






姜可汗 釣/招  

**NO DEBEMOS SEGUIR LAS HUELLAS DE LOS CLÁSICOS
DEBEMOS BUSCAR LO QUE ELLOS BUSCARON**

DO NOT SEEK THE TRACES OF THE ANCIENT
SEEK WHAT THEY SOUGHT

MATSUO BASHO



Si requiere algún tipo de dieta especial o tiene alguna duda acerca de las alergias alimentarias, e.j. frutos secos, etc, nuestras Damas y Caballeros estarán encantados de atenderle para elegir su menú.

Los precios indicados incluyen el I.V.A. (10%).

Los productos de temporada o frescos, recogidos en la carta, están sujetos a su disponibilidad en el mercado.

Todos nuestros pescados para consumir crudo o casi crudo, han sido previamente congelados, a una temperatura por debajo de -20°C, durante al menos un periodo mínimo de 24 horas, de acuerdo con el Artículo N°1 del Real Decreto.

If you have any dietary requirements or you are concerned about food allergies, e.g. nuts, etc, you are invited to ask one of our Ladies and Gentlemen for assistance when selecting menu items.

The prices include 10% local taxes.

All the products are seasonal and fresh according to the availability from the market.

All our fish to be consumed raw or almost raw, have been previously frozen at a temperature below -20°C, for at least 24 hours, according to the Article N°1 of Real Decreto.

KABUKI

El kabuki surge a principios del siglo XVII como una forma popular de espectáculo realizado por mujeres que bailaban de una forma lasciva. Con el tiempo, en las representaciones se fueron eliminando todas las referencias obscenas, y en la segunda mitad del siglo XVIII ya se había convertido en el teatro popular por excelencia.

El kabuki incluía música, danza, variedades, acrobacias y luchas con espadas. En él cabían lo patético y lo trágico, las historias de amor y sátira social.

En 1629, las bellas mujeres son reemplazadas por actores que representan a mujeres y que han de estudiar durante años para lograr evocar una feminidad seductora y deslumbrante.

Hoy en día el kabuki se representa fundamentalmente en Tokio, donde una legión de incondicionales se llevan la comida al teatro, permaneciendo allí todo el día gritando los nombres de sus actores favoritos durante los momentos álgidos de las obras.

Kabuki was born in the early XVII century, as a popular show performed by women who danced in a lascivious way. With time, the obscene references were eliminated from the plays, and around mid XVIII century, kabuki had become the popular theatre that we know nowadays.

The kabuki theater was composed by music, dance, varieties, acrobats and sword fights. In its contents fitted comedy and drama, love stories and social satire.

In 1629, the beautiful women were replaced by men-actors who imitate them, and who had to train for several years to evoke a brilliant and astonishing femininity.

Nowadays kabuki theatre is mainly performed in Tokyo. A legion of unconditional fans stay all day inside the theater, bringing their own food and clamouring for their favourite actor's name during the zenith moments of the plays.

MENU KABUKI

SAKIZUKE 先附

APERITIVOSKABUKI – Selección de aperitivos Kabuki.

Kabuki appetizer selection.

OTSUKURI お造り

VIEIRACONSALDECORAL – Corte fino de vieira con sal de coral y shichimi fresco.

Thin slices of scallops with coral salt and fresh shichimi.

PONZU – Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu.

Thin slices of white fish with ponzu sauce.

DEGUSTACIÓNDEATÚN – Selección de los tres diferentes cortes del atún.

Selection of three different cuts of tuna.

—

USUZUKURIAKAEBI – Corte fino del carabinero, el jugo de su cabeza y arroz de sushi.

Thinly sliced red king prawn, its head juice and sushi rice.

KABUKI SUSHI 寿司

SUSHI – Selección de nigiri sushi Kabuki.

Kabuki nigiri sushi selection.

SAKANA / 魚

MAGUROTERIYAKI – Atún con salsa teriyaki y pure de apio nabo.

Tuna with teriyaki sauce and celeriac puree.

KANMI 甘味

MOCHI – Dulce tradicional japonés.

Japanese traditional sweet.

Precio 110€

Almuerzos: Ultimo Menú 15:00h

Cenas: Ultimo Menú 23:00h

SUNOMONO / 酢の物

WAKAME KIURI SU 8,00 €
Ensalada de alga Wakame y pepino con sunomono y sésamo.
Wakame seaweed salad with cucumber, sunomono sauce and sesame seeds.

SUNOMONO MORIAWASE 15,00 €
Ensalada de alga, pulpo, vieira, chicharro y gamba dulce.
Seaweed salad with cucumber, octopus, scallops, mackerel and sweet shrimp.

AEMONO / 和え物

NASU NO MISO 19,00 €
Berenjenas con salsa de miso, chalota y sésamo.
Aubergines with miso sauce, shallots and sesame.

TATAKI / たたき

TATAKI MAGURO TONNATO 28,00 €
Tataki de atún con salsa tonnato.
Thin slices of tuna with tonnato sauce.

GYUTATAKI 36,00 €
Corte fino de lomo de vaca con salsa cítrica.
Thin slices of beef loin with ponzu sauce.

SASHIMI / 刺身

SASHIMI KAKI

Sashimi de Ostra.

Oyster sashimi.

7,00 €

SASHIMI SAKE

Sashimi de salmón.

Salmon sashimi.

28,00 €

SASHIMI MAGURO

Sashimi de atún rojo.

Red tuna sashimi.

35,00 €

SASHIMI UNI

Sashimi de erizo de mar (en temporada).

Sea urchin sashimi (season only).

36,00 €

DEGUSTACIÓN DE ATÚN

Selección de los tres diferentes cortes del atún.

Selection of three different cuts of tuna.

48,00 €

SASHIMI DE TORO

Sashimi de ventresca de atún.

Fatty tuna sashimi.

55,00 €

SASHIMI KABUKI

Sashimi especial de pescados y mariscos para 2 personas.

Special sashimi with fish and shellfish for two persons.

63,00 €

SASHIMI DE BOGAVANTE VIVO

Sashimi de bogavante con su sopa.

European lobster sashimi with its soup

S/M

TARTAR / タルタル

MAGURO PICANTE	33,50 €
Atún macerado con shichimi y aceite de sesamo. Spicy tuna with shichimi and sesame oil.	
TARTAR DE ATÚN	35,00 €
Atún, cebolleta y huevo de corral. Tuna, spring onion and free range egg.	
TARTAR DE TORO	48,00 €
Ventresca de atún, cebolleta y huevo de corral. Fatty tuna, spring onion and free range egg.	
TARTAR DE TORO CON ANGULAS Y CAVIAR	64,90 €
Ventresca de atún, angulas, caviar y huevo de corral. Fatty tuna, elvers, caviar and free range egg.	

USUZUKURI / 刺身

VIEIRA CON SAL DE CHORIZO

Corte fino de vieira con sal de chorizo.
Thin slices of scallops with chorizo salt.

28,00 €

SARDINA CON MIGAS MANCHEGAS

Corte fino de sardinas con "Migas" Manchegas
Thin slices of sardines with with spanish "Migas"

32,00 €

PONZU

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu.
Thin slices of white fish with ponzu sauce.

33,00 €

BOCATA DE CALAMARES

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

33,00 €

MOJO VERDE

Corte fino de pescado blanco con mojo verde y papa arrugada.
Thin slices of white fish with "mojo verde" sauce and canary potato.

33,00 €

BILBAÍNA

Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi.
Thin slices of white fish with garlic oil and shichimi.

33,00 €

"FISH & CHIPS"

Corte fino de pescado blanco con papa canaria frita y harina frita.
Thin slices of white fish with chips and fried flour.

33,00 €

<p>ADOBO</p> <p>Corte fino de pescado blanco con adobo gaditano y harina frita. Thin slices of white fish with "adobo gaditano" sauce and fried flour.</p>	33,00 €
<p>SABA NO KARE</p> <p>Corte fino de caballa ahumada con curry japonés, lemongrass y lima kefir. Thin slices of smoked mackerel with japanese curry, lemongrass and kefir lime.</p>	33,00 €
<p>"PA AMB TOMAQUET"</p> <p>Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate. Thin slices of fatty tuna with bread crumbs and tomato.</p>	35,00 €
<p>CARABINERO</p> <p>Corte fino del carabinero con salsa de su cabeza. Thin slices of red king prawn with its head sauce.</p>	36,00 €

NIGIRI SUSHI / にぎり

SAKE	4,20 €
Salmón.	
Salmon.	
MAGURO	4,50 €
Atún.	
Tuna.	
UNAGUI	5,00 €
Anguila.	
Eel.	
MOJITO	5,00 €
Pescado blanco con hierbabuena y caviar de limón.	
White fish with mint and lemon caviar.	
SAKE FLAMBEADO	5,00 €
Salmón flambeado con azúcar moreno.	
Salmon flamed with brown sugar.	
HUEVO FRITO	5,00 €
Huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca.	
Fried quail egg with white truffle paté.	
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA (escolar negro)	5,00 €
Pez mantiguilla con paté de trufa blanca. (escolar negro)	
Butterfish with white truffle paté.	

HOTATEGAI Vieira. Scallop.	5,20 €
HAMBURGUESA Hamburguesa de "wagyu" con cebolla y tomate. "Wagyu" beef hamburger with onion and tomato.	5,50 €
AKAMI UME Atún con salsa Umeboshi. Tuna with Umeboshi sauce.	5,50 €
BLANCO CON BILBAINA DE CHIPOTLE Pescado blanco, una bilbaina de chipotle y chip de ajo. White fish with chipotle bilbaina sauce and garlic.	6,00 €
CHIMICHURRI Lomo de vaca con salsa chimichurri. Beef loin with chimichurri sauce.	6,70€
TORO Ventresca de atún. Fatty tuna.	6,60 €
STEAK TARTAR Steak tartar con arroz crujiente. Steak tartar with crunchy rice.	7,00 €
TORO FLAMBE Ventresca de atún con azúcar moreno flambeado. Fatty tuna with brown sugar flambe.	7,00 €
TUÉTANO Tuétano a la plancha. Grilled marrow.	7,00 €

TORO AL PASTOR	7,00 €
Ventresca de atún con salsa mejicana "al pastor". Fatty tuna with "al pastor" mexican sauce.	
CAFÉ CON LECHE	7,00 €
Ventresca de atún con tomate y arroz tostado al café con leche. Fatty tuna with tomato and roasted rice "coffee latte".	
CHUTORO DIJON	7,00 €
Parte grasa del atún con mostaza de dijon, tamari y cebollino. Medium fatty tuna with dijon mustard, tamari and chive.	
CIGALA AHUMADA	8,00 €
Cigala ahumada, con grasa de atún y jamón. Smoked crayfish with tuna fat and ham.	
NAMAKO	8,50 €
Espardeña (según mercado). Sea cucumber (market available).	
WAGYU	9,00 €
Buey japonés de Kagawa. Japanese beef from Kagawa.	
TUÉTANO CON CAVIAR	15,00 €
Tuétano a la plancha con caviar. Grilled marrow with nacarii caviar.	
CARABINERO	23,50 €
Carabinero con su cabeza a la plancha. Red king prawn with its grilled head.	
GAMBA ROJA	S/M
Gamba roja. Red prawn.	

MAKIS / マキ

MAKI NEGITORO

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

12,50 €

FUTOMAKI AKUMA

8 piezas de salmón con cebolleta, mayonesa de jalapeño y chips de salmón
8 pieces of salmon with spring onion, jalapeño mayonnaise and salmon chips

22,00 €

FUTOMAKI UNAGI

8 piezas de anguila, pepino, sésamo y salsa de anguila..
8 pieces of eel, cucumber, sesame and eel sauce.

22,50 €

FUTOMAKI TEMPURA EBI

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

23,00 €

FUTOMAKI COCHINITA PIBIL

8 piezas de cochinita pibil.
8 pieces of mexican "cochinita pibil.

24,00 €

FUTOMAKI CHILLY CRAB

8 piezas de cangrejo picante frito y huevo.
8 pieces of fried and spicy soft shell crab and egg.

25,00 €

TEMAKI / 寿司

TEMAKI TUÉTANO	12,00 €
Cono de tuétano a la plancha y huevo frito de codorniz. Hand roll with grilled marrow and fried quail egg.	
TEMAKI UNAGUI	12,00 €
Cono de anguila braseada y pepino. Hand roll with grilled eel and cucumber.	
TEMAKI IKURA	13,00 €
Cono de huevas de salmón y huevo frito de codorniz. Hand roll with salmon roes and fried quail egg.	
TEMAKI MAGURO	13,00 €
Cono de atún picante y huevo frito de codorniz. Hand roll with spicy tuna and fried quail egg.	

TEMPURA / 天ぷら

TEMPURA EBI	34,00 €
Langostinos en tempura. Tempura of prawns.	

SAKANA / 魚

MAGURO TERIYAKI

Atún con salsa teriyaki y pure de apio nabo.

Tuna with teriyaki sauce and celeriac puree.

30,00 €

SAKE NO MISO

Salmón marinado en miso.

Marinated salmon in miso.

32,00 €

NIKU / 肉

COSTILLAS DE "WAGYU"

Costillas de buey de "wagyu" con salsa teriyaki.

"Wagyu" beef ribs with teriyaki sauce.

43,00 €

KAGAWA

Lomo de "wagyu" japonés de Kagawa, D.O. Sanuki.

Japanese "wagyu" beef striploin from Kagawa, D.O. Sanuki.

95,00 €

GUARNICIÓN / SIDE ORDER / おつまみ

GOHAN	6,00 €
Arroz blanco minori. Steamed minori rice.	
SHARI	7,00 €
Arroz blanco de sushi. Sushi steamed minori rice.	
EDAMAME	8,00 €
Judías de soja hervidas con sal maldon. Boiled japanese soy-beans with maldon salt.	
YASAI ITAME	21,00 €
Verduras salteadas con miso, ajo y setas. Sautéed vegetables with miso, garlic and mushrooms.	