



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

Appetizer | Aperitif

Tartar y selección de usuzukuris

Tartar and finely cut fish selection Kabuki Style | Tartar und Auswahl an fein geschnittenem Fisch
Kabuki Art

Sushi Variado

5 pieces of nigiri sushi | 5 Stück 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

Cre moso y Gelatina de Yuzu

White chocolate cream and yuzu jelly | Yuzu als Creme und Gelee

Served for the entire table | | Menü für den gesamten Tisch

Drinks not included | Getränke nicht enthalten

110€ / person

STARTERS | VORSPEISEN

Sunomono | 酢の物

Sunomono Moriawase

Seaweed salad with cucumber, fish and seafood | Seetangsalat mit Gurke, Fisch und Meeresfrüchten

19 €

Wakame Kyuri Su

Seaweed salad with cucumber | Seetangsalat mit Gurke

12 €

Aemono | 和え物

Nasu No Miso

Aubergines with miso sauce and sesame | Aubergin mit Miso-Soße und Sesam

17 €

Tataki | たたき

Tataki Maguro

Tuna Tataki with umeboshi sauce and garlic chips | Thunfisch Tataki mit Salzpflaumensoße

25 €

Shiru | 汁

Miso Shiru

Fermented soya soup with tofu and seaweed | Fermentierte Soja-Suppe mit Tofu und Seetang

7 €

Osui Mono

Clear fish soup with shellfish and lemongrass | Klare Fischsuppe. Mollusken und Zitronengras

12 €

S a s h i m i | 刺身

Sashimi Sake

Salmon sashimi | Lachs Sashimi

2 8 €

Sashimi Atún (Akami)

Tuna sashimi | Thunfisch Sashimi

3 4 €

Sashimi Toro

Fatty tuna | Thunfischbauch

4 2

Degustación de Atún

Selection of different cuts of tuna | Auswahl verschiedener Thunfischstücke

4 2 €

Sashimi Moriawase

Tuna, salmon, white fish and seafood sashimi | Sashimi vom Thunfisch, Lachs, Weißfisch und Meeresfrüchten

3 8 €

T a r t a r | タルタル

Tartar Sake Estrellado

Spicy salmon, fried free-range egg, spring onion and black Canary potatoes
Pikanter Lachs, gebratenes Landei, Frühlingszwiebeln und schwarze kanarische Kartoffeln

2 8 €

Maguro Picante

Spicy tuna | Pikanter Thunfisch

3 0 €

Tartar de Toro

Fatty tuna, spring onion and free-range egg | Thunfischbauch, Frühlingszwiebeln und Landei

4 9 €

Tartar de Toro con Carabinero

Fatty tuna, red king prawn with its grilled head sauce | Thunfischbauch, rote Riesengarnele mit Soße vom eigenen Saft

4 2 €

U s u z u k u r i | 刺身

Bocata de Calamar

Thin slices of squid with bread and fried flour | Dünne Scheiben Kalamar mit Brot und Tempura-Flocken

2 5 €

Ponzu

Thinly sliced whitefish with ponzu sauce | Dünn geschnittener Weißfisch mit Ponzu-Soße

2 5 €

Trufa

Thinly sliced whitefish with truffle pâté | Dünn geschnittener Weißfisch mit Paté vom weißen Trüffel

2 7 €

Bilbaína

Thinly sliced whitefish with shichimi and garlic chips | Dünn geschnittener Weißfisch mit Shichimi und Knoblauchchips

2 6 €

“Fish & Chips”

Thinly sliced whitefish with chips and tempura flakes | Dünn geschnittener Weißfisch mit Pommes Frites und Tempura-Flocken

2 7 €

Hotate

Thin slices of scallop with miso and citrus | Dünn geschnittene Jakobsmuscheln mit Miso-Soße und Zitrusfrüchten

2 7 €

”Pa Amb Tomaquet”

Thinly sliced fatty tuna with breadcrumbs and tomato | Dünn geschnittene Thunfischbauch mit Semmelbrösel und Tomate

3 7 €

Usuzukuri de Carabinero

Thinly sliced red king prawn, warm head juice and sushi rice | Dünn geschnittene rote Riesengarnele im eigenen Saft und Sushi-Reis

3 8 €

Mojo Verde

Finely cut whitefish with mojo sauce and wrinkled potatoe | Dünn geschnittener Weißfisch mit schwarzen kanarischen Kartoffeln und mojo-Soße

2 6 €

Nigiri Sushi | にぎり

Sake Flambeado 🍷🔥🌿

Salmon flamed with brown sugar | Flambierter Lachs mit braunem Zucker

5 €

Huevo Frito 🍳

Fried quail egg with white truffle | Gebratenes Wachtelei mit weißem Trüffel

6 €

Unagui 🍷🔥🌿

Eel | Süßwasser-Aal

6 €

Lima 🍷🔥🌿

White fish with lime | Weißfisch mit Limone

5 €

Chutoro Dijon 🍷🔥🌿

Medium fatty tuna with dijon mustard | Halbfettiger Thunfisch mit Dijon-Senf

6 €

Gyutaki Ponzu 🌿

Beef loin with ponzu gel | Rinderlende mit Ponzu-Gelee

7 €

Gunkan de Negitoro 🍷🔥🌿

Fatty tuna and spring onion gunkan | Thunfischbauch mit Frühlingszwiebeln

6 €

Gunkan de Ikura 🍷🔥🌿🍷

Gunkan of salmon roe marinated in soy and sake | Gunkan von mariniertem Lachskaviar in Soja und

Sake

7 €

Hotate Yuzu 🍷🌿🔥

Flambéed scallop and citrus | Flambierte Jakobsmuschel mit Zitrusfrüchten

7 €

Toro Trufa 🍷🔥🌿🍷

Tuna belly, pickled wasabi and truffle | Thunfischbauch mit eingelegtem Wasabi und Trüffel

7 €

Triología Kabuki 🍳🍷🌿

Fried quail egg, wagyu burger, butterfish | Gebratenes Wachtelei, Wagyu-Burger, Butterfisch

21 €

M a k i s | マキ

Negitoro Maki 🍣

6 pieces of fatty tuna and spring onion | 6 Stück mit Thunfischbauch und Frühlingszwiebeln

1 4 €

Tempura Ebi Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍌

8 pieces of prawn in tempura, avocado y fried flour | 8 Stück Scampi-Tempura, Avocado und Teigflocken

1 9 €

Unagi Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍌

8 pieces of eel, avocado y cucumber | 8 Stück mit Aal, Avocado und Gurke

1 9 €

California Futomaki 🍣

8 pieces of prawn, avocado y cucumber | 8 Stück mit Scampi, Avocado und Gurke

1 5 €

Cangrejo Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍌

8 pieces of fried soft-shell crab, avocado y masago and sweet egg | 8 Stück von gebratener Krabbe, Avocado, Masago-Kaviar und Engelshaar-Ei

2 1 €

T e m a k i | 寿司

Temaki Unagui 🍣 🍤 🍌 🍌 🍌

Hand roll with grilled eel and cucumber | Sushi Tüte mit gebratenem Aal und Gurke

1 2 €

Temaki Maguro 🍣 🍌 🍌 🍌 🍌

Hand roll with spicy tuna and fried quail egg | Sushi Tüte mit pikantem Thunfisch und Wachtelei

1 3 €

Temaki Ikura 🍣 🍤 🍌 🍌

Hand roll Gunkan of salmon roe marinated in soy and sake | Sushi Tüte mit Gunkan von mariniertem Lachskaviar in Soja und Sake

1 3 €

Tempura | 天ぷら

Moriawase Tempura 🍤 🍆 🌿

Tempura of prawns and vegetables | Tempura (im Teigmantel frittiert) von Scampi und Gemüsen

27 €

Ebi Tempura 🍤 🍆 🌿

Prawns tempura | Scampi Tempura

30 €

Yasai Tempura 🍆 🌿

Assorted vegetables tempura | Tempura von verschiedenen Gemüsen

25 €

Kani Tempura 🍤 🍆 🌿 🍷

Soft-shell crab tempura | Weichschalenkrabben Tempura

30 €

Sakana | 炉端

Shiromisakana 🍷 🍤 🍆 🌿 🍷 🍷

Sea Bream, Canarian black potato, chilli pepper emulsion | Seebrasse bei niedriger Temperatur gegart, Chili-Pfeffer-Emulsion

29 €

Sake No Miso 🍷 🍤 🍆 🌿

Grilled salmon, celery puree and crispy salmon skin | Gegrillter Lachs, Selleriepüree, Miso und knusprige Lachshaut

25 €

Niku | 肉

Tori No Shoga 🍤 🍆 🌿 🍷

Free-range chicken thigh, teriyaki reduction, ginger and citrus | Keule vom Freilandhuhn, Teriyaki-Reduktion, Ingwer und Zitrusfrüchten

29 €

Carrillera a baja temperature 🍷 🍤 🍆 🌿

Beef rendang and gohan rice | Rindfleisch-Rendang und Gohan-Reis

30 €

Costilla de Wagyu 🍤 🍆 🌿

Wagyu ribs Kabuki style with fried yucca | Rippchen vom Wagyu-Rind nach Kabuki-Art mit frittiertes

Yucca

48 €

Guarnición | Side Order | おつまみ

Gohan

Steamed rice | Gekochter Reis

5 €

Edamame 🌱

Boiled Japanese soybeans with maldon salt | Gekochte japanische Sojabohnen mit Maldon Salz

5 €

Kimchi 🌱 🌶️ 🥬 🍷

Macerated vegetables in spicy sauce | Eingelegte Gemüse in pikanter Soße

7 €

Takenabe 🍄 🌶️ 🌱

Sukiyaki stewed mushrooms | Pilze in Sukiyaki

1 5 €

Allergy Menu | Hinweise für Allergiker



Gluten | Gluten



**Crustaceans |
Schalentiere**



Egg | Ei



Fish | Fisch



Peanuts | Erdnüsse



Dairy | Milchprodukte



Celery | Sellerie



M;ustard | Senf



Sulphites | Schwefel



Sesame | Sesam



Mollusks | Mollusken



Soy | Soja



Nuts | Trockenfrüchte



Lupine | Lupinen

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

