



KABUKI

PARTE LÍQUIDA KA BU KI



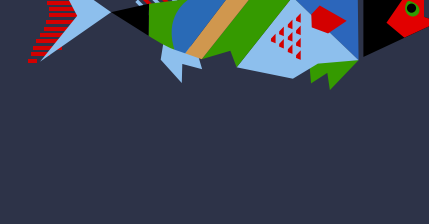
Pregunte por nuestro cóctel de la semana
Ask for our cocktail of the week

- 12,00€ **El Faro**
Ginebra Premium, vermut cítrico y quality campari.
Nuestra versión del Negroni |
Premium Gin, citric vermouht, quality Campari.
Our Negroni version
- 12,00€ **El Mule de los Mule**
Yuzu, toque secreto, vodka y cerveza de jengibre |
Yuzu, secret touch, vodka and ginger beer
- 14,00€ **Mr Miyagi**
Ron, hierbabuena y azafrán |
Rum, peppermint and saffron
- 12,00€ **Amazing Spritz**
Aperol con amor y chispa, prosecco y soda |
Aperol with spark and love, prosecco and soda
- 12,00€ **No es un mojito**
Ron, eucalipto, chocolate blanco y soda |
Rum, eucalyptus, white chocolate and soda
- 14,00€ **Cuidado con Paloma**
Tequila, yuzu y refresco de pomelo |
Tequila, yuzu and grapefruit soda
- 12,00€ **Margarita está muy loca**
La versión más loca del Margarita, Tequila 100% Agave azul, jengibre natural y yuzu |
Our crazy version of Margarita, Tequila 100% blue agave, fresh ginger and yuzu.
- 13,00€ **Mejor que el bofox**
Ginebra, Mezcal, sirope de lavanda y lima |
Gin, Mezcal, lavender syrup and lime

MENOS DIVERTIDOS SIN ALCOHOL



- 10,00€ **Rico Jabalí**
Manzana, pasión y yuzu |
Apple, passion fruit and yuzu
- 10,00€ **Te pa che**
Fermentado de piña natural, azúcar moreno, canela, vainilla y cardamomo |
Fermented pineapple, brown sugar, cinnamon, vanilla and cardamom



ENTRANTES

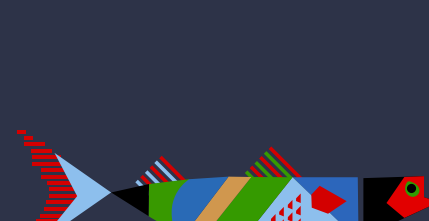


- 8,00€ **Rollito de primavera de jamón Joselito** |
Joselito Iberian spring roll
- 25,00€ **Tataki de atún con soja trufada, salsa de yema de huevo a baja temperatura y brotes de amaranto** |
Tataki with truffled soy sauce and low temperature cooked egg yolk sauce
- 25,00€ **Tempura mixta de langostinos y verduras** |
Mixed Tempura of prawns and vegetables
- 7,00€ **Miso Shiru: Sopa de soja fermentada con tofu y algas** |
Fermented soya soup with tofu and seaweed
- 14,00€ **Momento Ramen: ¡Pregunta por nuestro ramen de la semana!** |
Ramen moment: Ask our staff about the ramen of the week
- 14,00€ **Gyozas de cerdo ibérico y salsa demi-yaki** |
Iberian pork gyozas and demi-yaki sauce

RAW BAR



- 34€ **Sashimi de Atún** |
Tuna Sashimi
- 28,00€ **Sashimi de Salmón** |
Salmon Sashimi
- 42,00€ **Degustación de Atún** |
Selection of different cuts of tune
- 38,00€ **Sashimi Moriawase** |
Tuna, salmon, white fish and seafood sashimi
- 25,00€ **Sashimi de remolacha braseada, salsa de remolacha, aguacate, jalapeño** |
Grilled beetroot sashimi, beetroot sauce and avocado
- 35,00€ **Tartar Maguro estrellado** |
Spicy tuna, fried free-range egg, spring onion and black Canary potatoes
- 42,00€ **Tartar de Toro** |
Fatty tuna, spring onion and free-range egg
- 27,00€ **Tartar de salmón picante** |
Spicy salmon tartar
- 27,00€ **Usuzukuri blanco trufa** |
Thinly sliced whitefish with truffle pâté
- 25,00€ **Usuzukuri Ponzu** |
Thinly sliced whitefish with ponzu sauce
- 37,00€ **Usuzukuri Pan Tumaca** |
Thin slices of fatty tuna with breadcrumbs and tomato
- 38,00€ **Usuzukuri Carabinero** |
Thinly sliced red king prawn, its warm head juice and sushi rice
- 26,00€ **Usuzukuri Mojo verde** |
Finely cut whitefish with mojo sauce and wrinkled potatoes

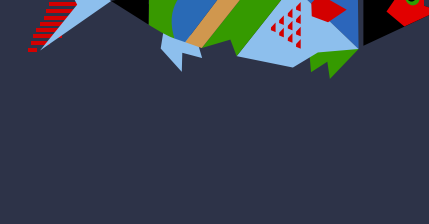


SUSHI BAR



Pregunte por nuestras propuestas semanales

- 19€ **Uramaki Tempura: 8 piezas de langostino tempurizado, aguacate y harina frita** |
8 pieces of tempura shrimp, avocado, and fried flour.
- 15€ **Futomaki California: 8 piezas de langostino, aguacate y pepino** |
8 pieces of shrimp, avocado, and cucumber
- 26€ **Futomaki Akami Especial: Atún tempurizado, crujiente de batata y salsa tare** |
Tempura tuna with crispy sweet potato and tare sauce
- 24€ **Uramaki Sake-Lima: Salmón, aguacate, tobiko, cebollino, shichimi togarashi, lima y mayomuchi sopleteada** |
Salmon, avocado, tobiko, chives, shichimi togarashi, lime, and seared mayomuchi
- 22€ **Uramaki Omori: Salmón, langostino tempurizado, aguacate, copos de tempura picantes y salsa tare** |
Salmon, tempura shrimp, avocado, spicy tempura flakes, and tare sauce
- 5,00€ **Nigiri salmón flambeado** |
Salmon flamed with brown sugar
- 6,00€ **Nigiri huevo frito** |
Fried quail egg with truffle pâté
- 7,00€ **Nigiri Toro Trufa** |
Tuna belly, pickled wasabi and truffle
- 7,00€ **Nigiri Vieira** |
Flambéed scallop and citrus
- 12,00€ **Nigiri Wagyu** |
Kagoshima Wagyu and pickled wasabi
- 6,00€ **Nigiri Anguila** |
Grilled eel nigiri



CARNES Y PESCADOS

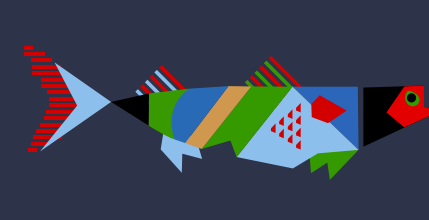
- 29,00€ **Solomillo de rubia gallega a la robata** |
Galician beef sirloin grilled on charcoal
- 24,00€ **Contramuslo de pollo de corral, reducción de teriyaki, jengibre y cítricos** |
Free-range chicken thigh, teriyaki reduction, ginger and citrus
- 65,00€ **Lomo bajo de Wagyu Kagoshima con salsa de ostras y pimienta, setas y huevo poché** |
Kagoshima Wagyu sirloin with oysters and pepper sauce, mushrooms and poached egg
- 28,00€ **Costilla de cerdo ibérico de bellota con salsa Yakiniku** |
Acorn-fed Iberian pork ribs with Yakiniku sauce
- 30,00€ **Atún parrilla, papa negra canaria y nuestra teriyaki de setas** |
Grilled Bluefin tuna, canarian black potato, mushrooms teriyaki
- 30,00€ **Rejo de pulpo a la brasa al estilo Kabuki** |
Grilled octopus Kabuki style
- 29,00€ **Pescado del día a la Robata** |
Fish of the day on the Robata



GUARNICIONES



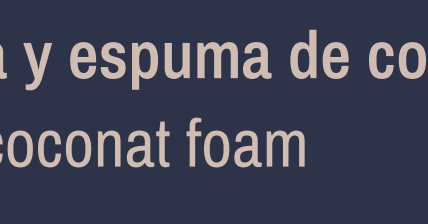
- 14,00€ **Yakimeshi: arroz frito al estilo japonés** |
Japanese style fried rice
- 7,00€ **Kimchi: Verduras fermentadas en salsa picante** |
Kimchi: Fermented vegetables in spicy sauce
- 15,00€ **Takenabe: setas salteadas a nuestro estilo** |
Sautéed mushrooms our style
- 5,00€ **Edamame: edamames, nuestras vainas crujientes con kimchi casero "las Pipas asiáticas"** |
Edamame, our crispy pods with homemade kimchi "The Asian Sunflower Seeds"



POSTRES



- 14,00€ **¡Nuestro chocolate de Dubái con interior sorpresa!** |
Our Dubai chocolate with a surprise filling!
- 12,00€ **Cremoso de chocolate blanco y gelatina de yuzu** |
White chocolate cream and yuzu jelly
- 14,00€ **Usuzukuri de chocolate** |
Dark chocolate cream and creme brûlé
- 7,00€ **Mochis caseros** |
Homemade mochis
- 12,00€ **Sopa de mango con fruta fresca y espuma de coco** |
Mango soup with fresh fruit and coconut foam



Guía de alérgenos

- Gluten
- Sulfitos
- Lactosa
- Huevo
- Soja
- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Cefalópodos
- Sésamo
- Miel
- Frutos Secos