



K A
B U
K I

K A B U K I
T E R R A Z A

ENTRANTES | STARTERS

Sunomono | 酢の物

Sunomono Moriawase

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

19 €

Wakame Kyuri Su

Ensalada de alga, pepino | Seaweed salad with cucumber

12 €

Tataki | たたき

Tataki Maguro

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

25 €

Guarnición | Side Order | おつまみ

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 €

S a s h i m i | 刺身

Sashimi Sake

Sashimi de salmón | Salmon sashimi

2 8 €

Sashimi Akami

Sashimi de atún | Tuna sashimi

3 4 €

Sashimi Toro

Sashimi de ventresca de atún | Fatty tuna sashimi

4 2 €

Sashimi Moriawase

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

3 8 €

T a r t a r | タルタル

Maguro Picante

Atún picante | Spicy tuna

3 0 €

Tartar de Toro

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

4 2 €

Makis | マキ

Negitoro Maki 🍣

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

14 €

Hosomaki Sake 🍣

6 piezas de salmón | 6 pieces of salmon roll

12 €

Hosomaki Kappa

6 piezas de roll de pepino | 6 pieces of cucumber roll

9 €

Hosomaki Abokado

6 piezas de roll de aguacate | 6 pieces of avocado roll

9 €

Tempura Ebi Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍋

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

19 €

Unagi Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍋

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

19 €

California Futomaki 🍣

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

15 €

Cangrejo Uramaki 🍣 🍤 🍌 🍋

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

21 €

Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuets



Lácteos



Apio



Mostaza



Sulfitos



Sésamo



Moluscos



Soja



Frutos SECOS



Altramuz

KA BU KI

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

