

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 (125€/ persona)

KABUKI TASTING MENU

## SAKIZUKE/ 先附

**SENBEI DE TORO AL PASTOR** - Galleta de arroz crujiente, ventresca de atún y salsa mexicana "Al Pastor"

Rice cracker, fatty tuna with "Al Pastor" mexican sauce

---

**MAGURO KOROKKE** - Croqueta japonesa de atún con mayonesa japonesa, tare y katsuobushi.

Tuna Croquette with Japanese Mayonnaise, Tare and Katsuobushi

**MEJILLÓN ABURI** - Mejillón con holandesa de curry y miso.

Mussel with curry Hollandaise Sauce and Miso

**TSUKEMONO** - Fruta y verdura encurtida

Pickled vegetables and fruits

## OTSUKURI / お造り

**PONZU** - Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu

Thin white fish slices with ponzu sauce

**PA AMB TOMAQUET** - Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate

Thin fatty tuna slices with bread crumbs and tomato

---

**CARABINERO** - Corte fino de carabinero, arroz de sushi y salsa de su cabeza

Thin scarlet slices prawn with the sauce from its head

**TATAKI SUZUKI** - Tataki de lubina, con mostaza japonesa, cebolleta, wakame y piñones. Thin sea bass slices sea bass with japanese mustard sauce, wakame salad and pine nuts.

## TARTAR / タルタル

**SAKE ESTRELLADO** - Salmón picante, huevo de corral frito, cebolleta y papa frita -

Spicy salmon, fried free-range egg, spring onion and french fries

## SUSHI / 寿司

**SALMÓN ABURI** - Nigiri de salmón flambeado con azúcar mascabado

Fatty salmon flamed with brown sugar

**CIGALA IBÉRICA** - Nigiri cigala con grasa de jamón "Joselito" y salsa nikiri

Langoustine nigiri with "Joselito" iberian ham fat and nikiri sauce

**GYU-HIBIKI** - Nigiri de vaca marinada en toki, salsa macha y unas gotas de Hibiki

Toki marinated beef nigiri, macha sauce and drops of hibiki

---

**HUEVO FRITO** - Huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca

Fried quail egg with white truffle paté

---

**TEMAKI KABUKI** – Temaki del dia

Temaki of the day

## OPCIÓN MENÚ EXTENDIDO (165€/ persona)

### SAKANA / 魚 / 肉

**SAKANA KUME NINIKU** - Pescado blanco a la robata con salsa cítrica  
Grilled white fish with citric sauce

### NIKU / 肉

**CASTAÑETA PARMENTIER** - Castañeta de wagyu con salsa teriyaki, parmentier de patata y miso y corazones de col china a la brasa  
Wagyu shank with teriyaki sauce, potato and miso parmentier and grilled chinese cabbage hearts

### DESSERT / デザート

**MOCHI** - Dulce tradicional japonés  
Traditional japanese sweet

## SHIRU / 先附

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

## SAKEZUKE / 先附

<b>OSTRA COQUETTE N°4</b> – Ostra coquette N°4 – Coquette N°4 Oyster	4,50 €
<b>TAKO SUNOMONO Y AGUACHILE</b> – Pulpo con aguachile de cenizas y aguacate, pepino y sunomono – Octopus with ashes “aguachile” and avocado, cucumber and sunomono sauce	24,00 €
<b>SUNOMONO MORIAWASE</b> – Ensalada de alga, pepino, pescado y marisco – Seaweed salad with cucumber, fish and seafood	24,00 €
<b>EDAMAME ROBATA</b> - Judías de soja a la parrilla con romesco – Grilled soy beans with romesco sauce	9,00 €
<b>KIMCHI</b> - Verdura macerada en salsa kimchi casera - Macerated vegetables in homemade kimchi sauce	12,00 €

## SASHIMI / 刺身

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

## TARTAR / タルタル

	28,00 €
<b>SAKE PICANTE</b> - Salmón picante - Spicy salmon	
<b>SAKE ESTRELLADO</b> - Salmón picante, huevo de corral frito, cebolleta y patatas fritas - Spicy salmon, fried free range egg, spring onion and french fries	32,00 €
<b>MAGURO PICANTE</b> - Atún picante - Spicy tuna	30,00 €
<b>MAGURO ESTRELLADO</b> - Atún picante, huevo de corral frito, cebolleta y patatas fritas - Spicy tuna, fried free range egg, spring onion and french fries	35,00 €
<b>AGUACATE PICANTE</b> - Aguacate picante - Spicy avocado	25,00 €
<b>TORO</b> - Ventresca de atún, con cebolleta y huevo de corral - Fatty tuna, spring onion and free range egg	40,00 €

## USUZUKURI / 刺身

<b>PONZU</b> - Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu - Thin white fish slices with ponzu sauce	36,00 €
<b>HOTATE MISO</b> - Corte fino de vieira con miso y cítricos – Thin scallop slices with miso and citrus	36,00 €
<b>BILBAÍNA</b> - Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi -Thin white fish slices with olive oil, garlic and sichimi	34,00 €
<b>"PA AMB TOMAQUET"</b> - Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate - Thin fatty tuna slices with bread crumbs and tomato	38,00 €
<b>CARABINERO</b> - Ravioli de carabinero, jugo tibio de su cabeza y arroz de sushi - Thin scarlet prawn slices with the sauce from its head	40,00 €
<b>MOJO VERDE</b> - Corte fino de pescado blanco, mojo verde y papa arrugá - Thin white fish slices, “mojo verde” sauce and “papa arruga”	34,00 €
<b>MAGURO TONNATO</b> – 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 €
<b>TATAKI SUZUKI</b> – Tataki de lubina con mostaza japonesa, cebolleta, wakame y piñones – Seabass tataki, japanese mustard, spring onion, wakame seaweed and pine nuts	34,00 €
<b>GYUTATAKI NINIKU</b> – 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

<b>KABUKI SUSHI</b> - 12 Piezas de nigiris de autor y un futomaki - 12 Pieces of signature nigiri sushi and a futomaki	80,00 €
<b>EDOMAE SUSHI</b> - 12 Piezas de nigiris clásicos y un hosomaki - 12 Pieces of classic nigiri sushi and an hosomaki	75,00 €
<b>OMAKASE SUSHI</b> - 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 €
<b>HUEVO CON TRUFA</b> - Huevo frito de codorniz con pate de trufa blanca - Fried quail egg with white truffle paté	6,00 €
<b>BELLOTA</b> - Salmón con panceta ibérica adobada - Salmon with cured pork belly	7,00 €
<b>TORO PASTOR</b> - Ventresca de atún con salsa mexicana "Al Pastor" - Fatty tuna with "al pastor" mexican sauce	8,00 €
<b>CHUTORO DIJON</b> - Parte medio grasa del atún con mostaza de dijon - Medium fatty tuna with dijon mustard	8,00 €
<b>AKAMI ZUKE</b> - Lomo de atún marinado - Marinated lean tuna	7,00 €
<b>SALMON ABURI</b> - Ventresca de salmón flambeado con azúcar moreno - Fatty salmon flamed with brown sugar	6,00 €
<b>GYU-HIBIKI</b> - Gyutataki de lomo de vaca, marinado y aromatizado con Hibiki con topping de salsa macha mexicana – Beef loin gyutataki, marinated with Hibiki and mexican macha sauce topping	12,00 €
<b>HOTATE YUZU</b> - Vieira con vinagreta de yuzu - Scallop with yuzu vinaigrette	7,00 €
<b>CIGALA IBERICA</b> - Cigala a la brasa con grasa de jamón "Joselito" – Langoustine nigiri with "Joselito" iberian ham fat	8,00€
<b>IKA CHIPOTLE</b> - Calamar con chile chipotle y migas de tempura - Squid with chipotle chili and tempura crumbs	7,00€
<b>GUNKAN IKURA</b> – Gunkan de ikura con limón seco iraní - Ikura gunkan with iranian dried lemon	10,00 €
<b>GUNKAN TUÉTANO</b> – Gunkan de tuétano con huevo de codorniz - Bone marrow gunkan with quail egg	12,00 €
<b>CARABINERO</b> – 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

<b>NEGITORO HOSOMAKI</b> - 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 salmón - 6 Pieces of 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 FUTOMAKI - 8 piezas de panceta de cerdo adobada en salsa "Pibil" - 8 Pieces of pork belly marinated in "Pibil" sauce	24,00 €
ATÚN PICANTE FUTOMAKI - 8 piezas de atún picante - 8 Pieces of spicy tuna	24,00 €
KAMPIO FUTOMAKI - 8 piezas de espinaca, calabaza y sésamo - 8 Pieces with spinach, pumpkin and sesame	18,00 €
EBI TEMPURA FUTOMAKI – 8 piezas de langostino en tempura, aguacate y mayonesa de kimuchi - 8 Pieces with tempura prawn, avocado and kimuchi mayonnaise	23,00 €
CHILICRAB FUTOMAKI – 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 picante con huevo de codorniz - Spicy 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	20,00 €
TAKE NABE - Mix de setas en sukiyaki - Mixed mushrooms in sukiyaki	22,00 €



NAM PRIK PAO – Almejas con salsa Chilli Jam - Clams with chilli jam sauce 38,00 €

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

## ROBATA / 炉端

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

CASTAÑETA DE WAGYU - Castañeta de wagyu con salsa teriyaki, parmentier y miso - Wagyu shank 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 region 80,00€

