



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

Aperitivos | Appetizer

### Tartar y Selección de Usuzukuris

Selección de corte fino de pescado estilo Kabuki y tartar | Tartar and finely cut fish selection Kabuki Style

### Sushi Variado

5 piezas de nigiri sushi | 5 pieces of nigiri sushi

### Sake No Miso

Salmón a la robata, puré de apio, miso y crujiente de salmon | Grilled salmon, celery puree and crispy salmon skin

o

### Pokuribu no yakiniku

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

### Cremoso y Gelatina de Yuzu

Creamy and jelly yuzu

Menú a mesa completa | Served for the entire table

Bebida no incluida | Drinks not included

8 0 € / p e r s o n a

Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Lácteos



Apio



Mostaza



Sulfitos



Sésamo



Moluscos



Soja



Frutos Secos



Altramuz

# K A B U K I

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 prevención de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o colectividades.

Gracias por su atención

