

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

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


22 €

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 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 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 2 €

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 | 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, el jugo tibio de su cabeza y arroz de sushi | Thinly sliced red king prawn, 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 bread crumbs and tomato

3 2 €

Hotate

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

2 7 €

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 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 €

Gyutaki Ponzu

Lomo alto madurado con gel de ponzu | Beef loin with ponzu gel

7 €

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 y sake | Gunkan of salmon roe marinated in soy and sake

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 €

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 €

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 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 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 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 🍷 🍆 🍷 🍷 🍷 🍷

Pesacado del día a baja temperatura, papa negra, emulsión de piparras | Fish of the day, Canarian black potato, chilli pepper emulsion

29 €

Sake No Miso 🍷 🍷 🍷

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

25 €

Niku | 肉

Lomo Madurado 🍷 🍆 🍷

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

35 €

Carrillera a baja temperatura 🍷 🍆 🍷

Carrillera de ternera en su jugo especiado, verduras salteadas, arroz gohan | Beef cheeks, demi-glace sauce, sautéed vegetables 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 €

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 salmón | 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

Cre moso de chocolate blanco y gelatina de yuzu

White chocolat cream and yuzu jelly

Menú a mesa completa | Served for the entire table

Bebida no incluida | Drinks not included

80 € / persona

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

