



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

Tartar Kabuki Style

Tartar al estilo Kabuki | Tartar Kabuki Style

Sushi Variado

5 piezas de nigiri sushi | 5 pieces of nigiri sushi

Sukiyaki de Wagyu Kagoshima A5

Caldo tradicional Japonés con finas láminas de Wagyu de Kagoshima

Traditional Japanese broth, with thin sliced Kagoshima Wagyu beef

Creoso 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

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

3 8 €

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 con Carabinero

Ventresca de atún, carabinero, y jugo de su cabeza a la robata | Fatty tuna, red king prawn with its grilled head sauce

4 9 €

Tartar de Toro

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

4 2 €

Usuzukuri | 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 blanca | Fried quail egg with white 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 huevos 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, hamburguesa, pez mantequilla | Fried quail egg, wagyu burger, butterflyfish

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 y 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

Shiromisakana

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

29 €

Sake No Miso

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

27 €

Niku | 肉

Carrillera a baja temperatura

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

30 €

Tori No Shoga

Contramuslo de pollo de corral, reducción de teriyaki, jengibre y cítricos | Free-range chicken thigh, teriyaki reduction, ginger and citrus

29 €

Costilla de Wagyu

Costilla de Wagyu al estilo Kabuki con yuca frita | Wagyu ribs Kabuki style with fried yucca

48 €

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 | Sukiyaki stewed mushrooms

1 5 €

Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



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

