

K
A
B
U
K
I

Sob as flores de um mundo efêmero,
com o meu arroz inteiro e o meu
sake branco.

Matsuo Basho.

Under the flowers of a fleeting world,
with my whole white rice and my sake.

Matsuo Basho.

MENU DEGUSTACIÓN KABUKI

SAKIZUKE/ 先附

BENTO BOX - Selección de 6 aperitivos
6 appetizer selection

OTSUKURI / お造り

PONZU - Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu
Thin white fish slices with ponzu sauce

PA AMB TOMAQUET - Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate
Thin fatty tuna slices with bread crumbs and tomato

CARABINERO - Corte fino de carabinero, arroz de sushi y salsa de su cabeza
Thin scarlet slices prawn with the sauce from its head

TATAKI SUZUKI - Tataki de lubina, con mostaza japonesa, cebolleta, wakame y piñones. Thin slices sea bass with japanese mustard sauce, wakame salad and pine nuts.

TARTAR /タルタル

SAKE ESTRELLADO - Salmón picante, huevo de corral frito, cebolleta y papa frita -
Spicy salmon, fried free-range egg, spring onion and french fries

SUSHI / 寿司

SALMÓN ABURI - Nigiri de salmón flambeado con azúcar mascabado
Fatty salmon flamed with brown sugar

CIGALA IBÉRICA - Nigiri cigala con grasa de jamón "Joselito" y salsa nikiri
Langoustine nigiri with "Joselito" iberian ham fat and nikiri sauce

GYU-HIBIKI - Nigiri de vaca marinada en toki, salsa macha y unas gotas de Hibiki Toki
marinated beef nigiri, macha sauce and drops of hibiki

HUEVO FRITO - Huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca
Fried quail egg with white truffle paté

TEMAKI KABUKI - Temaki del día
Temaki of the day

OPCIÓN MENÚ EXTENDIDO (165€/ persona)

SAKANA / 魚 / 肉

SAKANA KUME NINIKU - Pescado blanco a la robata con salsa cítrica
Grilled white fish with citric sauce

NIKU / 肉

GYU TAKE NABE - Cazuela de setas estofadas en caldo sukiyaki con Wagyu Japonés
Sukiyaki hot pot with mushrooms and Japanese Wagyu

DESSERT / デザート

MOCHI - Dulce tradicional japonés
Traditional japanese sweet

SHIRU / 先附

MISO SHIRO – Sopa miso con algas y tofu – Miso soup with seaweed and tofu

OSUI MONO – Sopa clara de pescado, moluscos y lemon grass – Clear fish soup with shellfish and lemongrass

SAKEZUKE / 先附

OSTRA COQUETTE N°4 – Ostra coquette N°4 al natural, con ponzu, en tempura o a la robata.- Coquette N°4 Oyster at natural flavor, with ponzu sauce, tempura or robata style.

ENSALADA WAKAME – Ensalada de alga wakame y pepino con sunomono – Wakame salad with cucumber and sunomono sauce

TAKO SUNOMONO Y AGUACHILE – Pulpo con aguachile de cenizas y aguacate, pepino y sunomono – Octopus with ashes “aguachile” and avocado, cucumber and sunomono sauce

SUNOMONO MORIAWASE – Ensalada de alga, pepino, pescado y marisco – Seaweed salad with cucumber, fish and seafood

EDAMAME ROBATA - Judías de soja a la parrilla con romesco – Grilled soy beans with romesco sauce

KIMCHI - Verdura macerada en salsa kimchi casera - Macerated vegetables in homemade kimchi sauce

SASHIMI / 刺身

SAKE - Salmón - Salmon

AKAMI - Atún rojo - Bluefin tuna

TORO - Ventresca de atún – Bluefin tuna belly

DEGUSTACIÓN DE ATÚN - Selección de los tres diferentes cortes del atún - Selection of three different cuts of tuna

SASHIMI KABUKI – Sashimi de variedad de pescados y mariscos - Assorted fish and seafood sashimi

ESPINA – Sashimi de pescado blanco sobre su propia carcasa - White fish sashimi presented in its casing

TARTAR / タルタル

SAKE PICANTE - Salmón picante - Spicy salmon

SAKE ESTRELLADO - Salmón picante, huevo de corral frito, cebolleta y patatas fritas - Spicy salmon, fried free range egg, spring onion and french fries

MAGURO PICANTE - Atún picante - Spicy tuna

MAGURO ESTRELLADO - Atún picante, huevo de corral frito, cebolleta y patatas fritas - Spicy tuna, fried free range egg, spring onion and french fries

AGUACATE PICANTE - Aguacate picante - Spicy avocado

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

USUZUKURI / 刺身

PONZU - Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu - Thin white fish slices with ponzu sauce

HOTATE MISO - Corte fino de vieira con miso y cítricos - Thin scallop slices with miso and citrus

BILBAÍNA - Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi - Thin white fish slices with olive oil, garlic and shichimi

"PA AMB TOMAQUET" - Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate - Thin fatty tuna slices with bread crumbs and tomato

"BOCATA DE CALAMARES" - Corte fino de calamar pan tostado y harina frita - Thin squid slices with bread crumbs and fried flour

CARABINERO - Ravioli de carabinero, jugo tibio de su cabeza y arroz de sushi - Thin scarlet prawn slices with the sauce from its head

MOJO VERDE - Corte fino de pescado blanco, mojo verde y papa arrugá - Thin white fish slices, "mojo verde" sauce and "papa arruga"

MAGURO TONNATO - Tataki de atún con sala "vitello tonnato", cebolla roja encurtida y alcaparra - Bluefin tuna tataki with "vitello tonnatto" sauce, pickled red onion and capers

TATAKI SUZUKI - Tataki de lubina con mostaza japonesa, cebolleta, wakame y piñones - Seabass tataki, japanese mustard, spring onion, wakame seaweed and pine nuts

GYUTATAKI NINIKU - Tataki de lomo bajo, salsa ponzu con ajo confitado y cebolleta fresca - Beef loin tataki, ponzu with confit garlic sauce and spring onion

NIGIRI SUSHI / にぎり

OMAKASE SUSHI - Díganos la cantidad de piezas y descubra una selección de sushi especial del chef - Tell us the number of pieces you want and discover the selection of Chef's special sushi

HUEVO CON TRUFA - Huevo frito de codorniz con pate de trufa blanca - Fried quail egg with white truffle paté

BELLOTA - Salmón con panceta ibérica adobada - Salmon with cured pork belly

TORO PASTOR - Ventresca de atún con salsa mexicana "Al Pastor" - Fatty tuna with "al pastor" mexican sauce

CHUTORO DIJON - Parte medio grasa del atún con mostaza de dijon - Medium fatty tuna with dijon mustard

AKAMI SWICY - Lomo de atún con chamoy de orejones y umeboshi - Lean tuna with dry peach chamoy and umeboshi

SALMON ABURI - Ventresca de salmón flambeado con azúcar moreno - Fatty salmon flamed with brown sugar

GYU-HIBIKI - Gyutataki de lomo de vaca, marinado y aromatizado con Hibiki con topping de salsa macha mexicana - Beef loin tataki, marinated with Hibiki and mexican macha sauce topping

HOTATE YUZU - Vieira con vinagreta de yuzu - Scallop with yuzu vinaigrette

HOTATE BATA - Vieira con mantequilla de ajo negro y sesamo - Scallop with black garlic butter and sesame

CIGALA IBERICA - Cigala a la brasa con grasa de jamón "Joselito" - Langoustine nigiri with "Joselito" iberian ham fat

IKA CHIPOTLE - Calamar con chile chipotle y migas de tempura - Squid with chipotle chili and tempura crumbs

BLANCO YUZUKOSHO - Pescado blanco con yuzukosho (piel de yuzu y chile verde) - White fish with yuzukosho (green chiles and yuzu skin)

STEAK TARTAR - Steak tartar de lomo bajo sobre arroz de sushi frito en mantequilla y lasca de jalapeño - Steak tartar on fried sushi rice ball and jalapeño

BLANCO BILBAINA - Pescado blanco con salsa bilbaína chipotle y chips de ajo - White fish with chipotle sauce and garlic chips

GUNKAN IKURA - Gunkan de ikura con limón seco iraní - Ikura gunkan with iranian dried lemon

GUNKAN TUÉTANO - Gunkan de tuétano con huevo de codorniz - Bone marrow gunkan with quail egg

CARABINERO - Carabinero con jugo de su cabeza y yema curada en soja - Scarlet prawn with the juice of its head and soy-cured yolk

MAKIS / マキ

NEGITORO HOSOMAKI - 6 piezas de ventresca de atún y cebolleta - 6 Pieces of fatty tuna and spring onion

TEKA HOSOMAKI - 6 piezas de lomo de atún - 6 Pieces of lean tuna

SAKE HOSOMAKI - 6 piezas de salmón - 6 Pieces of salmon

AGUACATE HOSOMAKI - 6 piezas de aguacate y sésamo blanco - 6 Pieces of avocado and white sesame

KAPPA HOSOMAKI - 6 piezas de pepino - 6 Pieces of cucumber

COCHINITA PIBIL FUTOMAKI - 8 piezas de panceta de cerdo adobada en salsa "Pibil" - 8 Pieces of pork belly marinated in "Pibil" sauce

ATÚN PICANTE FUTOMAKI - 8 piezas de atún picante - 8 Pieces of spicy tuna

KAMPIO FUTOMAKI - 8 piezas de espinaca, calabaza y sésamo - 8 Pieces with spinach, pumpkin and sesame

EBI TEMPURA FUTOMAKI - 8 piezas de langostino en tempura, aguacate y mayonesa de kimuchi - 8 Pieces with tempura prawn, avocado and kimuchi mayonnaise

CHILICRAB FUTOMAKI - 8 piezas de cangrejo de concha blanda marinado y frito, aguacate y puntilla de huevo - 8 Pieces with fried marinated soft shell crab, avocado and fried egg white

TEMAKI / 寿司

ATÚN PICANTE - Atún picante con huevo frito de codorniz - Spicy tuna with fried quail egg

EBI TEMPURA - Langostino en tempura con aguacate y salsa kimuchi - Tempura prawn with avocado and kimuchi sauce

SALMON PICANTE - Salmón picante con huevo de codorniz - Spicy salmon with quail egg

PAPADA - Papada de cerdo con salsa "Tatemada" - Pork jowl with tatemada chili sauce

TUETANO - Tuétano a la plancha y huevo frito de codorniz - Grilled bone marrow with fried quail egg

TEMPURA / 天ぷら

YASAI - Tempura de verduras de temporada - Seasonal vegetables tempura

MORIAWASE - Tempura de verduras y langostinos - Prawns and vegetables tempura

EBI - Tempura de langostinos - Prawns tempura

WOK / 炒鍋

YASAI ITAME - Verduras salteadas al wok - Wok sautéed vegetables

TAKE NABE - Mix de setas en sukiyaki - Mixed mushrooms in sukiyaki

NAM PRIK PAO – Almejas con salsa Chilli Jam - Clams with chilli jam sauce

AGE SHARI TO KINOKO - Shari frito con setas y sukiyaki - fried shari with mushrooms and sukiyaki

ROBATA / 炉端

SAKANA KUME NINIKU - Pescado blanco cocinado a la brasa con salsa cítrica - Grilled white fish with citric sauce

GYU TAKE NABE - Cazuela de setas estofadas en caldo sukiyaki con Wagyu Japonés - Sukiyaki hot pot with mushrooms and Japanese Wagyu

COSTILLA PARMENTIER – Costilla de black angus con salsa teriyaki, parmentier de patata y miso – Black angus ribs with teriyaki sauce, potato and miso parmentier

WAGYU A5 KAGOSHIMA - Wagyu Japonés de la región de Kagoshima a la brasa. - Grilled Japanese wagyu from Kagoshima región

