



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

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

