

KABUKI

MENÚ
DEGUSTACIÓN



KABUKI



MENÚ DEGUSTACIÓN

EMULSIÓN DE OSTRA CON HOLANDESA
DE CODIUM Y SU CRUJIENTE

“SERRANITO MARINO” PAN DE CRISTAL
CON JAMÓN DE ATÚN ROJO, POLVO DE
TOMATE Y CAVIAR DE AOVE

HARUMAKI DE JAMÓN JOSELITO
TAKOYAKI DE PULPO

NIGURI HOTATE DE VIEIRAS CON
MANTEQUILLA NOISETTE, PIPIÁN
VERDE DE ALGAS

NIGURI DE HUEVO FRITO DE
CODORNIZ Y TRUFA

GUNKAN DE WAGYU Y RUBIA
GALLEGA CON TUÉTANO
Y CHIMICHURRI

USUZUKURI DE SANCOCHO, LONCHAS
DE LUBINA ATLÁNTICA DE AQUANARIA
CON CAVIAR DE MOJO VERDE Y
ARENA DE MOJO ROJO

CHILI CRABS DE CANGREJO EN
TEMPURA CON TALLARINES

TARTAR SAKE, CON SALSA DE TOMATILLOS
VERDES, AGUACATE DE MOGÁN Y
CREME FRAICHE

RACK DE CORDERO MARINADO EN
ESPECIAS JAPONESAS A LA ROBATA
CON BATATA DE JABLE

ARMONÍA DE MANGO DE MOGÁN

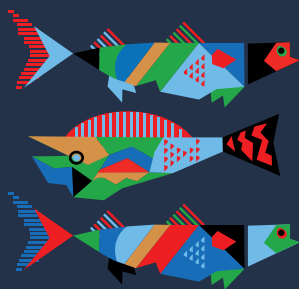


MENÚ A
MESA
COMPLETA

120€
P.P.P

BEBIDA
NO
INCLUIDA





KABUKI

TASTING
MENU



KABUKI



TASTING MENU

OYSTER EMULSION WITH CODIUM
HOLLANDAISE AND ITS CRUNCHY
GARNISH

"MARINE SERRANITO" – CRYSTAL
BREAD WITH RED TUNA HAM,
TOMATO POWDER, AND EVOO
CAVIAR

JOSELITO HAM HARUMAKI
OCTOPUS TAKOYAKI

SANCOCHO USUZUKURI – THIN SLICES OF
AQUANARIA ATLANTIC SEA BASS WITH
GREEN MOJO CAVIAR AND RED MOJO
CRUMBLE

SALMON TARTAR WITH GREEN TOMATILLO
SAUCE, MOGÁN AVOCADO, AND CRÈME
FRAÎCHE

HOTATE NIGIRI WITH SCALLOPS,
BROWN BUTTER, AND SEAWEED
GREEN PIPIAN

QUAIL FRIED EGG AND TRUFFLE
NIGIRI

WAGYU AND GALICIAN BLOND
GUNKAN WITH BONE MARROW
AND CHIMICHURRI

CHILI CRAB IN TEMPURA WITH
NOODLES

RACK OF LAMB MARINATED IN
JAPANESE SPICES, ROBATA-GRILLED,
WITH VOLCANIC SWEET POTATO

HARMONY OF MOGÁN MANGO

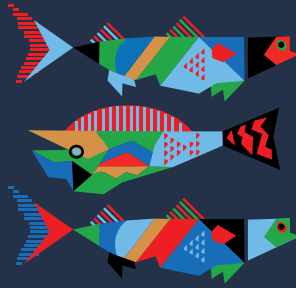


FULL
TABLE
MENU

120€
P.P.P

BEVERAGE
NOT
INCLUDED





KABUKI

DEGUSTATIONSMENÜ



KABUKI



DEGUSTATIONSMENÜ

AUSTERNEMULSION MIT CODIUM-HOLLANDAISE
UND KNUSPRIGEM TOPPING

"MARITIMER SERRANITO" – KRISTALLBROT
MIT ROHEM THUNFISCHSCHINKEN,
TOMATENPULVER UND OLIVENÖL-KAVIAR

HARUMAKI MIT JOSELITO-SCHINKEN

TAKOYAKI MIT OKTOPUS

HOTATE-NIGIRI MIT JAKOBSMUSCHELN,
NUSSBUTTER UND GRÜNEM
ALGEN-PIPIAN

NIGIRI MIT WACHTELEI UND TRÜFFEL

GUNKAN MIT WAGYU UND GALIZISCHEM
BLONDVIEH, KNOCHENMARK UND
CHIMICHURRI

SANCOCHO-USUZUKURI – DÜNNE SCHEIBEN
VON AQUANARIA-ATLANTIK-WOLFSBARSCH
MIT GRÜNEM MOJO-KAVIAR UND ROTEM
MOJO-CRUNCH

CHILI-KRABBen IM TEMPURA MIT
NUDELN

LACHSTATAR MIT GRÜNER TOMATILLO-SAUCE,
AVOCADO AUS MOGÁN UND CRÈME FRAÎCHE

LAMMRACK IN JAPANISCHEN
GEWÜRZEN MARINIERT, AUF DER
ROBATA GEGRILLT, MIT
JABLE-SÜSSKARTOFFEL

HARMONIE AUS MANGO
AUS MOGÁN



MENÜ FÜR
DEN GESAMTEN
TISCH

120€
P.P.P

GETRÄNKE
NICHT
INBEGRIFFEN

