

K
A
B
U
K
I

Bajo las flores de un mundo efímero,
con mi arroz entero y mi sake blanco.

Matsuo Basho.

ENTRANTES / STARTERS

WAKAME KYURI SU

9,50 €

Ensalada de alga con pepino. Wakame salad with cucumber.

TAKO SU

13,00 €

Ensalada de alga con pepino y pulpo. Seaweed salad with cucumber and octopus.

SUNOMONO MORIAWASE

15,00 €

Ensalada de alga, pulpo, vieira, pescado y verduras encurtidas. Seaweed salad with seafood.

GYOZAS

13,75 €

Gyozas de cerdo y verduras con salsa tradicional japonesa. Pork and vegetables gyozas with traditional japanese sauce.

MISO SHIRU

8,00 €

Miso, tofu y verduras. Miso soup with tofu and vegetables.

SASHIMI

Sashimi clásico

SASHIMI MORIAWASE 55,00 €

Sashimi variado. Varied sashimi.

SASHIMI DE PESCADO BLANCO 38,50 €

Sashimi de pescado blanco. White fish sashimi.

SASHIMI SAKE 25,00 €

Sashimi de salmón. Salmon sashimi.

SASHIMI ATÚN (AKAMI) 39,00 €

Sashimi de atún. Tuna sashimi.

SASHIMI TORO (OTORO) 53,00 €

Sashimi de ventresca de atún. Fatty tuna sashimi.

DEGUSTACIÓN DE ATÚN 49,00 €

Selección de diferentes cortes de atún. Selection of different cuts of tuna.

SASHIMI

Sashimi Kabuki

USUZUKURI CHORIZO

29,00 €

Corte fino de vieira con sal de chorizo y sal negra volcánica. Finely cut scallops with chorizo salt, spring onion and black salt.

USUZUKURI CON PONZU

31,00 €

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu. Finely cut whitefish with ponzu sauce.

USUZUKURI CON TRUFA

31,00 €

Corte fino de pescado blanco con paté de trufa blanca. Finely cut whitefish with truffle pâté.

USUZUKURI A LA BILBAÍNA

31,00 €

Corte fino de pescado blanco con shichimi y chip de ajo. Finely cut whitefish with shichimi and garlic chips.

USUZUKURI CON MOJO VERDE

31,00 €

Corte fino de pescado blanco con mojo verde y papa. Finely cut whitefish with mojo sauce and wrinkled potatoes.

USUZUKURI CON ADOBO

31,00 €

Corte fino de pescado blanco con adobo. Finely cut whitefish with adobo sauce.

USUZUKURI DE TORO

35,00 €

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate. Finely cut fatty tuna with breadcrumbs and tomato.

USUZUKURI BOCATA DE CALAMAR

31,90 €

Corte fino de calamar con pan y harina frita. Finely cut squid with breadcrumbs and olive oil.

USUZUKURI DE PARROCHA

16,50 €

Corte fino de parrocha con migas manchegas y lardo. Finely cut sardines with breadcrumbs and lardo.

TARTARES

TARTAR DE SALMÓN

25,00 €

Salmón, miso dulce y shiso. Salmon, sweet miso and shiso.

TARTAR DE ATÚN

31,50 €

Atún, cebolleta y huevo de corral. Tuna, spring onion and free range egg.

TARTAR DE TORO

40,50 €

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

TARTAR DE TORO CON ANGULAS Y CAVIAR

60,00 €

Ventresca de atún, angulas, caviar de arenque y huevo de corral. Fatty tuna, elvers, caviar and free range egg.

MAGURO PICANTE

33,00 €

Atún macerado con shichimi y aceite de sésamo. Spicy tuna with shichimi and sesame oil.

BOL DE ATÚN PICANTE

16,50 €

Atún macerado con huevos rotos y papa. Spicy tuna with egg and wrinkly potatoes.

NIGIRI SUSHI

Edomae sushi

| | |
|---|--------|
| HOTATEGAI | 5,50 € |
| Nigiri de vieira. Scallop nigiri. | |
| IKA | 4,50 € |
| Nigiri de calamar. Squid nigiri. | |
| PESCADO BLANCO | 4,75 € |
| Nigiri de pescado blanco del día. Whitefish nigiri. | |
| SAKE | 3,60 € |
| Nigiri de salmón. Salmon nigiri. | |
| MAGURO | 4,75 € |
| Nigiri de atún. Tuna nigiri. | |
| TORO | 5,50 € |
| Nigiri de ventresca de atún. Fatty tuna nigiri. | |
| UNAGI | 5,25 € |
| Nigiri de anguila. Eel nigiri. | |
| TAKO | |
| Nigiri de pulpo. | 4,25 € |
| Octopus nigiri. | |

Kabuki sushi

VIEIRA CON MANTEQUILLA DE AJO DULCE 6,00 €

Nigiri de vieira con mantequilla de ajo dulce. Scallop nigiri with sweet garlic butter.

CALAMAR CON KIZAMI WASABI 4,25 €

Nigiri de calamar con kizami wasabi. Squid nigiri with kizami wasabi.

GAMBA BLANCA KOSO YUZU 4,75 €

Nigiri de gamba blanca con ebi tare y koso yuzu. Shrimp nigiri with prawn teriyaki sauce and koso yuzu.

LARDO ITALIANO 4,50 €

Nigiri de pescado blanco con lardo italiano. Whitefish nigiri with italian lardo.

SHISO 4,50 €

Nigiri de pescado blanco con hoja de shiso y lima. Whitefish nigiri with shiso leave and lime.

BOLETUS 4,95 €

Nigiri de pescado blanco flambeado con emulsión de boletus y piñones garrapiñados. Whitefish flambé nigiri with boletus and caramelized pine nuts.

KIMUCHI 4,25 €

Nigiri de salmón con kimuchi. Salmon nigiri with kimuchi sauce.

ESCOLAR NEGRO* CON TRUFA 4,50 €

Nigiri de escolar negro con paté de trufa blanca. Butterfish nigiri with white truffle pâté.

*Este pescado puede causar molestias a algunas personas. Se recomienda consumir porciones pequeñas de forma que se elimine la mayoría de la grasa.

CHUTORO FLAMBEADO CON MOSTAZA DE DIJON 5,25 €

Nigiri de chutoro flambeado con mostaza de dijón y cebollino. Fatty tuna nigiri with dijon mustard and chives.

TORO FLAMBEADO CON AZÚCAR MOSCOVADO 5,25 €

Nigiri de toro flambeado con azúcar moreno. Fatty tuna nigiri with brown sugar flambé.

CHICHARRO Y SHOGA 3,25 €

Nigiri de chicharro con jengibre fresco. Atlantic horse mackerel nigiri with fresh ginger.

PARROCHA AHUMADA 4,00 €

Nigiri de sardina ahumada. Smoked sardine nigiri.

HUEVO FRITO 4,50 €

Nigiri de huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca. Fried quail egg with white truffle pâté.

HAMBURGUESA DE WAGYU 4,50 €

Nigiri de hamburguesa de wagyu con cebolla crujiente y tomate. Wagyu beef nigiri with crunchy onion and tomato.

GYUTATAKI DE VACA CON CHIMICHURRI 4,95 €

Nigiri de gyutataki de vaca con chimichurri. Cow beef nigiri with chimichurri.

STEAK TARTAR 4,95 €

Nigiri de steak tartar con arroz crujiente. Steak tartar nigiri with crunchy rice.

MAKI SUSHI

KAPPA MAKI 6,50 €

6 piezas de pepino. 6 pieces of cucumber.

SAKE MAKI 8,25 €

6 piezas de salmón. 6 pieces of salmon.

TEKKA MAKI 10,50 €

6 piezas de atún. 6 pieces of tuna.

NEGI TORO MAKI 12,00 €

6 piezas de vantesca de atún con cebolleta. 6 pieces of fatty tuna with spring onion.

SAN FRANCISCO URAMAKI 18,70 €

8 piezas de langostino, aguacate y pepino envueltos en salmón. 8 pieces of prawn, avocado and cucumber wrapped with salmon.

AKUMA URAMAKI 18,70 €

8 piezas de salmón con mahonesa picante, cebolleta y aguacate. 8 pieces of salmon with spicy mayonnaise and avocado.

URAMAKI LANGOSTINO FRITO 18,80 €

8 piezas de langostino frito, harina de tempura y mahonesa picante. 8 pieces of fried prawn, tempura crumbs and spicy mayonnaise.

URAMAKI UNAGI 18,80 €

8 piezas de anguila braseada, aguacate, pepino y huevas de pez volador. 8 pieces of braised eel, avocado, cucumber and flying fish eggs.

URAMAKI DE CANGREJO 22,50 €

8 piezas de cangrejo frito, aguacate y huevo hilado. 8 pieces of fried soft shell crab with avocado.

TEMAKI

TEMAKI UNAGI

11,50 €

Cono de anguila braseada y pepino. Grilled eel hand roll with cucumber.

TEMAKI MAGURO

11,50 €

Cono de atún macerado picante y huevo frito de codorniz. Spicy tuna hand roll with fried quail egg.

TEMAKI EBI

11,50 €

Cono de langostino en tempura y mahonesa picante. Prawn tempura hand roll with spicy mayonnaise.

TEMAKI TORO

12,00 €

Canuto de toro picado, cebolleta y aceite de chile. Fatty tuna hand roll with chilean oil.

TEMPURA

Clásico Japonés

YASAI TEMPURA

21,50 €

Tempura de verduras. Vegetables tempura.

TEMPURA MORIAWASE

23,00 €

Tempura de langostinos y verduras. Prawns and vegetables tempura.

EBI TEMPURA

25,00 €

Tempura de langostinos. Prawns tempura.

TEMPURA

Kabuki

TEMPURA ORTIGAS

27,00 €

Tempura de ortigas de mar y pimientos de Gernika. Anemones and Gernika peppers tempura.

HOTATE TO AMAEBI

27,00 €

Tempura de vieiras y gambas dulces. Scallops and sweet shrimps tempura.

PESCADO / FISH

UNAZYU

27,50 €

Anguila braseada sobre cama de arroz con salsa de anguila.

Grillet eel on a bed of rice and tare sauce.

NAVAJAS

18,00 €

Navajas a la plancha con vinagreta de yuzu y piparra.

Grilled razor shells with yuzu vinaigrette.

MAGURO TERIYAKI

27,50 €

Atún con salsa teriyaki. Tuna with teriyaki sauce.

CARNE / MEAT

VACA RUBIA GALLEGA

33,00 €

Lomo de vaca rubia gallega a la plancha. Grilled galician beef.

COSTILLAS DE WAGYU

49,50 €

Costillas de buey wagyu con salsa teriyaki. Wagyu ribs with teriyaki sauce.

MENU KABUKI

ZENSAI KABUKI

Aperitivos. Appetizer.

NAVAJAS

Navajas a la plancha con vinagreta de yuzu y piparra. Grilled razor shells with yuzu vinaigrette.

USUZUKURI AL MOJO

Pescado blanco cortado en lonchas finas con mojo y papa arrugada. Finely cut whitefish with mojo sauce and wrinkled potatoes.

USUZUKURI DE TORO

Ventresca de atún cortada en lonchas finas con pan y tomate. Finely cut fatty tuna with bread crumbs and tomato.

USUZUKURI DE CHICHARRO

Corte fino de chicharro con migas manchegas y lardo. Finely cut horse mackerel with breadcrumbs and lardo.

USUZUKURI DE CARABINERO

Corte fino de carabinero con americana de su cabeza. Finely cut red king prawn with its head juice.

BOL DE ATÚN PICANTE

Atún macerado con huevo frito de corral y patata canaria. Spicy tuna with free range eggs and fried potatoes.

SUSHI VARIADO

4 piezas de nigiri sushi. 4 pieces of nigiri sushi.

SOLOMILLO INGLÉS DE WAGYU

Solomillo inglés de wagyu con salsa teriyaki. Wagyu beef with teriyaki sauce.

CREMOSO Y GELATINA DE YUZU

Creamy and jelly yuzu.

MOCHI

Mochi.

Menú a mesa completa

Served for the entire table

90,00 €

persona

*Bebida no incluida. *Drinks not included.

