

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 (135€/ persona)

KABUKI TASTING MENU

SAKIZUKE/ 先附

BENTO BOX - Selección de 6 aperitivos
6 appetizer selection

OTSUKURI / お造り

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

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

BILBAÍÑA CHIPOTLE - Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y chile chipotle - Thin white fish slices with olive oil, garlic and chipotle chilly

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

SUSHI / 寿司

TORO PASTOR - Nigiri de ventresca de atún con salsa mexicana “Al Pastor”
Fatty tuna with “al pastor” mexican sauce

SAKE CAVIAR - Nigiri de salmón plateado del pacífico ahumado con crème fraiche y caviar
Smoked Pacific silver salmon with crème fraiche and caviar

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

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

STEAK TARTAR - Nigiri de 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

HUEVO - Nigiri de huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca
Fried quail egg with white truffle paté

DESSERT / デザート

MOCHI - Dulce tradicional japonésD
Traditional japanese sweet

Disponible hasta 15:00h en comidas y 22:00h en cenas

OPCIÓN MENÚ EXTENDIDO (165€/ persona)

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

ROSQUETES - Buñuelos de calabaza con chocolate Valrhona 70% cacao

Pumpkin fritters with 70% guajillo valrhona chocolate

SHIRU / 先附

MISO SHIRO – Sopa miso con algas y tofu – Miso soup with seaweed and tofu	8,00 €
OSUI MONO – Sopa clara de pescado, moluscos y lemon grass – Clear fish soup with shellfish and lemongrass	12,00 €

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.	4,50 €
ENSALADA WAKAME – Ensalada de alga wakame y pepino con sunomono – Wakame salad with cucumber and sunomono sauce	14,00 €
TAKO SUNOMONO Y AGUACHILE – Pulpo con aguachile de cenizas y aguacate, pepino y sunomono – Octopus with ashes “aguachile” and avocado, cucumber and sunomono sauce	24,00 €
SUNOMONO MORIAWASE – Ensalada de alga, pepino, pescado y marisco – Seaweed salad with cucumber, fish and seafood	24,00 €
GYOZA – Empanadilla japonesa del día – Japanese dumpling of the day	4,50 €
EDAMAME ROBATA - Judías de soja a la parrilla con romesco – Grilled soy beans with romesco sauce	9,00 €
KIMCHI - Verdura macerada en salsa kimchi casera - Macerated vegetables in homemade kimchi sauce	12,00 €

SASHIMI / 刺身

SAKE – Salmón plateado del Pacífico – Pacific silver Salmon	30,00 €
AKAMI - Atún rojo - Bluefin tuna	35,00 €
TORO - Ventresca de atún – Bluefin tuna belly	48,00 €
DEGUSTACIÓN DE ATÚN - Selección de los tres diferentes cortes del atún - Selection of three different cuts of tuna	48,00 €
SASHIMI KABUKI – Sashimi de variedad de pescados y mariscos - Assorted fish and seafood sashimi	95,00 €
ESPINA – Sashimi de pescado blanco sobre su propia carcasa - White fish sashimi presented in its casing	S/M €

TARTAR / タルタル

28,00 €

SAKE PICANTE - Salmón plateado del Pacífico picante – Spicy Pacific silver salmon

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

32,00 €

MAGURO PICANTE - Atún picante - Spicy tuna

30,00 €

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

35,00 €

AGUACATE PICANTE - Aguacate picante - Spicy avocado

25,00 €

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

40,00 €

USUZUKURI / 刺身

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

36,00 €

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

36,00 €

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

34,00 €

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

38,00 €

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

34,00 €

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

40,00 €

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

34,00 €

CALDEIRADA - Corte fino de pescado blanco con salsa caldeirada y chips de patata - Thin white fish slices, “caldeirada” sauce and potatoes chips

34,00 €

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

37,00 €

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

34,00 €

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

36,00 €

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	S/C €
HUEVO CON TRUFA - Huevo frito de codorniz con pate de trufa blanca - Fried quail egg with white truffle paté	6,00 €
BELLOTA - Salmón plateado del Pacífico con panceta ibérica adobada - Pacific Silver salmon with cured pork belly	7,00 €
TORO PASTOR - Ventresca de atún con salsa mexicana "Al Pastor" - Fatty tuna with "al pastor" mexican sauce	8,00 €
CHUTORO DIJON - Parte medio grasa del atún con mostaza de dijon - Medium fatty tuna with dijon mustard	8,00 €
AKAMI SWICY - Lomo de atún con chamoy de orejones y umeboshi - Lean tuna with dry peach chamoy and umeboshi	7,00 €
SALMON ABURI - Ventresca de salmón plateado del Pacífico flambeado con azúcar moreno - Fatty Pacific silver salmon flamed with brown sugar	6,00 €
GYU-HIBIKI - Gytataki 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	10,00 €
HOTATE YUZU - Vieira con vinagreta de yuzu - Scallop with yuzu vinaigrette	7,00 €
HOTATE BATA - Vieira con mantequilla de ajo negro y sesamo - Scallop with black garlic butter and sesame	8,00 €
IKA CHIPOTLE - Calamar con chile chipotle y migas de tempura - Squid with chipotle chili and tempura crumbs	7,00€
BLANCO YUZUKOSHO - Pescado blanco con yuzukosho (piel de yuzu y chile verde) - White fish with yuzukosho (green chiles and yuzu skin)	7,00€
STEAK TARTAR - Steak tartar de lomo bajo sobre arroz de sushi frito en matequilla y lasca de jalapeño - Steak tartar on fried sushi rice ball and jalapeño	8,00€
BLANCO BILBAINA - Pescado blanco con salsa bilbaína chipotle y chips de ajo - White fish wth chipotle sauce and garlic chips	7,00€
GUNKAN IKURA - Gunkan de ikura con limón seco iraní - Ikura gunkan with iranian dried lemon	10,00 €
GUNKAN TUÉTANO - Gunkan de tuétano con huevo de codorniz - Bone marrow gunkan with quail egg	12,00 €
NIGIRI WAGYU - Wagyu A5 Miyazaki -Wagyu A5 from Miyazaki	13,00 €
CARABINERO - Carabinero con jugo de su cabeza y yema curada en soja - Scarlet prawn with the juice of its head and soy-cured yolk	30,00 €

MAKIS / マキ

NEGITORO HOSOMAKI - 6 piezas de ventresca de atún y cebolleta - 6 Pieces of fatty tuna and spring onion	15,00 €
TEKA HOSOMAKI – 6 piezas de lomo de atún - 6 Pieces of lean tuna	14,00 €
SAKE HOSOMAKI – 6 piezas de salmon plateado del Pacífico - 6 Pieces of Pacific silver salmon	14,00 €
AGUACATE HOSOMAKI – 6 piezas de aguacate y sésamo blanco - 6 Pieces of avocado and white sesame	10,00 €
KAPPA HOSOMAKI – 6 piezas de pepino - 6 Pieces of cucumber	10,00 €
COCHINITA PIBIL URAMAKI - 8 piezas de panceta de cerdo adobada en salsa “Pibil” - 8 Pieces of pork belly marinated in “Pibil” sauce	24,00 €
ATÚN PICANTE URAMAKI - 8 piezas de atún picante - 8 Pieces of spicy tuna	24,00 €
KAMPIO URAMAKI - 8 piezas de espinaca, calabaza y sésamo - 8 Pieces with spinach, pumpkin and sesame	18,00 €
EBI TEMPURA URAMAKI – 8 piezas de langostino en tempura, aguacate y mayonesa de kimuchi - 8 Pieces with tempura prawn, avocado and kimuchi mayonnaise	23,00 €
CHILICRAB URAMAKI – 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	24,00 €

TEMAKI / 寿司

ATÚN PICANTE – Atún picante con huevo frito de codorniz - Spicy tuna with fried quail egg	14,00 €
EBI TEMPURA – Langostino en tempura con aguacate y salsa kimuchi - Tempura prawn with avocado and kimuchi sauce	12,00 €
SALMON PICANTE - Salmón plateado del Pacífico picante con huevo de codorniz - Spicy Pacific silver salmon with quail egg	12,00 €
PAPADA - Papada de cerdo con salsa “Tatemada” - Pork jowl with tatemada chili sauce	13,00 €
TUETANO - Tuétano a la plancha y huevo frito de codorniz - Grilled bone marrow with fried quail egg	18,00 €

TEMPURA / 天ぷら

YASAI - Tempura de verduras de temporada - Seasonal vegetables tempura	32,00 €
MORIAWASE - Tempura de verduras y langostinos - Prawns and vegetables tempura	36,00 €
EBI - Tempura de langostinos - Prawns tempura	36,00 €

WOK / 炒鍋

YASAI ITAME - Verduras salteadas al wok - Wok sautéed vegetables 16,00 €

TAKE NABE - Mix de setas en sukiyaki - Mixed mushrooms in sukiyaki 18,00 €

NAM PRIK PAO – Almejas con salsa Chilli Jam - Clams with chilli jam sauce 35,00 €

AGE SHARI TO KINOKO - Shari frito con setas y sukiyaki - fried shari with mushrooms and sukiyaki 34,00 €

AÑADE UN EXTRA / 増

CAVIAR AMUR ROYALE – 1gr de caviar Amur Royale. 1gr of amour royale caviar 3,50 €

CAVIAR OSETRA - - 1gr de caviar Osetra. 1gr of osetra caviar. 4,50 €

WASABI FRESCO – Wasabi fresco Japonés - Fresh Japanese wasabi. 6,00 €

GOHAN – Arroz cocido – Steamer rice 7,00 €

SHARI – Arroz de sushi – Sushi rice 8,00 €

SALSA MACHA – Salsa Macha Mexicana picante – Mexica Macha Spice sauce 3,00 €

SALSA PONZU – Salsa ponzu – Ponzu sauce 3,00 €

ROBATA / 炉端

SAKANA KUME NINIKU - Pescado blanco cocinado a la brasa con salsa cítrica - Grilled white fish with citric sauce 36,00 €

YAKI TORO – Ventresca de Atùn marinada y a la brasa, con puré de miso y almendra – Grilled marinated fatty tuna with almond and miso pure 40,00 €

GYU TAKE NABE - Cazuela de setas estofadas en caldo sukiyaki con Wagyu Japonés - Sukiyaki hot pot with mushrooms and Japanese Wagyu 46,00 €

COSTILLA PARMENTIER – Costilla de black angus con salsa teriyaki, parmentier de patata y miso – Black angus ribs with teriyaki sauce, potato and miso parmentier 42,00€

WAGYU A5 KAGOSHIMA - Wagyu Japonés de la región de Kagoshima a la brasa. - Grilled japanese wagyu from Kagoshima región 80,00€

