

KABUKI

CARTA DE
POSTRES



14,00€ Chocolate Dubai, cremoso de pistacho y frutos rojos



14,00€ Limón de Valleseco, piña del Hierro y sorbete de cítricos



14,00€ Mango de Mogán en diferentes texturas



6,00€ Mochi de polvito canario



12,00€ Sopa de mango y jengibre, espuma de coco y fruta de temporada



14,00€ Usuzukuri de chocolate



VINO DULCE [por copa]

9,00€ La Chispa Negra Dulce

8,00€ Noctiluca

8,00€ Paisaje De Las Islas Nat. Dulce

8,50€ Ferrera Marmajuelo Dulce

7,00€ Enrique Mendoza Moscatel

7,00€ PEDro Ximenez Spinola



Guía de alérgenos

● Gluten

● Sulfitos

● Lactosa

● Huevo

● Soja

● Pescado

● Mostaza

● Crustáceos

● Moluscos

● Cefalópodos

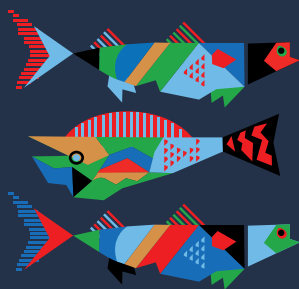
● Sésamo

● Miel

● Frutos Secos

● Molusco

● Marisco



KABUKI

DESSERT
MENU



14,00€ Dubai chocolate, pistachio cream and red berries



14,00€ Valleseco lemon, El Hierro pineapple and citrus sorbet



14,00€ Mogán mango in different textures



6,00€ “Polvito canario” mochi



12,00€ Mango and ginger soup, coconut foam and seasonal fruit



14,00€ Chocolate usuzukuri



SWEET WINE [by the glass]

9,00€ La Chispa Negra Dulce

8,00€ Noctiluca

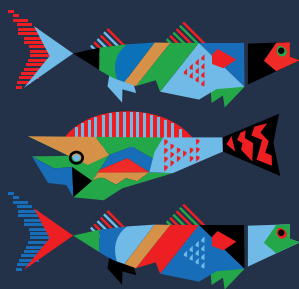
8,00€ Paisaje De Las Islas Nat. Dulce

8,50€ Ferrera Marmajuelo Dulce

7,00€ Enrique Mendoza Moscatel

7,00€ PEdro Ximenez Spinola





KABUKI

DESSERTKARTE



- 14,00€ Dubai-Schokolade, Pistaziencreme und rote Beeren
● ● ● ●
- 14,00€ Zitrone aus Valleseco, Ananas von El Hierro und Zitrus-Sorbet
● ● ● ●
- 14,00€ Mango aus Mogán in verschiedenen Texturen
● ● ● ●
- 6,00€ “Polvito canario” mochi
● ● ● ●
- 12,00€ Mango-Ingwer-Suppe, Kokosschaum und saisonales Obst
●
- 14,00€ Schokoladen-Usuzukuri
● ● ●

SÜSSWEIN

- 9,00€ La Chispa Negra Dulce
- 8,00€ Noctiluca
- 8,00€ Paisaje De Las Islas Nat. Dulce
- 8,50€ Ferrera Marmajuelo Dulce
- 7,00€ Enrique Mendoza Moscatel
- 7,00€ PEdro Ximenez Spinola

