

K
A
B
U
K
I

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

Matsuo Basho.

CARTA DE ALÉRGENOS

ALLERGY MENU



ALTRAMUZ



APIO



CACAHUETE



NUEZ



GLUTEN



HUEVO



LÁCTEOS



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



PESCADO



SÉSAMO




SOJA



SULFITOS

ENTRANTES / STARTERS

WAKAME KYURI SU    9,50 €


Ensalada de alga con pepino. Wakame salad with cucumber.

SUNOMONO MORIAWASE      15,00 €

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

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.

NAVAJAS   18,00 €

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

SAKE MISO PIÑA      18,00 €

Salmón braseado con piña, miso dulce y jalapeño, acompañado de tsukemono.

Salmon flambé whit pineapple, sweet miso and jalapeño pepper, with tsukemono.

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, chives 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 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.

TARTARES

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    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	5,00 €
Nigiri de calamar. Squid nigiri.	
PESCADO BLANCO 🐟	4,75 €
Nigiri de pescado blanco del día. Whitefish nigiri.	
SAKE 🐟	4,00 €
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.	

Kabuki sushi

VIEIRA CON MANTEQUILLA DE AJO     6,00 €

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

CALAMAR CON KIZAMI WASABI  5,00 €


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  4,75 €


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

SHISO  4,75 €


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

MOJITO  4,75 €

Nigiri de pescado blanco con mojito y polvo de hierbabuena. Whitefish nigiri with mojito and peppermint dust.

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 🍷 4,50 €

Nigiri de hamburguesa con cebolla crujiente y tomate. Hamburger 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 EN TEMPURA** 🍣 🍱 🍱 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 €

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

TEMAKI MAGURO    11,50 €

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

TEMAKI EBI     11,50 €

Temaki de langostino en tempura, hoja de siso y mahonesa picante. Prawn tempura hand roll with siso and spicy mayonnaise.

TEMAKI TORO   12,00 €

Temaki 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.

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.

PRINCIPALES/ MAIN COURSE

UNAZYU

27,50 €

Anguila braseada sobre cama de arroz con salsa de anguila.

Grillet eel on a bed of rice and tare sauce.

MAGURO TERIYAKI

27,50 €

Atún con salsa teriyaki. Tuna with teriyaki sauce.

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.