



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

Menu Kabuki

Zensai Kabuki

Appetizer | Aperitif

Usuzukuri

Finely cut whitefish with mojo sauce and black potato | Dünn geschnittener Weißfisch mit schwarzen kanarischen Kartoffeln und mojo-Soße

Tartar Kabuki Style

Tartar Kabuki Style | Tartar Kabuki Art

Triología Kabuki

Nigiri sushi trilogy | Nigiri sushi triologie

Kyō no Sakana

Catch of the day Kabuki style | Fang des Tages Kabuki Art

Pokuribu no yakiniku

Acorn-fed Iberian pork ribs with Yakiniku sauce | Iberische Schweinerippchen aus Eichelmast mit Yakiniku-Sauce

Cre moso y Gelatina de Yuzu

White chocolate cream and yuzu jelly | Yuzu als Creme und Gelee

Served for the entire table | | Menü für den gesamten Tisch

Drinks not included | Getränke nicht enthalten

110€ / person

Allergy Menu | Hinweise für Allergiker



Gluten | Gluten



Crustaceans |
Schalentiere



Egg | Ei



Fish | Fisch



Peanuts | Erdnüsse



Dairy | Milchprodukte



Celery | Sellerie



M;ustard | Senf



Sulphites | Schwefel



Sesame | Sesam



Mollusks | Mollusken



Soy | Soja



Nuts | Trockenfrüchte



Lupine | Lupinen

K A B U K I

Precios con IGIC incluido.

“En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60o C en el centro del producto, se han congelado a -20o C durante al menos 24 horas”.

Plan Sanitario de la Anisakiasis

Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre, sobre la prevencion de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o colectividades.

Gracias por su atencion

