
- 17,00€ FUJI NEGRONI**
Un negroni oriental con umeshu, Campari y vermouth italiano. Su final cítrico con un twist de naranja flambeada que se convierte en un delirio.
- 15,00€ JAPAN MOJITO**
Un mojito nipón.
Ron canario, sésamo tostado, perlas de lima y shiso fresco, coronado con tónica premium.
- 17,00€ SHINTO**
Fresco, afrutado y profundamente aromático. Gin japonés con papaya tropical, yuzu cítrico y flor de saúco.
- 15,00€ FUKU-ROKU**
Un trago colorido y armonioso de sake, fresa, lima e hibisco. Inspirado en los dioses de la fortuna japonesa.
- 18,00€ OMOTENASHI**
Cálido, generoso y hospitalario, como el espíritu que le da nombre.
Gin Roku e higo maduro con un matiz cítrico de yuzu.
- 16,00€ MATSURI**
Dulce, floral y perfectamente equilibrado. Jinro Plum, lychee e hibisco se unen en esta celebración en copa.
- 17,00€ IKIGAI**
El sentido del placer en cada sorbo.
Una mezcla vitalista de gín, ron blanco, flor de saúco y pomelo rosado.
- 16,00€ UME**
Ligero, elegante y aromático, como un atardecer en Kioto.
Licor de ciruela japonesa, saúco y yuzu.
- 15,00€ KAMISAMA**
Frutal y etéreo, como un susurro divino.
Sake, albaricoque y pera con un final cítrico de lima.





KABUKI

COCKTAILKARTE

SIGNATUR-SANGRIAS – BY KABUKI

Unsere japanische Interpretation der traditionellen Sangría: exotische Früchte, ausgewählte Liköre und die orientalische Seele von Kabuki.
Jedes Glas bietet ein erfrischendes, ausgewogenes und einzigartig raffiniertes Erlebnis.

14,00€/ 40,00€/L **DRAGON FRUIT**

Lebendig und tropisch: Rotwein, Drachenfrucht und ein süßer Hauch von Banane und japanischem Brandy.

14,00€/ 40,00€/L **LYCHEE**

Zart und blumig: Weißwein, Lychee und Passionsfrucht in exotischer, erfrischender Harmonie.

14,00€/ 40,00€/L **YUZU**

Fein und spritzig: Cava, Holunderblüte und japanische Zitrusfrüchte in perfekter Balance.

SIGNATUR-COCKTAILS – BY KABUKI

Die Kunst des Trinkens mit japanischer Seele.

Tauche ein in eine sinnliche Reise, bei der dein Gaumen jeden Nuance feiert. Aromen, die Ozeane überqueren, um ein fernöstliches Meisterwerk mit vulkanischen Noten der Kanarischen Inseln und tropischer Frische zu schaffen. Ein perfektes Gleichgewicht aus Tradition und Kreativität, das dieses Erlebnis zu einem unvergesslichen Ritual für die Sinne macht. Willkommen zu unserer flüssigen Zeremonie.

16,00€ **YONAGUNI**

Exotisch, cremig und ausgewogen.
Kanarischer Premium-Rum, Sake und tropische Ananas mit einem verführerischen Hauch von geröstetem Sesam.

16,00€ **MAIKO COLADA**

Tradition neu erfunden mit fernöstlicher Eleganz.
Eine japanische Colada mit weißem Rum, Sake, Kokosnuss und Ananas, verfeinert mit Shiso-Duft.

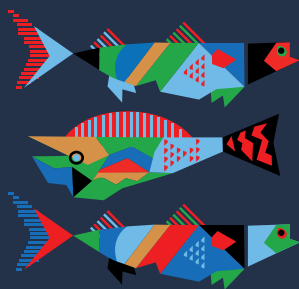
18,00€ **KIOTO MARTINI**

Drei gereifte Rums und ein Hauch Maracuja, kombiniert mit weißer Schokolade und einem Sake-Shot – intensiv und samtig.



- 15,00€ OSAKA**
Blumige Süße mit zitronigem Charakter.
Weißer Rum, Lychee und frische Limette in einer lebendigen, zart gewürzten Kombination mit Ingwer.
- 16,00€ RYUMON**
Geräucherter Mezcal und Drachenfrucht treffen auf Limette und Mandel – eine mystische Ode an das Gleichgewicht zwischen Feuer und Frische.
- 17,00€ FUJI NEGRONI**
Ein orientalischer Negroni mit Umeshu, Campari und italienischem Wermut.
Abgerundet mit flambierter Orangenzeste – ein wahrer Genuss.
- 15,00€ JAPAN MOJITO**
Ein Mojito auf japanische Art.
Kanarischer Rum, gerösteter Sesam, Limettenperlen und frisches Shiso, aufgefüllt mit Premium-Tonic.
- 17,00€ SHINTO**
Frisch, fruchtig und aromatisch.
Japanischer Gin mit tropischer Papaya, Yuzu-Zitrus und Holunderblüte.
- 15,00€ FUKU-ROKU**
Ein farbenfroher, harmonischer Drink aus Sake, Erdbeere, Limette und Hibiskus. Inspiriert von den japanischen Glücksgöttern.
- 18,00€ OMOTENASHI**
Warm, großzügig und gastfreundlich – wie der Geist, der ihm den Namen gibt.
Roku Gin und reife Feige mit einem Zitrushauch von Yuzu.
- 16,00€ MATSURI**
Süß, blumig und perfekt ausbalanciert.
Jinro Pflaume, Lychee und Hibiskus – ein Fest im Glas.
- 17,00€ IKIGAI**
Der Sinn des Genusses in jedem Schluck.
Eine vitalisierende Mischung aus Gin, weißem Rum, Holunderblüte und rosa Grapefruit.
- 16,00€ UME**
Leicht, elegant und aromatisch – wie ein Sonnenuntergang in Kyōto.
Japanischer Pflaumenlikör, Holunder und Yuzu.
- 15,00€ KAMISAMA**
Fruchtig und ätherisch – wie ein göttliches Flüstern.
Sake, Aprikose und Birne mit einem zitrischen Limettenfinale.





KABUKI

COCKTAIL
MENU

SIGNATURE SANGRIAS – BY KABUKI

Our Japanese take on the traditional sangría, blending exotic fruits, select liqueurs and the oriental soul of Kabuki.
Each glass offers a refreshing, balanced and uniquely sophisticated experience.

14,00€/ DRAGON FRUIT

40,00€/L Vibrant and tropical; red wine, dragon fruit, and a sweet touch of banana and Japanese brandy.

14,00€/ LYCHEE

40,00€/L Subtle and floral; white wine, lychee and passion fruit come together in an exotic and refreshing harmony.

14,00€/ YUZU

40,00€/L Refined and sparkling; cava, elderflower and Japanese citrus in perfect balance.

CÓCTELES DE AUTOR – BY KABUKI

The art of drinking with a Japanese soul.
Dive into a sensory journey where your palate celebrates every nuance.
Flavours that cross oceans to create an oriental masterpiece with volcanic notes from the Canary Islands and sensual freshness from the tropics.
A perfect balance between tradition and creativity, turning this experience into an unforgettable ritual for the senses.
Welcome to our liquid ceremony.

16,00€ YONAGUNI

Exotic, creamy and balanced.
Premium Canary rum, sake and tropical pineapple with a seductive touch of toasted sesame.

16,00€ MAIKO COLADA

Tradition reimaged with oriental elegance.
A Japanese colada with white rum, sake, coconut and pineapple, perfumed with shiso.

18,00€ KIOTO MARTINI

Three aged rums and a touch of passion fruit blend with white chocolate and a shot of sake for a bold and velvety cocktail.



- 15,00€ OSAKA**
Floral sweetness with a citrusy twist.
White rum, lychee and fresh lime in a vibrant and delicately spiced mix with ginger.
- 16,00€ RYUMON**
Smoky mezcal and dragon fruit meet lime and almond in a mystical ode to balance between fire and freshness.
- 17,00€ FUJI NEGRONI**
An oriental negroni with umeshu, Campari and Italian vermouth.
Finished with a flamed orange twist that turns it into pure delight.
- 15,00€ JAPAN MOJITO**
A Japanese mojito.
Canary rum, toasted sesame, lime pearls and fresh shiso, topped with premium tonic.
- 17,00€ SHINTO**
Fresh, fruity and deeply aromatic.
Japanese gin with tropical papaya, citrusy yuzu and elderflower.
- 15,00€ FUKU-ROKU**
A colourful and harmonious mix of sake, strawberry, lime and hibiscus.
Inspired by the Japanese gods of fortune.
- 18,00€ OMOTENASHI**
Warm, generous and hospitable, like the spirit it's named after.
Roku gin and ripe fig with a citrus touch of yuzu.
- 16,00€ MATSURI**
Sweet, floral and perfectly balanced.
Jinro Plum, lychee and hibiscus come together in this celebration in a glass.
- 17,00€ IKIGAI**
The meaning of pleasure in every sip.
A vitalist blend of gin, white rum, elderflower and pink grapefruit.
- 16,00€ UME**
Light, elegant and aromatic, like a Kyoto sunset.
Japanese plum liqueur, elderflower and yuzu.
- 15,00€ KAMISAMA**
Fruity and ethereal, like a divine whisper.
Sake, apricot and pear with a citrusy lime finish.

