

COCINA		♣ opción vegetariana ♥ gluten free ♥*gluten free adaptable
E N T R A N T E S →	4,10	♥ SUNOMONO pepino y wakame en salsa vinagreta agridulce
	4,15	♣♥ EDAMAME judías verdes de soja saladas
	6,75	♣ AGE NASU berenjena frita servida en caldo japonés
	5,95	AGEDASHI TOFU tofu rebozado, jengibre, cebollino, katsuobushi y salsa tentsuyu
	12,55	♣ ASPARA NO FURAI espárragos rebozados con salsa tonkatsu
	10,55	EBI NO FURAI 5 langostinos rebozados con salsa tonkatsu
	13,35	FURAI NO MORIAWASE langostino y espárrago rebozados con salsa tonkatsu
	8,95	♥ KAISOU SARADA ensalada de algas con salsa de miso
	6,50	♣♥ GOMA WAKAME SARADA ensalada de goma wakame con sésamo
	5,15	♥ MISO SARADA ensalada de lechuga y wakame con salsa de miso
P L A T O S	--	--
	2,95	♣♥ GOHAN arroz blanco
	4,15	♥ MISOSHIRU sopa de miso
	4,75	♥ WAKAME NO MISOSHIRU sopa de miso con wakame
	10,40	EBI CHILI + GOHAN gambitas con salsa de tomate picante y arroz blanco
	11,95	SALMÓN TERIYAKI salmón a la plancha con salsa teriyaki y arroz blanco
	18,25	♥ YAKINIKU rollitos de solomillo de ternera con espárrago verde y cebolleta, recubiertos con salsa de miso blanco y soja
	7,90	♥* YAKITORI pinchos de pollo con cebolleta, salsa yakitori y arroz blanco
	9,25	TORI NO KARAAGE pollo frito a la japonesa con mayo
	7,20	TONKATSU filete de cerdo rebozado con salsa tonkatsu
C A L I E N T E S →	10,75	♥* YAKIMESHI arroz frito con vegetales, gamba, calamar, cebollino, kimuchi picante y aceite de sésamo
	10,15	NIKU YAKIMESHI arroz frito con vegetales, carne, cebollino, kimuchi picante y aceite de sésamo
	12,55	YAKISOBA fideos con vegetales y carne, salsa japonesa y katsuobushi
	11,95	♣ YAKISOBA VEGETAL fideos con vegetales y salsa japonesa
	12,65	KIMUCHI YAKI UDON fideos gruesos con vegetales, gamba, calamar, kimuchi picante, cebolleta y katsuobushi
	9,85	TORI UDON (en verano se sirve frío) udon en caldo japonés con pollo, verduras y shiitake
	8,15	♣ GYOZA VEGETAL 5 empanadillas vegetales con salsa de sésamo
	8,70	GYOZA CARNE 5 empanadillas de cerdo con salsa de sésamo
	9,80	GYOZA MIXTA 3 empanadillas vegetales y 3 de cerdo
	8,35	KAKIAGE tempura de mezcla de vegetales con salsa tentsuyu
	10,25	KAKIAGE + EBI IKA tempura de vegetales con gambitas y calamar troceados
	12,05	EBI TEMPURA tempura de langostinos con salsa tentsuyu
	17,30	KANI TEMPURA tempura de cangrejo de cáscara blanda con salsa tentsuyu

POSTRES	
C L Á S I C O S →	6,15 COULANT bizcocho con chocolate fundido dentro
	7,35 COULANT + HELADO TRADICIONAL >vainilla o chocolate
	8,15 COULANT + HELADO JAPONÉS >judía roja, té verde o wasabi
	6,15 PASTEL DE QUESO con coulis de frutos del bosque
	6,15 TIRAMISÚ DE TÉ VERDE tiramisú con bizcocho de té verde
	4,35 ♥ FLAN DE CHOCOLATE BLANCO
	6,55 TARTE TATIN servida caliente con crema de leche
	4,85 ♥ ENSALADA DE FRUTAS
	5,95 ♥ ENSALADA DE FRUTAS + HELADO ensalada de frutas con helado de vainilla
	4,15 ♥ HELADOS TRADICIONALES >vainilla o chocolate
M U N D O →	~.~ ~.~
	6,90 TEMPURA ICE CREAM helado tradicional rebozado de tempura >vainilla o chocolate
	4,20 ♥ BRIGADEIRO 3 bombones de dulce de leche con cacao
	7,50 ♥ BRIGADEIRO VARIADO 6 brigadeiros de coco, sésamo y cacao
	~.~ ~.~
J A P Ó N →	6,55 ♥ MOCHI 1 bola grande de pasta de arroz con mousse >fresa, té verde o chocolate
	5,25 ♥ MOCHI JAPONÉS 2 bolas de helado de vainilla recubiertas de pasta de arroz
	5,25 ♥* HELADOS JAPONESES >judía roja, té verde o wasabi

KIBUKA

CAST
→

ゴヤ・通り

日本飛レ
ス人ラソ

かぶき

~ KIBUKA.COM ~

MAKI

福美
通

MAKI → 8 piezas en cada maki o uramaki ♦ 6 piezas grandes ♣ opción vegetariana ♥ gluten free ♥*gluten free adaptable		
K I B U K A →	9,70	♥ SOLOMILLO-MAKI solomillo de ternera flambeado con salsa de miso
	8,70	SPICY TUNA atún y mayo picante
	11,75	SPICY ATÚN-URAMAKI atún picante, cangrejo natural, mayo, aguacate y cebolla confitada por encima
	9,85	SPICY SALMÓN-URAMAKI tartar de salmón picante con aguacate
	8,40	SPICY EBI langostino de sushi, cebollino y mayo picante
	10,65	♥ MAGURO AVOCADO-URAMAKI aguacate y atún
	9,15	♥ SHAKE AVOCADO-URAMAKI aguacate y salmón
	8,70	TORI-URAMAKI pollo frito a la japonesa, lechuga, aguacate y mayo
	7,75	♣♥ SHIITAKE-URAMAKI shiitake y espinacas salteadas con soja
	-○-	-○-
M E D I T E R R Ã N E O S →	10,20	IWASHI TEMPURA-URAMAKI recubierto de aguacate y sésamo, relleno de tempura de sardina ahumada, lechuga, takuan y mayo
	8,70	IWASHI-URAMAKI recubierto de sardina ahumada y cebollino, relleno de tomate, aguacate, pepino y cebolleta con salsa ponzu
	8,80	♦♥* RÚCULA-FUTOMAKI salmón, rúcula y mayo, con reducción de Módena por encima
	7,55	♣♥ CAPRESSE-URAMAKI mozzarella de búfala, tomate y rúcula
	8,15	♥ ALBAHACA-URAMAKI salmón, tomate, queso crema y albahaca
	8,05	♣♥ TOMATO-URAMAKI puerro salteado, pepino, queso crema y mermelada de tomate por encima
	7,60	♣♥ YASAI-URAMAKI tomate, aguacate y pepino
	11,30	♥ MOZZARELLA-URAMAKI recubierto de salmón, relleno de mozzarella de búfala, tomate, aguacate, hojas de menta y aceite de oliva virgen extra
	13,60	♥ ITALIANO-URAMAKI recubierto de salmón, aguacate y aceite de albahaca, relleno de mozzarella de búfala, tomate seco y espárrago verde
	12,15	GRIEGO-URAMAKI recubierto de aguacate y pistacho, relleno de tempura de salmón, tomate seco y tsatsiki >salsa de yogur, pepino, menta y ajo
TR OP IC AL ES →	-○-	-○-
	9,75	MENTA-URAMAKI salmón y aguacate con salsa tártara de menta por encima
	13,15	PAULISTA-URAMAKI aguacate y tempura de plátano, recubierto de anguila
	11,50	♥ CEVICHE-URAMAKI pescado blanco, langostino, zumo de lima, tomate y cilantro
	-○-	-○-
	8,20	♥ TEKA-MAKI atún
	4,85	♣♥ KAPPA-MAKI pepino
	7,15	♥ SHAKE-MAKI salmón
	7,15	♣♥ AVOCADO-MAKI aguacate
	10,95	CALIFORNIA-URAMAKI pepino, aguacate, cangrejo natural, mayo y masago

E S P E C I A L E S →	12,50	DRAGON-URAMAKI recubierto de aguacate, salsa teriyaki y mayo, relleno de tempura de langostino y pepino
	11,50	SPICY TORI-URAMAKI recubierto de aguacate, salsa chipotle y cebolla encurtida, relleno de pollo frito japonés, lechuga y mayo
	13,10	MEJICANO-URAMAKI recubierto de aguacate, salsa chipotle picante y shichimi, relleno de ceviche de salmón con jalapeños, cebolla y queso crema
	12,85	CONTRAMAR-URAMAKI recubierto de aguacate, salsa chipotle y cebolla crispy, relleno de atún y puerro salteado
	13,15	TACO FISH-URAMAKI recubierto de aguacate, salsa chipotle, shichimi y cilantro, relleno de tempura de pescado blanco, sour cream, cebolla y lechuga
	13,55	MISO & MAGURO-URAMAKI recubierto de aguacate con salsa de miso y sésamo, relleno de atún picante y lechuga
	13,55	ABURI-URAMAKI recubierto de salmón flambeado y cebolla confitada, relleno de tempura de langostino, queso crema, masago y tomate seco
	11,50	THAI-URAMAKI recubierto de crujiente, relleno de tempura de langostino, espinacas y calabacín >salsa de curry verde picante
	12,15	♦ HOT PHILADELPHIA ROLL rebozado y frito, relleno de salmón, aguacate, cebolla y queso crema >salsa ponzu
	11,25	♥ SALMON SKIN-URAMAKI recubierto de salmón, aguacate y katsuobushi, relleno de piel de salmón crujiente, queso crema y pepino
	12,15	EBI TEMPURA-URAMAKI recubierto de crujiente y huevas de pescado, relleno de tempura de langostino, aguacate y mayo
	13,95	TATAKI-URAMAKI recubierto de atún tataki, aguacate y sésamo, relleno de tempura de langostino, mayo y takuan con salsa ponzu
	14,35	KIBUKA-URAMAKI recubierto de anguila, aguacate y sésamo, relleno de tempura de salmón, pepino y mayo
	13,70	♦ SPICY MAGURO TEMPURA tempura de rollo de algas relleno de atún picante y espárrago verde >salsa ponzu
	13,70	SOFT SHELL CRAB relleno de takuan, mayo, aguacate, pepino y cangrejo natural entero rebozado >salsa ponzu
	13,95	RAINBOW-URAMAKI recubierto de tres pescados diferentes, relleno de pepino, aguacate, cangrejo natural, mayo y masago

HAND ROLL¹ La oferta de hand rolls es para todos los makis menos para los especiales y los compuestos de solomillo

NIGIRI² (1 und) & SASHIMI³ (3 und)		NIGIRI	SASHIMI
KANOTEGI sushi erótico	_____	♥ 5,25	
SHAKE salmón	_____	♥ 3,30	♥ 6,85
ABURI-SHAKE salmón flambeado	_____	♥ 3,95	
THAI pescado blanco	_____	♥ 3,45	♥ 6,85
ABURI-THAI pescado blanco flambeado	_____	♥ 3,95	
MASAGO huevas pescado	_____	♥ 3,15	
SABA caballa	_____	♥* 3,15	♥* 6,60
EBI langostino	_____	♥ 3,15	♥ 6,60
TAKO pulpo	_____	♥ 3,45	♥ 6,85
IKURA hueva de salmón	_____	♥ 4,20	
MAGURO atún bluefin	_____	♥ 3,75	♥ 7,40
ABURI-MAGURO atún bluefin flambeado	_____	♥* 4,25	
MAGURO TATAKI atún bluefin tataki	_____	♥* 3,85	♥* 7,85
UNAGI anguila	_____	4,50	8,15
AVOCADO aguacate	_____	♣♥ 2,80	

¹Hand Roll = conos de alga enrollados que se comen con la mano.

²Nigiri = pieza de pescado crudo + arroz de sushi.

³Sashimi = pieza de pescado crudo.

SUSHI 福美 BAR↓		
E N T R A N T E S →	12,90	ABURI SHAKE salmón flambeado con ajo, lima, masago, shichimi y salsa ponzu
	14,65	ABURI MAGURO atún bluefin flambeado con ajo, lima, masago, shichimi y salsa ponzu
	9,65	ABURI SABA caballa marinada y flambeada con salsa ponzu
	12,90	♥ TATAKI SARADA ensalada de atún bluefin tataki y wakame con salsa miso
	10,85	♥ SASHIMI SARADA ensalada de pescado crudo y wakame con salsa miso
	14,70	♥ CEVICHE pescado blanco y langostino con zumo de lima, tomates cherry, cebolla encurtida y cilantro
	8,25	TAKO-SU sunomono con tacos de pulpo y vinagreta de miso
	-◇-	-◇-
	16,50	MAGURO TARTAR tartar de atún con huevo de codorniz y salsa de sésamo
	13,65	SHAKE-AVOCADO TARTAR tartar de salmón y aguacate con salsa ponzu y wasabi
ES PE CI AL ID AD ES →	14,30	TATAKI CARPACCIO atún bluefin tataki, cebolla confitada y aceite de oliva con salsa ponzu
	4,20	♥ NIKU NIGIRI nigiri de solomillo de ternera braseado con salsa de miso por encima
	-◇-	-◇-
	21,45	♥*CHIRASHI bol de arroz de sushi con sashimi variado
	20,25	♥*SUSHI NO MORIAWASE variado de sushi: 7 nigiris + 1 maki
	22,00	♥*SASHIMI NO MORIAWASE variado de sashimi: 11 piezas
	23,90	♥ COMBINADO DE SUSHI Y SASHIMI 6 sashimis, 4 nigiris, ½ maki
	24,90	♥ COMBINADO DE MAGURO Y SHAKE 6 sashimis, 4 nigiris, 1 maki

♥ VARIADOS CON SOPA DE MISO + 2,50 €