



KA
BU
KI

MENÚ EJECUTIVO

Solo almuerzo | Only Lunchtime

K A B U K I

M E N U E J E C U T I V O

Zensai Kabuki

Aperitivos | Appetizer

Selección de Usuzukuris 

Selección de corte fino de pescado estilo Kabuki | Finely cut fish selection Kabuki Style

Sushi Variado 

6 piezas de nigiri sushi | 6 pieces of nigiri sushi

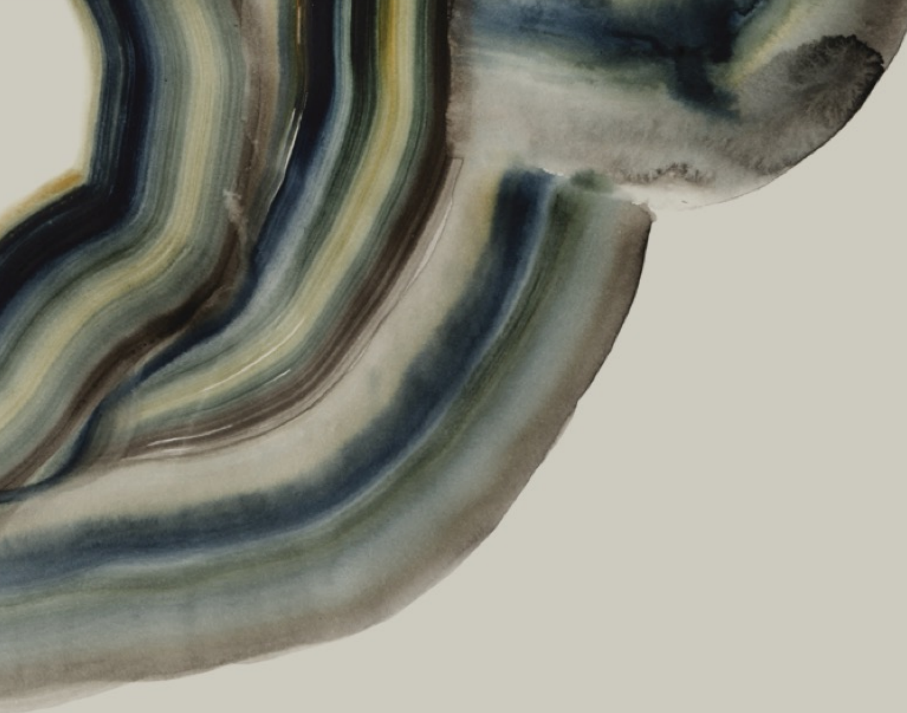
Postre | Dessert

Menú a mesa completa | Served for the entire table

Bebida no incluida | Drinks not included

Solo Almuerzo | Only Lunchtime

60 € / persona



K A
B U
K I

M E N U K A B U K I
K A B U K I M E N U

ENTRANTES | STARTERS

S u n o m o n o | 酢の物

Sunomono Moriawase     

Ensalada de alga, pepino, pescado y marisco | Seaweed salad with cucumber, fish and seafood

1 9 €

Wakame Kiuri Su   

Ensalada de alga, pepino | Seaweed salad with cucumber

1 2 €

A e m o n o | 和え物

Nasu No Miso  

Berenjenas con salsa de miso, y sésamo | Aubergines with miso sauce and sesame

1 7 €

T a t a k i | たたき

Tataki Maguro 

Tataki de atún con salsa umeboshi, y chips de ajo | Tuna Takaki with umeboshi sauce and garlic chips


2 2 €

Gyutakky 

Corte fino de lomo gallego con salsa cítrica | Thin slices of galician beef loin with citrus sauce




2 5 €

S h i r u | 汁

Miso Shiru   

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

7 €

Osui Mono   

Sopa clara de pescado, moluscos y lemongrass | Clear fish soup with shellfish and lemongrass

1 2 €

S a s h i m i | 刺身

Sashimi Sake 🍣

Sashimi de salmon | Salmon sashimi

2 4 €

Sashimi Atún (Akami) 🍣

Sashimi de atún | Tuna sashimi

2 7 €

Sashimi Moriawase 🍣 🍤

Sashimi de atún, salmon, pescado blanco y marisco | Tuna, salmon, white fish and seafood sashimi

3 7 €

Degustación de Atún 🍣

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

3 2 €

T a r t a r | タルタル

Tartar Sake Estrellado 🍣 🍳

Salmón picante, huevo de corral frito, cebolleta y papa negra canaria
Spicy salmon, fried free range egg, spring onion and black Canary potatoes

2 4 €

Maguro Picante 🍣 🍷 🍳

Atún picante | Spicy tuna

2 7 €

Tartar de Toro 🍣 🍳

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

3 5 €

U s u z u k u r i | 刺身

Bocata de Calamar

Corte fino de calamar con pan y harina fina | Thin slices of squid with bread and fried flour

2 5 €

Ponzu

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

2 5 €

Trufa

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

2 7 €

Bilbaína

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

2 6 €

Mojo Verde

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

2 6 €

Adobo

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

2 6 €

"Fish & Chips"

Corte fino de pescado blanco con papas fritas y harina frita | Finely cut whitefish with chips and fried flour

2 7 €

Hotate

Corte fino de viera con miso y cítricos | Thin slices of scallop with miso and citrus

2 7 €

"Pa Amb Tomaquet"

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate | Thin slices of fatty tuna with bread crumbs and tomato

3 2 €

S u s h i | 寿 司

Edomae Sushi 

12 piezas de nigiri sushi y un hosomaki clásico | 12 pieces of nigiri sushi and a hosomaki (classic style)

5 2 €

N i g i r i S u s h i | に ぎ り

Sake Flambeado 

Salmón flambeado con azúcar moreno | Salmon flamed with brown sugar

5 €

Huevo Frito  


Huevo frito de codorniz con trufa blanco | Fried quail egg with white truffle

6 €

Unagui  


Anguila | Eel

6 €

Hamburguesa 




Hamburguesa de “wagyu” con cebolla y tomate | “Wagyu” beef burger with onion and tomato

6 €

Lima 

Pescado blanco con lima | White fish with lime

5 €

Chutoro Dijon   

Parte grasa de atún con mostaza dijon | Medium fatty tuna with dijon mustard

6 €

Gyutaki Chimichurri


Lomo con salsa chimichurri | Beef loin with chimichurri sauce

7 €

Gunkan de Negitoro 

Gunkan de ventresca de atún y cebolleta | Fatty tuna and spring onion gunkan

6 €

Toro Salmorejo 

Ventresca de atún, salmorejo, huevo y jamón | Fatty tuna, cold tomato cream, egg and Iberian Ham

7 €

M a k i s | マキ

Negitoro Maki

6 piezas de ventresca de atún y cebolleta | 6 pieces of fatty tuna and spring onion

1 3 €

Futomaki de Tempura Ebi

8 piezas de langostino tempurizado, aguacate y harina frita | 8 pieces of prawn in tempura, avocado y fried flour

1 9 €

Unagi Futomaki

8 piezas de anguila, aguacate y pepino | 8 pieces of eel, avocado y cucumber

1 9 €

Futomaki de Cangrejo

8 piezas de cangrejo frito, aguacate y masago y huevo hilado | 8 pieces of fried soft shell crab, avocado y masago and sweet egg

2 1 €

California Futomaki

8 piezas de langostino, aguacate y pepino | 8 pieces of prawn, avocado y cucumber

1 5 €

T e m a k i | 寿 司

Temaki Tuétano

Cono de tuétano a la plancha y huevo frito de codorniz | Hand roll with grilled marrow and fried quail egg

1 2 €

Temaki Unagui

Cono de anguila braseada y pepino | Hand roll with grilled eel and cucumber





1 2 €

Temaki Maguro

Cono de atún picante y huevo frito de codorniz | Hand roll with spicy tuna and fried quail egg





1 3 €

Tempura | 天ぷら

Moriawase Tempura    




Langostinos y verduras en tempura | Tempura of prawns and vegetables

27 €

Ebi Tempura    

Langostinos en tempura | Prawns tempura



30 €

Yasai Tempura   

Verduras variadas en tempura | Assorted vegetable tempura

25 €

Sakana | 魚端

Sake No Miso Yaki  

Salmón marinado en miso | Marinated salmon in miso

25 €

Niku | 肉

Lomo Madurado

Lomo bajo de vaca madurada la parrilla | Aged beef striploin grilled on charcoal

35 €

Costillas de "Wagyu" 

Costillas de buey de "wagyu" con salsa teriyaki | "Wagyu" beef ribs with teriyaki sauce

45 €

Guarnición | Side Order | おつまみ

Gohan

Arroz blanco minori | Steamed minori rice

5 €

Edamame

Judías de soja hervidas con sal maldón | Boiled Japanese soybeans with maldon salt

5 €

Kimchi

Verduras maceradas en salsa picante | Macerated vegetables in spicy sauce

7 €


Takenabe


Variedad de setas en sukiyaki | Sukiyaki stewed mushrooms


1 5 €



M e n u K a b u k i

Zensai Kabuki
Aperitivos | Appetizer

Selección De usuzukuris 
Selección de corte fino de pescado estilo Kabuki | Finely cut fish selection Kabuki Style

Sushi Variado 
6 piezas de nigiri sushi | 6 pieces of nigiri sushi

Sake No Miso Yaki 
Salmón marinado en miso | Marinated salmon in miso

Cremoso y Gelatina de Yuzu  
Creamy and jelly yuzu

Menú a mesa completa | Served for the entire table

Bebida no incluida | Drinks not included

80 € / p e r s o n a

Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Lácteos



Apio



Mostaza



Sulfitos



Sésamo



Moluscos



Soja



Frutos Secos



Altramuz



KA
BU
KI

CARTA DE POSTRES
DESSERT MENU

POSTRES | DESSERT

U z u s u k u r i d e c h o c o l a t e
Dark chocolat cream with cream brûlé

14€

C r e m o s o d e c h o c o l a t e b l a n c o
y g e l a t i n a d e y u z u
White chocolat cream and yuzu jelly

12€

M o c h i d e M a r a c u y á
Passion fruit mochi

12,50€

S o p a d e m a n g o c o n f r u t a f r e s c a
Mango soup with fresh fruit

12€

H e l a d o d e T é v e r d e c o n d u l c e d e
j u d i a r o j a

Green Tea ice cream with sweet red bean

9€

CAFÉ | COFFEE

Origin Forte | 7 | America

Mezcla de arábicas de América central y del sur. Brazil y Costa rica. Intenso y presenta notas muy tostadas.

4 €

Origin Brazil | 5 | Brazil

Mezcla de café arábico brasileño. Elegante y delicado, notas a cereales dulces brasileños y un toque de grano tostado

4 €

Origin India | 10 | India

Mucho cuerpo, un carácter marcado y notas de especias

4 €

Espresso decafeinado | 7 | American del Sur

4 €

SELECCIÓN DE TISANAS
INFUSIONS SELECTION

Poleo-Menta | Pennyroyal and Mint
Adelgazante | Fat Burner

4 €

Manzanilla | Chamomile
Digestiva | Digestive

4 €

Rooibos Rojo | Red Roiboos
Fermentado. Antioxidante | Fermented. Antioxidant

4 , 2 5 €

Rooibos Oriental Night
Relajante. Antioxidante | Relazing, Antioxidant

4 , 7 5 €

Rooibos Limón y Jengibre | Roiboos with Lemon and Ginger
Relajante y digestivo | Relazing and digestive

4 , 7 5 €

Infusión de Frutos Rojos | Berries Infusion
Adelgazante | Fat Burner

4 , 7 5 €

SELECCIÓN DE TÉS | TEAS

Té Verde

Sencha

Sabor típicamente japonés | Typical Japanese flavour

4 €

Té Verde con Flores de Jasmín

Green tea with jasmin flowers

4,75 €

Genmaicha

Bancha y granos de arroz tostado | Bancha with roasted rice

4,75 €

Moruno | China

Té verde con menta | Green tea with mint

4,75 €

Kukicha

Bajo en teína | Low theine

4,75 €

Té Verde con Cereza Japonesa

Green tea with Japanese cherry

4,75 €

Gyokuro Hiki

Te sombra | Shadow tea

7 €

O t r a s v a r i e d a d e s

Earl Grey Royal | China
Negro con bergamota de Calabria | Black tea with Calabrian bergamot

4 , 7 5 €

Victoria's Breakfast | Ceilan, India

4 , 7 5 €

Darjeeling Risheehat | India

4 , 7 5 €

Milky Oolong
Dulce y cremoso | Sweet and creamy

4 , 7 5 €

Pu-erh Imperial | China

5 , 7 5 €

Pai Mu Tan | China
Te blanco | White tea

6 €

W H I S K Y J A P O N É S

Mars Kasei Blend

1 0 €

Yamazakura 963 Blend

1 4 €

Suntory Toki

1 4 €

The Chita Single Grain

1 5 €

Nikka Pure Malt Black

1 5 €

Nikka Pure Malt Red

1 5 €

Nikka from the Barrel

1 5 €

Taketsuru Pure Malt

2 0 €

Nikka Yoichi Single Malt

2 0 €

Nikka Miyagikyo Single Malt

2 0 €

Kurayoshi 12 Years Pure Malt

2 2 €

The Yamazaki 12 Single Malt

4 0 €

KA
BU
KI

