



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



Aperitivos | Appetizer

Usuzukuri



Corte fino de pescado blanco con mojo y papa negra | Finely cut whitefish with mojo sauce and black potato

Tartar Kabuki Style



Tartar al estilo Kabuki | Tartar Kabuki Style

Triología Kabuki



Triología de nigiris | Nigiri sushi trilogy

Kyō no Sakana



Pescado del día al estilo Kabuki | Catch of the day Kabuki style

Pokuribu no Yakiniku



Costilla de cerdo ibérico de bellota con salsa Yakiniku | Acorn-fed Iberian pork ribs with Yakiniku sauce

Cremoso de chocolate blanco y gelatina de yuzu



White chocolate cream and yuzu jelly

Menú a mesa completa | Served for the entire table

Bebida no incluida | Drinks not included

110€ / persona

Carta de Alérgenos | Allergy Menu



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Lácteos



Apio



Mostaza



Sulfitos



Sésamo



Moluscos



Soja



Frutos SECOS



Altramuz

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

