



KA  
BU  
KI

KIKUBARI  
COCKTAIL BAR

COCTELES  
Aperitivos

T o m Y u m

Gin, coco, lemongrass, kaffir, lima, curry rojo | Gin, coconut, lemongrass, kaffir, lime, japanese red curry  
Citrico, aromático y refrescante | Citric, aromatic and refreshing

1 2 €

D a s h i

Gin, bitter, vermut rojo, dashi, shimeji y té lapsang | Gin, bitter, red vermouth, dashi, shimeji mushrooms, lapsang tea  
Dulce, amargo, ahumado, umami | Sweet, bitter, smoked, umami

1 2 €

U m e

Vermut rojo reserva, ciruela ume, barrica de roble francés | Red vermouth, Japanese ume plum, French barrel oak  
Dulce, afrutado, amaderado | Sweet, fruity, oaky

1 2 €

W a k a m e

Whisky, vino fino, alga wakame, sésamo negro tostado, caramelo de miso | Whisky, sherry wine, wakame seaweed,  
toasted black sesame, miso caramel  
Intenso, almendrado, herbal | Intense, nutty, herbal

1 2 €

W a s a b i

Tequila, wasabi fresco, pimienta sansho, agave, lima, sal | Tequila, fresh wasabi, sansho pepper, agave, lime, salt  
Ligeramente picante, refrescante, citrico | Slightly spicy, refreshing, citrus

1 2 €

# COCTELES Digestivos

## K ö h i

Sochu, chocolate blanco, avellana y café encurtido | Sochu, white chocolate ,hazelnut, pickled coffee  
Dulce, amargo, aromático, tostado | Sweet, bitter, aromatic, toasted

1 2 €

## N o r i

Whisky, higos, coco y alga nori | Whisky, figs, coconut, nori seaweed  
Dulce, afrutado, almendrado, intenso | Sweet, fruity, nutty, intense

1 2 €

## Y u z u

Vodka, chocolate blanco, naranja, yuzu y almendra | Vodka, white chocolate, orange, yuzu & almond  
Floral, citrico, suave | Floral, citrus and buttery

1 2 €

## M a t c h a

Ron, piña, coco, pandan, burbujas de té matcha | Rum, Pinneapple, coconut, pandan leaves, Matcha tea bubbles  
Dulce, exótico, afrutado, herbal | Sweet, exotic, fruity, herbal

1 2 €

## B e n i - S h o g a

Vodka, jengibre encurtido con shiso morado y ciruela ume, yuzu | Vodka, pickled ginger with purple shiso leaves and  
Japanese ume plum, yuzu  
Ligeramente picante, botánico y citrico | Slightly spicy, botanical and citrus

1 2 €

# COCTELES SIN ALCOHOL

## L y c h e e 0 , 0

Destilado sin alcohol, Lychee, pomelo y rosas | Non-alcoholic distillate, Lychee, grapefruit and roses  
Toque agridulce, floral, refrescante | Sweet and sour, floral, refreshing

1 0 €

## M a t c h a 0 , 0

Destilado sin alcohol, piña, coco, pandan, burbujas de té matcha | Non-alcoholic distillate, Pinneapple, coconut,  
pandan leaves, Matcha tea bubbles  
Dulce, exótico, afrutado, herbal | Sweet, exotic, fruity, herbal

1 0 €

## G I N

### Reino Unido | United Kingdom

Hendricks 8€ | The Botanist 9€ | Brockmans 9€ | Botanic 9€ | Beefeater 8€ | Beefeater24 9€  
Plymouth 9€ | Tanqueray Dry 8€ | Tanqueray Ten 9€ | Tanqueray Rangpur 8€ | Tanqueray Sevilla 8€  
Tanqueray 0,0 8€ | Bombay Sapphire 8€ | Martin Millers 8€ | Fifty Pounds 9€ | Jinzu 8€ | Sipsmith 8€

### Japón | Japan

Roku 8€ | Etsu Japanese 12€ | Nikka Coffey Grain 15€ | Etsu Pacific 12€  
Tokyo Nights 9€

### España | Spain

Nordés 8€ | Gin Mare 9€ | Xoriguer 8€ | Macaronesian 8€ | Larios 12 8€

### Alemania | Germany

Monkey 47 12€

### Francia | France

Citadelle 8€ | G'Vine 9€

### Otros | Others

Aviation 8€ | Seagrams 8€ | Filliers 28 12€ | Oxley 9€

## V O D K A

### Rusia | Russia

Beluga 9€ | Stolichnaya Elit 10€

### Paises Bajos | The Netherlands

Kettle One 9€

### Francia | France

Grey Goose 9€ | Ciroc 9€

### Polonia | Poland

Belvedere 9€

### Japón | Japan

Nikka Coffey Grain 15€

### España | Spain

Blat 8€

### Otros | Others

Absolut 8€ | Skyy 8€ | Cristal Head 10€

## W H I S K Y

### Japón | Japan

Mars Kasei Blend 10€ | Nikka From The Barrel 15€ | Nikka Taketsuru Pure Malt 20€  
Kurayoshi 12 22€ | Nikka Pure Malt Black 15€ | Nikka Pure Malt Red 15€ | Yamazaki Singe Malt 12 Years 40€  
Suntory Chita 15€ | Yamazakura 963 Blend 14€ | Nikka Yoichi Single Malt 20€ | Nikka Miyagikyo 20€  
Suntory Toki 14€

### USA

Jack Daniel's 8€ | Bulleit Bourbon 8€ | Bulleit Rye 8€ | Maker's Mark 8€

### Escocia | Scotland

ISLAY Laphroaig 10 Years 12€ | Port Charlotte 10 Years 14€  
ISLANDS Talisker 10 Years 10€ | Jura 10 Years 9€  
SPEYSIDE Macallan Triple Cask 20€ | The Dalwhinnie 15 Years 12€ | Cardhu 10€ | Glenrothes 10 Years 10€  
HIGHLANDS Oban 14 Years 15€  
CAMPBLETOWN Hazelburn 8 Years 12€  
LOWLANDS Auchentosan Three Woods 9€ | Glenkinchie 10€  
BLENDED Johnnie Walker Black 8€ | Johnnie Walker Green 12€ | Johnnie Walker Gold 15€  
Johnnie Walker Blue Label 35€

### Irlanda | Ireland

Jameson 8€ | Connemara Single Malt 9€

## R O N

### Estilo Hispano | Spanish Style

Arehucas Reserva 12 Años 8€ | Arehucas Reserva Familiar Blanco 8€ | Arehucas Reserva Especial 18 Años 9€  
Aldea Maestro 8€ | Zacapa 23 Solera 12€ | Zacapa XO 25€ | Diplomatico Reserva Exclusiva 10€  
Brugal 1888 9€ | Barcelo Imperial 8€

### Estilo Británico | British Style

Bumbu 8€ | Angostura 1824 15€ | Plantation XO 18€ | Plantation 3 Stars White 9€  
El Dorado 12 Years 10€ | Kraken 8€ | Appleton 12 9€

### Estilo Francés | French Style

Aldea Single Cane 8€ | La Mauny VSOP 9€ | Trois Riviere Ocean Cuvee 8€  
Clement XO 16€

### Ron Japonés | Japanese Rum

Ryoma 7 Years 14€ | Kyomi White 16€ | Kyomi 5 Years 20€

## TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional Silver 8€ | Jose Cuervo Tradicional Reposado 8€  
Maestro Dobel Diamante 15€ | Casadragones Blanco 22€  
Don Julio Reposado 10€ | El Padre Azul Reposado 18€

## MEZCAL

Montelobos Joven 10€ | Siete Misterios Arroqueño 18€ | Danzantes Tobala 20€

## ARMAGNAC

Dartialongue Croix De Salle VSOP 12€

## COGNAC

Martel VSOP 10€ | Hennessy XO 32€ | Remy Martin VSOP 12€ | Remy Martin XO 35€

## BRANDY

Cardenal Mendoza Lujo 15€ | Luis Felipe 18€  
Torres 20 11€ | Carlos I Imperial XO 15€

## VERMUT | VERMOUTH

La Quintinye Blanc 7€ | La Quintinye Rouge 7€  
Cinzano 1757 Bianco 7€ | Cinzano 1757 Rosso 7€  
Yzaguirre Reserva Blanco 6€ | Yzaguirre Reserva Rojo 6€

## CALVADOS

Coeur De Lion Pomme Prisonnere 10€ | Papidoux XO 10€

## LICORES | LIQUEURS

Luxardo Maraschino Originale 7€ | Midori 7€ | Umeshu Choya Honey 8€  
Umeshu Choya Extra Years 10€ | Bailey's 6€ | Don Benedictine 7€ | Italicus 7€ | Kahlua 7€  
St-Germain 10€ | Disaronno 7€ | Cointreau 7€ | Campari 7€ | Chambord 10€  
Chartreuse 10€ | Grand Marnie 10€ | Cherry Heering 10€ | Frangelico 7€ | Domaine de Canton 10€  
Amaro Montenegro 7€ | Amaro Nonino 7€ | Jaggermeister 7€ | Vila Massa 6€  
Grappa Nonino 7€

Bebidas servidas a 90ml, el precio del refresco no esta incluido

## CHAMPAGNE & ESPUMOSOS

Champagne – Laherte Frères Ultradiccion 20€ | Billecart Salmon Rose 24€  
| Cava Gramona Imperial 16€ |

## VINOS POR COPAS

Blanco | White

Soco 2021 10€ | El Refu 14€ | Dr.Loosen 10€

Rosado | Rose

Miraval 2020 14€ | Soco 14€

Tinto | Red

Calados del puntido 14€ | 7Fuentes 10€ | Venta las Vacas 14€ | Finca los Locos 14€

Jerez | Sherry Wine

Manzanilla pasada La Pastora 8€ | Fino Inocente 8€ | Palo Cortado Viejo CP 16€

Sake

Takara Shirakabegura Junmai Kimoto 15€ | Shirataki Jozen Junmai Ginjo 16€

## CERVEZAS

Japón | Japan

Asahi Super Dry 5€

Kirin Ichiban 5€

España | Spain

Estrella Galicia Especial 5€

Estrella Galicia 0,0 6€

Estrella Galicia Reserva Especial 1906 6€

Estrella Galicia Gluten Free 7€

Alemania | Germany

Erdinger Weissbier 6€

Erdinger Grapefruit 6€

Otros | Others

Brewdog Punk Ipa 7€

Peroni Gran Reserva 8€

## REFRESCOS | SOFT DRINKS

Agua | Still Water 4,50€

Agua con Gas | Sparkling Water 4,50€

Refrescos y zumos | Soft drinks and juices 3,50€

Refrescos premium | Premium soft drinks 4,50€

## S N A C K S

### S E M B E I D E N E G U I T O R O

Galleta de arroz japonesa con tartar de ventresca de atún, cebolleta y jengibre  
Japanese rice cookie with toro tuna tartar, ginger and spring onion

12 €

### O S T R A P E R L A N E G R A N º 2 C A D O R E T

Con cebolleta y ponzu  
Fresh Oyster with spring onion and ponzu sauce.

7 € / u d .

### E D A M A M E

Judias de soja hervidas con escamas de sal  
Boiled soy beans with salt

5 €

Dipping opcional +2 €

### K U M Q U A T

Relleno de crema de mango, piña y jengibre.  
Filled with mango, pineapple and ginger cream.

5 €



KA  
BU  
KI

