



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

Maguro Teriyaki



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

Pokuribu no Yakiniku



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

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 €

Shiromisakana

Pescado del día, papa Negra canaria, salsa de miso y ajo | Catch of the day, canarian black potato, miso and garlic sauce

29 €

N i k u | 肉

Carrillera a baja temperatura

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

3 0 €

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

Contra muslo de pollo de corral, reducción de teriyaki, jenjibre y cítricos | Free-range chicken
thigh, teriyaki reduction, ginger and citrus

2 9 €

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 €

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 | Suki-yaki stewed mushrooms

15 €

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

