



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

Appetizer | Aperitif

## Usuzukuri

Finely cut whitefish with mojo sauce and black potato | Dünn geschnittener Weißfisch mit schwarzen kanarischen Kartoffeln und mojo-Soße

## Tartar Kabuki Style

Tartar Kabuki Style | Tartar Kabuki Art

## Triología Kabuki

Nigiri sushi trilogy | Nigiri sushi triologie

## Sukiyaki de Wagyu

Traditional Japanese broth, with thin sliced Wagyu beef | Traditionelle japanische Brühe mit dünn geschnittenem Wagyu-Rindfleisch

## Cre moso y Gelatina de Yuzu

White chocolate cream and yuzu jelly | Yuzu als Creme und Gelee

**Served for the entire table | | Menü für den gesamten Tisch**

Drinks not included | Getränke nicht enthalten

110 € / person

# Allergy Menu | Hinweise für Allergiker



**Gluten | Gluten**



Crustaceans |  
Schalentiere



**Egg | Ei**



**Fish | Fisch**



**Peanuts | Erdnüsse**



Dairy | Milchprodukte



**Celery | Sellerie**



M;ustard | Senf



Sulphites | Schwefel



**Sesame | Sesam**



Mollusks | Mollusken



**Soy | Soja**



**Nuts | Trockenfrüchte**



Lupine | Lupinen

# 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

