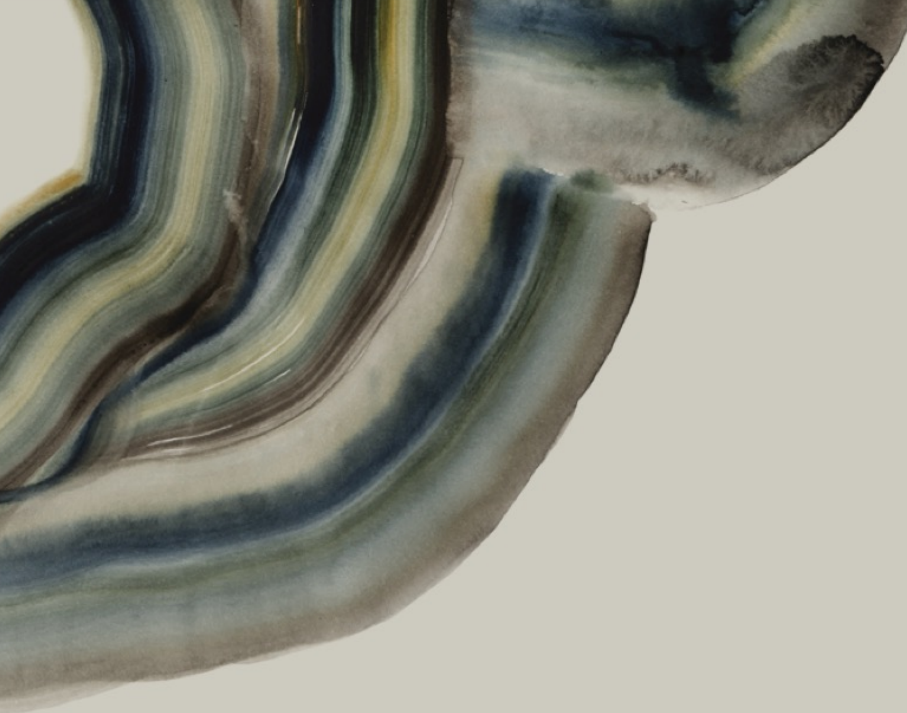




K A B U K I

M E N U K A B U K I
K A B U K I M E N U

ENTRANTES | STARTERS

S u n o m o n o | 酢 の 物

Sunomono Moriawase     

Ensalada de alga, pepino, pescado y marisco | Seaweed salad with cucumber, fish and seafood

1 9 €

Wakame Kiru Su    

Ensalada de alga, pepino | Seaweed salad with cucumber

1 2 €

A e m o n o | 和 え 物

Nasu No Miso    

Berenjenas con salsa de miso, y sésamo | Aubergines with miso sauce and sesame

1 7 €

T a t a k i | た た き

Tataki Maguro 

Tataki de atún con salsa umeboshi, y chips de ajo | Tuna Takaki with umeboshi sauce and garlic chips

2 2 €

Gyutataky   

Corte fino de lomo gallego con salsa cítrica | Thin slices of galician beef loin with citrus sauce

2 5 €

S h i r u | 汁

Miso Shiru   

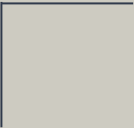
Sopa de soja fermentada con tofu y alga | Fermented soya soup with tofu and seaweed

7 €

Osui Mono   

Sopa clara de pescado, moluscos y lemongrass | Clear fish soup with shellfish and lemongrass

1 2 €



S a s h i m i | 刺身

Sashimi Sake 🍣🍷

Sashimi de salmón | Salmon sashimi

2 4 €

Sashimi Atún (Akami) 🍣

Sashimi de atún | Tuna sashimi

2 7 €

Sashimi Moriawase 🍣🍷🐠

Sashimi de atún, salmón, pescado blanco y marisco | Tuna, salmon, white fish and seafood sashimi

3 7 €

Degustación de Atún 🍣

Selección de diferentes cortes de atún | Selection of different cuts of tuna

3 2 €

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 4 €

Maguro Picante 🍣🧄🍳🍷🐠

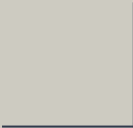
Atún picante | Spicy tuna

2 7 €

Tartar de Toro 🍣🍷🍳🧄🥔

Ventresca de atún, cebolleta y huevo de corral | Fatty tuna, spring onion and free range egg

3 5 €





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 | Finely cut whitefish with ponzu sauce

2 5 €

Trufa 🍴🍴🍴🍴

Corte fino de pescado blanco con paté de trufa blanca | Finely cut whitefish with truffle pâté

2 7 €

Bilbaína 🍴🍴🍴🍴

Corte fino de pescado blanco con shichimi y chip de ajo | Finely cut whitefish with shichimi and garlic chips

2 6 €

Mojo Verde 🍴🍴🍴🍴

Corte fino de pescado blanco con mojo verde y papa | Finely cut whitefish with mojo sauce and wrinkled potatoes

2 6 €

Adobo 🍴🍴🍴🍴

Corte fino de pescado blanco con adobo gaditano y harina frita | Finely cut of whitefish with Cádiz's adobo marinade and fried flour

2 6 €

"Fish & Chips" 🍴🍴🍴🍴

Corte fino de pescado blanco con papas fritas y harina frita | Finely cut whitefish with chips and fried flour

2 7 €

Hotate 🍷🍴🍴🍴

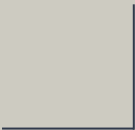
Corte fino de vieira con miso y cítricos | Thin slices of scallop with miso and citrus

2 7 €

"Pa Amb Tomaquet" 🍴🍴🍴🍴

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate | Thin slices of fatty tuna with bread crumbs and tomato

3 2 €



S u s h i | 寿 司

Edomae Sushi 🍣🍱🍣🍣🍣

12 piezas de nigiri sushi y un hosomaki clásico | 12 pieces of nigiri sushi and a hosomaki (classic style)

5 2 €

N i g i r i S u s h i | に ぎ り

Sake Flambeado 🍷🍣🍣

Salmón flambeado con azúcar moreno | Salmon flamed with brown sugar

5 €

Huevo Frito 🍳

Huevo frito de codorniz con trufa blanco | Fried quail egg with white truffle

6 €

Unagui 🍣🍣🍣

Anguila | Eel

6 €

Hamburguesa 🍔

Hamburguesa de “wagyu” con cebolla y tomate | “Wagyu” beef hamburger with onion and tomato

6 €

Lima 🍷🍣🍣

Pescado blanco con lima | White fish with lime

5 €

Chutoro Dijon 🍷🍣🍣🍣

Parte grasa de atún con mostaza dijon | Medium fatty tuna with dijon mustard

6 €

Gyutaki Chimichurri 🍔🍣

Lomo con salsa chimichurri | Beef loin with chimichurri sauce

7 €

Gunkan de Negitoro 🍣🍔🍣

Gunkan de ventresca de atún y cebolleta | Fatty tuna and spring onion gunkan

6 €

Toro Salmorejo 🍷🍔🍣🍳

Ventresca de atún, salmorejo, huevo y jamón | Fatty tuna, cold tomato cream, egg and Iberian Ham

7 €

Hotate Yuzu 🍱🍣🍣🍔

Vieira flambeada y cítrico | Flambéed scallop and citrus

7 €

Gunkan de Ikura 🍣🍔🍣🍷

Gunkan de huevas de salmón marinadas en soja y sake | Gunkan of salmon roe marinated in soy and sake

5 €

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 3 €

Futomaki de Tempura Ebi 🍣🍤🍌🥒

8 piezas de langostino tempurizado, aguacate y harina frita | 8 pieces of prawn in tempura, avocado y fried flour

1 9 €

Unagi Futomaki 🍣🍤🥒

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 €

Futomaki de Cangrejo 🍣🍤🍌🍳

8 piezas de cangrejo frito, aguacate y masago y huevo hilado | 8 pieces of fried soft shell crab, avocado y masago and sweet egg

2 1 €

T e m a k i | 寿 司

Temaki Tuétano 🍣🍳

Cono de tuétano a la plancha y huevo frito de codorniz | Hand roll with grilled marrow and fried quail egg

1 2 €

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 Gunkan of salmon roe marinated in soy and sake

1 0 €

T e m p u r a | 天 ぷ ら

Moriawase Tempura 🍤🍥🌿

Langostinos y verduras en tempura | Tempura of prawns and vegetables

2 7 €

Ebi Tempura 🍤🍥🌿

Langostinos en tempura | Prawns tempura

3 0 €

Yasai Tempura 🍥🌿

Verduras variadas en tempura | Assorted vegetable tempura

2 5 €

S a k a n a | 炉 端

Sake No Miso Yaki 🌿🍷🍷

Salmon marinado en miso | Marinated salmon in miso

2 5 €

Salmonetes Hemeji Karaage

Salmonetes fritos, col encurtida y beni shoga | Fried red mullets, pickled cabbage and beni shoga

2 6 €

N i k u | 肉

Lomo Madurado 🍷🍥🌿

Lomo bajo de vaca madurada la parrilla | Aged beef striploin grilled on charcoal

3 5 €

Pokuribu no yakiniku 🍥🌿

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

3 0 €

Costillas de “Wagyu” 🍷🍥🌿

Costillas de buey de “wagyu” con salsa teriyaki, yuca y arroz gohan | “Wagyu” beef ribs with teriyaki sauce, yuca and gohan rice

4 5 €

Guarnición | Side Order | おつまみ

Gohan

Arroz blanco minori | Steamed minori 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 | Sukiyaki stewed mushrooms

1 5 €

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



6 piezas de nigiri sushi | 6 pieces of nigiri sushi

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

80 € / 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 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

