






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.G.I.C. (7%).

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  $-20^{\circ}\text{C}$ , durante al menos un periodo mínimo de 24 horas, de acuerdo con el Artículo N<sup>o</sup>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 7% 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  $-20^{\circ}\text{C}$ , for at least 24 hours, according to the Article N<sup>o</sup>1 of Real Decreto.

---

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.



---

## SUNOMONO / 酢の物

SUNOMONO MORIAWASE 22,00 €  
Ensalada de alga, pepino, pulpo, pescado y marisco  
Seaweed salad with cucumber, octopus, fish and seafood

---

## 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 30,00 €  
Tataki de atún con salsa umeboshi, mizuna y ajo  
Tuna tataki with umeboshi sauce, mizuna and garlic

GYUTATAKI 32,00 €  
Corte fino de lomo gallego con salsa cítrica  
Thin slices of galician beef loin with citrus sauce

---

## SHIRU / 汁

MISO SHIRU 8,00 €  
Sopa de soja fermentada con tofu y alga  
Fermented soya soup with tofu and seaweed

OSUI MONO 15,00 €  
Sopa clara de pescado, moluscos y lemongrass  
Clear fish soup with shellfish and lemongrass

---

## SASHIMI / 刺身

SAKE 28,00 €  
Salmón  
Salmon

AKAMI 34,00 €  
Atún rojo  
Red tuna

DEGUSTACIÓN DE ATÚN 48,00 €  
Selección de los tres diferentes cortes del atún  
Selection of three different cuts of tuna

KABUKI 85,00 €  
Sashimi especial de pescados y mariscos para 2 personas  
Special sashimi with fish and shellfish for two people

---

## TARTAR / タルタル

### TARTAR SAKE ESTRELLADO

30,00 €

Salmón picante, huevo de corral frito, cebolleta y papa negra canaria

Spicy salmon, fried free range egg, spring onion and black canary potatoes

### MAGURO PICANTE

36,00 €

Atún picante

Spicy tuna

### TARTAR DE TORO

48,00 €

Ventresca de atún, cebolleta y huevo de corral

Fatty tuna, spring onion and free range egg

---

## USUZUKURI / 刺身

PONZU	32,00 €
Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu	
Thin slices of white fish with ponzu sauce	
BOCATA CALAMARES	32,00 €
Corte fino de calamar con pan y harina frita	
Thin slices of squid with bread and fried flour	
TRUFA	34,00 €
Corte fino de pescado blanco con trufa blanca	
Thin slices of white fish with white truffle	
MOJO VERDE	34,00 €
Corte fino de pescado blanco con mojo verde y papa arrugada	
Thin slices of white fish with "mojo verde" sauce and canary potatoes	
BILBAÍNA	34,00 €
Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi	
Thin slices of white fish with garlic oil and sichimi	



<p>ADOBO</p> <p>Corte fino de pescado blanco con adobo gaditano y harina frita</p> <p>Thin slices of white fish with "adobo gaditano" sauce and fried flour</p>	34,00 €
<p>"FISH &amp; CHIPS"</p> <p>Corte fino de pescado blanco con papas fritas y harina frita</p> <p>Thin slices of white fish with chips and fried flour</p>	34,00 €
<p>HOTATE</p> <p>Corte fino de vieira con miso y cítricos</p> <p>Thin slices of scallop with miso and citrus</p>	36,00 €
<p>TONNATO</p> <p>Corte fino de atún con salsa tonnato</p> <p>Thin slices of tuna with tonnato sauce</p>	37,00 €
<p>CARABINERO</p> <p>Corte fino del carabinero, el jugo tibio de su cabeza y arroz de sushi</p> <p>Thin slices of red king prawn, warm head juice and sushi rice</p>	40,00 €
<p>"PA AMB TOMAQUET"</p> <p>Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate</p> <p>Thin slices of fatty tuna with bread crumbs and tomato</p>	40,00 €

---

## SUSHI / 寿司

### EDOMAE SUSHI

12 piezas de nigiri sushi y un hosoto maki clásico  
12 pieces of nigiri sushi and a hosoto maki (Classic style)

58,00 €

### KABUKI SUSHI

12 piezas de nigiri sushi y un futomaki estilo Kabuki  
12 pieces of nigiri sushi and a futomaki (Kabuki style)

69,00 €

### OMAKASE SUSHI

Díganos la cantidad de piezas y descubra una selección de sushi especial del chef  
Tell us the number of pieces and discover a special selection of sushi made by our chef

---

## NIGIRI SUSHI / にぎり

### SAKE FLAMBEADO

Salmón flambeado con azúcar moreno  
Salmon flamed with brown sugar

6,00 €

### HUEVO FRITO

Huevo frito de codorniz con trufa blanca  
Fried quail egg with white truffle

7,00 €

### UNAGUI

Anguila  
Eel

7,00 €

HAMBURGUESA	7,00 €
Hamburguesa de "wagyu" con cebolla y tomate "Wagyu" beef hamburger with onion and tomato	
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	7,00 €
Pez mantequilla con trufa blanca Butterfish with white truffle	
BELLOTA	7,00 €
Pescado blanco con tocineta ibérica White fish with iberian pancetta	
CHUTORO DIJON	8,00 €
Parte grasa del atún con mostaza de dijon Medium fatty tuna with dijon mustard	
GYUTATAKI CHIMICHURRI	9,00 €
Lomo gallego con salsa chimichurri Galician beef loin with chimichurri sauce	
HUEVO FRITO CON CAVIAR	14,00 €
Huevo frito de codorniz con caviar nacarii Fried quail egg with nacarii caviar	
GUNKAN DE NEGITORO CON CAVIAR	18,00 €
Gunkan de ventresca de atun y cebolleta con caviar nacarii Fatty tuna and spring onion gunkan with nacarii caviar	
CARABINERO	25,00 €
Carabinero con su cabeza a la plancha Red king prawn with its grilled head	

---

## MAKIS / マキ

NEGITORO MAKI 6 piezas de ventresca de atún y cebolleta 6 pieces of fatty tuna and spring onion	16,00 €
CALIFORNIA FUTOMAKI 8 piezas de langostino, aguacate y pepino 8 pieces of prawn, avocado and cucumber	22,00 €
SAN FRANCISCO 8 piezas de langostino, aguacate y pepino envueltas en salmón 8 Pieces of prawn, avocado and cucumber rolled with salmon	23,00 €
UNAGI FUTOMAKI 8 piezas de anguila, aguacate y pepino 8 Pieces of eel, avocado and cucumber	24,00 €
FUTOMAKI DE CANGREJO 8 piezas de cangrejo frito, aguacate, masago y huevo hilado 8 pieces of fried soft shell crab, avocado, masago and sweet egg	25,00 €
FUTOMAKI TEMPURA EBI 8 piezas de langostino tempurizado, aguacate y harina frita 8 pieces of prawn in tempura, avocado and fried flour	25,00 €

## TEMAKI / 寿司

TEMAKI TUÉTANO	13,00 €
Cono de tuétano a la plancha y huevo frito de codorniz Hand roll with grilled marrow and fried quail egg	
TEMAKI IKURA	13,00 €
Cono de huevas de salmón y huevo frito de codorniz Hand roll with salmon roes and fried quail egg	
TEMAKI UNAGUI	14,00 €
Cono de anguila braseada y pepino Hand roll with grilled eel and cucumber	
TEMAKI MAGURO	15,00 €
Cono de atún picante y huevo frito de codorniz Hand roll with spicy tuna and fried quail egg	

## TEMPURA / 天ぷら

TEMPURA KAKI-AGE	36,00 €
Langostinos y verduras en tempura Tempura of prawns and vegetables	
TEMPURA EBI	38,00 €
Langostinos en tempura Tempura of prawns	

---

## ROBATA / 炉端

### TORI NO SHOGA

Pollo de corral con salsa teriyaki, lima y jengibre Free  
range chicken with teriyaki sauce, lime and ginger.

31,00 €

### YAGI NO UME

Cabrito asado con umeboshi, shiso y yuca  
Roasted kid goat with umeboshi, shiso and yuca

36,00 €

### SAKE NO MISO YAKI

Salmón marinado en miso  
Marinated salmon in miso

37,00 €

### SAKANA KUME NINIKU

Pescado blanco a la parrilla con salsa de ajo y cítricos  
Grilled white fish with garlic and citrus sauce

40,00 €

### POKURIBU NO YAKINIKU

Costilla de cerdo ibérico de bellota con salsa yakiniku  
Iberian pork with yakiniku sauce

42,00 €

---

## NIKU / 肉

LOMO GALLEGO	40,00 €
Lomo bajo de vaca gallega a la parrilla Galician beef striploin grilled on charcoal	
COSTILLAS DE "WAGYU"	45,00 €
Costillas de buey de "wagyu" con salsa teriyaki "Wagyu" beef ribs with teriyaki sauce	
GYU-TAKE NABE	47,00 €
Cazuela de setas estofadas en caldo sukiyaki con "wagyu" Hot pot with sukiyaki stewed mushrooms and "wagyu" beef	
KAGOSHIMA	1,20 €/GR
Lomo de "wagyu" japonés de Kagoshima A5 (GR.) Minimo 100 gr. Japanese "wagyu" beef striploin from Kagoshima A5 (GR.) Minimun 100 gr.	

---

## GUARNICIÓN / SIDE ORDER / おつまみ

GOHAN Arroz blanco minori Steamed minori rice	7,00 €
EDAMAME Judías de soja hervidas con sal maldón Boiled japanese soy-beans with maldon salt	8,00 €
KIMCHI Verduras maceradas en salsa picante Macerated vegetables in spicy sauce	10,00 €
YASAI ITAME Verduras salteadas con miso, ajo y setas Sauteed vegetables with miso, garlic and mushrooms	18,00 €
TAKENABE Variedad de setas en sukiyaki Sukiyaki stewed mushrooms	19,00 €