

# SAKIZUKE / 先附

KATSUSANDO · GYOZA DE CERDO · SENBEI PASTOR OSTRA PONZU · PLÁTANO TEMPURA · MEJILLÓN

# SASHIMI / 刺身

## **ESPINA**

Sashimi de pescado blanco sobre su propia carcasa

## **BOGAVANTE AL SAKE**

Sashimi de bogavante escaldado en sake

# OTSUKURI / お造り PA AMB TOMAQUET

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate

## USU CALAMAR

Corte fino de calamar, pan tostado y harina frita

## **BILBAÍNA CHIPOTLE**

Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y chile chipotle

## **CARABINERO**

Corte fino de carabinero, arroz de sushi y salsa de su cabeza

# KABUKI SUSHI / 寿司

## **AKAMI SWICY**

Nigiri de lomo de atún con chamoy de orejones y umeboshi

## CHUTORO DIJON

Nigiri de la parte medio grasa del atún con mostaza de dijon

## SAKE CAVIAR

Nigiri de salmón ahumado con crême fraiche y caviar

## CIGALA

Nigiri de cigala a la brasa con grasa de jamón "Joselito"

## HOTATE BATA

Nigir de vieira con mantequilla de ajo negro y sésamo

## **GYU HIBIKI**

Nigiri de lomo de vaca, marinado y aromatizado con Hibiki con topping de salsa macha y cacahute

## **HUEVO BENEDICTINE**

Gunkan de huevo de codorniz, con sala holandesa y grasa de jamón Joselito

# NIKU/ 肉 - A elegir

# **COSTILLA TERIYAKI**

Costilla de black angus con salsa teriyaki, parmentier con miso

#### Ó

## **YAKITORO**

O-Toro marinado y la robata con puré de tofu, almendra y chips de ajo

# KANMI / 甘味 BRIOCHE

Brioche hojaldrado, con helado de coco-yuzu, azúcar de matcha y chocolate

## TRUFA Y WAGASHI

# 185€ p.p.

I.V.A. Incluido · Menú infantil disponible · Uvas de la suerte y brindis incluido ·

# **WINE PAIRING**

## HORIZON BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Pascal Doquet · Chardonnay · Francia · Champagne

## **CLOS DE LA ROMANEE 2020**

Domaine Jean Jacques Confuron · Coteaux de L'auxois · Pinot Gris

## **DOCTOR BURKLING-WOLF RUPPERTSBERGER 2017**

Riesling · Alemania · Pfalz

## SACA KABUKI - FINO EN RAMA 2021

Gonzalez Byass · Palomino fino · D.O. Jerez

# CHIVITE COLECCIÓN 125 2021

Bodega Chivite · Chardonnay · D.O. Navarra

## CORNAS 2021

Tardieu Laurent · Syrah · Francia · Rhône

# HERMITAGE 2022

Tardieu Laurent · Marsanne/Roussanne · Rhône

# **TOKAJI 5 PUTTONYOS 2000**

Oremus · Dry Furmint · Hungria

110€ p.p.

(I.V.A. Incluido)

# · KABUKI EN CASA ESTE FIN DE AÑO

Consulta condiciones con nuestro equipo para un servicio personalizado. Disponible el 31.12.25

Para reservas y más información:

+34 915 687 155 kabukimadrid@grupokabuki.com www.kabukimadrid.com