



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 breadcrumbs and tomato

3 2 €

### 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 €

## 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 €

### Triología Kabuki

Huevo de codorniz, hamburguesa, pez mantequilla | Fried quail egg, Wagyu burger, butterfish

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 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 cocinada a baja temperatura, con salsa de curry casero indonesio | Beef cheeks, home made curry sauce, coconut milk 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

