






姜可汗 釣/拓  

**NO DEBEMOS SEGUIR LAS HUELLAS DE LOS CLÁSICOS
DEBEMOS BUSCAR LO QUE ELLOS BUSCARON**

DO NOT SEEK THE TRACES OF THE ANCIENT
SEEK WHAT THEY SOUGHT

MATSUO BASHO



Si requiere algún tipo de dieta especial o tiene alguna duda acerca de las alergias alimentarias, e.j. frutos secos, etc, nuestras Damas y Caballeros estarán encantados de atenderle para elegir su menú.

Los precios indicados incluyen el I.V.A. (10%).

Los productos de temporada o frescos, recogidos en la carta, están sujetos a su disponibilidad en el mercado.

Todos nuestros pescados para consumir crudo o casi crudo, han sido previamente congelados, a una temperatura por debajo de -20°C , durante al menos un periodo mínimo de 24 horas, de acuerdo con el Artículo N^o1 del Real Decreto.

If you have any dietary requirements or you are concerned about food allergies, e.g. nuts, etc, you are invited to ask one of our Ladies and Gentlemen for assistance when selecting menu items.

The prices include 10% local taxes.

All the products are seasonal and fresh according to the availability from the market.

All our fish to be consumed raw or almost raw, have been previously frozen at a temperature below -20°C , for at least 24 hours, according to the Article N^o1 of Real Decreto.

El kabuki surge a principios del siglo XVII como una forma popular de espectáculo realizado por mujeres que bailaban de una forma lasciva. Con el tiempo, en las representaciones se fueron eliminando todas las referencias obscenas, y en la segunda mitad del siglo XVIII ya se había convertido en el teatro popular por excelencia.

El kabuki incluía música, danza, variedades, acrobacias y luchas con espadas. En él cabían lo patético y lo trágico, las historias de amor y sátira social.

En 1629, las bellas mujeres son reemplazadas por actores que representan a mujeres y que han de estudiar durante años para lograr evocar una feminidad seductora y deslumbrante.

Hoy en día el kabuki se representa fundamentalmente en Tokio, donde una legión de incondicionales se llevan la comida al teatro, permaneciendo allí todo el día gritando los nombres de sus actores favoritos durante los momentos álgidos de las obras.

Kabuki was born in the early XVII century, as a popular show performed by women who danced in a lascivious way. With time, the obscene references were eliminated from the plays, and around mid XVIII century, kabuki had become the popular theatre that we know nowadays.

The kabuki theater was composed by music, dance, varieties, acrobats and sword fights. In its contents fitted comedy and drama, love stories and social satire.

In 1629, the beautiful women were replaced by men-actors who imitate them, and who had to train for several years to evoke a brilliant and astonishing femininity.

Nowadays kabuki theatre is mainly performed in Tokyo. A legion of unconditional fans stay all day inside the theater, bringing their own food and clamouring for their favourite actor's name during the zenith moments of the plays.

SAKIZUKE 先付け

OSTRA GILLARDEAU (precio por unidad / price per item) Al natural, con momiji oroshi y ponzu, escabechadas o en tempura. Raw, with momiji oroshi and ponzu, marinated or in tempura	5,00 €
WAKAME KYURI SU Ensalada de alga wakame y pepino Wakame seaweed and cucumber salad	5,50 €
SUNOMONO MORIAWASE Ensalada de algas con pescados y otros productos del mar Seaweed salad with fish and other seafood	7,50 €
TAKO YAKI SU Ensalada de algas con pepino y pulpo a la brasa Seaweed salad with grilled octopus	8,50 €
NASU NO MISO Berenjenas con salsa de miso, chalota y sésamo. Aubergines with miso sauce, shallots and sesame.	12,50 €

APERITIVO 一品料理

GARIKKU MISO

Sopa de ajo con miso
Garlic soup with miso

7,00 €

MISO SHIRU

Sopa de soja fermentada con tofu y alga Fermented soya
soup with tofu and seaweed

8,00 €

OSUI MONO

Sopa clara de pescado, moluscos, lemongrass y setas.
Clear fish soup with shellfish, lemongrass and mushrooms

12,50 €

GOHAN

Arroz blanco minori.
Steamed minori rice.

4,00 €

EDAMAME

Judías de soja hervidas con sal maldón
Boiled japanese soy-beans with maldon salt

5,00 €

TSUKEMONO

Selección de encurtidos japoneses
Selection of japanese pickles

6,00 €

YASAI ITAME

Verduras salteadas con jengibre, ajo y setas
Sautéed vegetables with ginger, garlic and mushrooms

12,00 €

SASHIMI 刺身

SAKE

Sashimi de salmón
Salmon sashimi

17,00 €

SASHIMI DE PESCADO BLANCO

Sashimi de pescado blanco
White fish sashimi

21,00 €

AKAMI

Sashimi de atún rojo
Red tuna sashimi

25,00 €

TORO

Sashimi de ventresca de atún
Fatty tuna sashimi

32,00 €

KABUKI SASHIMI

Sashimi de ventresca de atún, lomo de atún, chicharro, vieira, pescado blanco y salmón
Sashimi of fatty, tuna, mackerel, scallop, white fish and salmon

55,00 €

USUZUKURI 薄造り

VIEIRAS CON SAL DE CHORIZO	18,00 €
Usuzukuri de vieira con sal de chorizo y sal negra Thin sliced of scallop with chorizo salt and black salt	
BOCATA DE CALAMAR	22,00 €
Corte fino de calamar con pan y harina frita Thin slices of squid with bread and fried flour	
USUZUKURI A LA BILBAINA	22,00 €
Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi Thin slices of white fish with garlic oil and sichimi	
USUZUKURI AL ADOBO	22,00 €
Corte fino de pescado blanco con adobo gaditano y harina frita. Thin slices of white fish with “adobo gaditano” sauce and fried flour	
USUZUKURI DE PESCADO BLANCO	22,00 €
Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu Thin slices of white fish with ponzu sauce	
USUZUKURI CON TRUFA	23,00 €
Corte fino de pescado blanco con trufa blanca Thin slices of white fish with white truffle	
USUZUKURI DE HAMACHI CON HUEVAS	25,00 €
Pez limón ligeramente ahumado cortado en finas lonchas con hueva rallada Thin sliced of smoked yellow tail with grilled roes	
USUZUKURI DE TORO	28,00 €
Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate Thin slices of fatty tuna with bread crumbs and tomato	

TARTAR タルタル

TARTAR MAGURO ESTRELLADO

Atún picante, huevo de corral frito, cebolleta y patatas.

Spicy tuna, fried free range egg, spring onion and potatoes

16,00 €

TARTAR DE SAKE

Tartar de salmón

Salmon tartar

18,50 €

MAGURO PICANTE

Atún Picante

Spicy Tuna

23,00 €

TARTAR DE TORO

Tartar de ventresca de atún con cebolleta y yema de huevo de corral

Fatty Tuna tartar with spring onion and free range egg

28,00 €

NIGIRI SUSHI / にぎり

PESCADO AZUL	3,80 €
Pescado azul flambeado con jengibre. Smocked mackarel flambé with ginger	
HUEVO FRITO	3,80 €
Huevo frito de codorniz con trufa blanca. Fried quail egg with white truffle	
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	3,80 €
Pez mantequilla con trufa blanca Butterfish with white truffle	
HOTATEGAI	3,80 €
Viera flambeada con jugo de yuzu. Scallop flambé with yuzu juice,	
PESCADO BLANCO TOCINETA	3,80 €
Pescado blanco con tocineta ibérica White fish with iberian pancetta	
TAKO	3,80 €
Pulpo a la brasa con salsa brava. Grilled octopus with chilli sauce.	
HAMBURGUESA	4,00 €
Hamburguesa de "wagyu" con cebolla y tomate. "Wagyu" beef hamburger with onion and tomato	

SAKE KIMUCHI	4,20 €
Salmón con salsa kimuchi y lima Salmon with kimuchi sauce and lime.	
SAKE CARETA	4,20 €
Salmón con velo de careta de cerdo Salmon with iberian panceta.	
HOTATE FOIE	4,50 €
Viera flambeada con foie Scallop flambé with foie	
AKAMI UME	4,50 €
Atún con salsa Umeboshi. Tuna with Umeboshi sauce.	
UNAGUI KABAYAKI	4,50 €
Anguila Maresa de l´Albufera frita Fried eel from the l´Albufera lake..	
BLANCO CON BILBAINA DE CHIPOTLE	4,50 €
Pescado blanco, una bilbaina de chipotle y chip de ajo. White fish with chipotle bilbaina sauce and garlic.	
LOMO CHIMICHURRI	4,50 €
Lomo de vaca con salsa chimichurri. Beef loin with chimichurri sauce.	

STEAK TARTAR

Steak tartar con arroz crujiente.

Steak tartar with crunchy rice.

5,30 €

TORO FLAMBÉ

Ventresca de atún con azúcar moreno flambeado.

Fatty tuna with brown sugar flambe.

5,50 €

TORO DIJON

Ventresca de atún con mostaza de dijon, tamari y cebollino.

Fatty tuna with dijon mustard, tamari and chive.

5,10 €

SUSHI MORIAWASE 寿司盛り合わせ

KABUKI SUSHI

8 piezas de nigiri sushi y un futo maki estilo Kabuki

8 pieces of nigiri sushi and a futo maki (Kabuki style)

60,00 €

MAKIS KABUKI 巻き物

KANI FUTOMAKI	14,50 €
8 piezas de cangrejo frito, aguacate y huevo hilado 8 pieces of soft shell crab, avocado and sweet egg	
UNAGI FUTOMAKI	15,00 €
8 piezas de anguila braseada, aguacate, pepino y huevas de pez volador 8 pieces of grilled eel, avocado and flying fish roes	
EBI FUTOMAKI	15,00 €
8 piezas de langostino en tempura con mayonesa japonesa y huevas de pez volador 8 pieces of prawn in tempura with japanese mayonaise and flying fish roe	
MAGURO FUTOMAKI	16,00 €
8 piezas de atún picante 8 pieces of spicy tuna	

TEMAKI 手巻き

UNAGI KIURI TEMAKI	7,50 €
Anguila maresa de l'Albufera braseada con pepino/ Hand roll with grilled eel from l'Albufera lake with cucumber	
CORDERO TEMAKI	7,50 €
Cordero recental horneado con tofu, verduras y salsa de yogur con pepino/Hand Roll with Baked Lamb with tofu, vegetables and yogurt sauce with cucumber	
MAGURO TEMAKI	8,00 €
Atún picante con huevo frito de codorniz/Hand roll with spicy tuna with fried quail's egg	
IKURA TEMAKI	9,00 €
Huevas de salmón con huevo frito de codorniz/ Hand roll with salmon roes with fried quail's egg	

SAKANA RYORI 魚料理

UNAZYU Anguila maresa de l'Albufera braseada sobre cama de arroz blanco Grilled eel from the l'Albufera lake with white rice	22,00 €
SAKE NO MISO Salmón marinado en miso a la brasa Grilled miso marinated salmon	20,00 €
MAGURO TERIYAKI Atún rojo cocinado a baja temperatura en salsa teriyaki Tuna tempura in teriyaki sauce	28,00 €

NIKU RYORI 肉料理

YAKITORI Brocheta de pollo a la brasa con salsa teriyaki Grilled chicken skewer with teriyaki sauce	16,00 €
LOMO DE TERNERA GALLEGA Lomo de ternera gallega a la brasa. Madurada 60 días Grilled galician beef tenderloin. 60 days matured	30,00 €
GYUTATAKI DE TERNERA GALLEGA CON TUÉTANO Gyutataki de ternera gallega con tuétano a la brasa Galician beef gyutataki with grilled marrow	30,00 €
RABO DE BUEY EN SALSA TERIYAKI Rabo de buey wagyu estofado con salsa teriyaki Wagyu oxtail in teriyaki	30,00 €
COSTILLA DE WAGYU Costilla de ternera wagyu a la brasa Grilled beef wagyu cutlet	35,00 €