

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
- 5,35

AGEDASHI TOFU

tofu rebozado, jengibre, cebollino, katsuobushi y salsa tentsuyu
- 4,15

♣♥ EDAMAME

judías verdes de soja saladas
- 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
- 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
- 13,80

MAGRET YAKI UDON

fideos gruesos con vegetales, magret a la plancha, kimuchi picante y cebollino
- 9,85

TORI UDON (sólo de octubre a marzo)

udon en caldo japonés con pollo, verduras y shiitake
- 8,60

TORI NO TERIYAKI

pollo salteado con cebolleta y salsa teriyaki
- 7,95

♣♥ YASAI ITAME

verduras salteadas con setas shiitake y sweet chili
- 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
- 12,75

KAMO-YAKI

magret de pato con salsa ponzu

→

POSTRES

C
L
Á
S
I
C
O
S
→

- 6,15

COULANT

bizcocho con chocolate fundido dentro
- 7,35

COULANT + HELADO TRADICIONAL

>vainilla
- 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
- 3,75

♥ FRUTA

piña, naranja o melón
- 4,15

♥ HELADOS TRADICIONALES

>vainilla

~.~ ~.~

J
A
P
Ó
N
→

- 6,55

♥ TRUFAS JAPONESAS

2 de té verde y 2 de sake
- 6,55

♥ MOCHI

1 bola grande de pasta de arroz con mousse >fresa o té verde
- 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

C
A
S
T
→

コキリ
コキリ

かぶき

日本
ス
人
ラ
ン

~ KIBUKA.COM ~

MAKI

MAKI → 8 piezas en cada maki o uramaki ♦ 6 piezas grandes ♣ opción vegetariana ♥ gluten free ♥*gluten free adaptable		
K I B U K A →	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
	11,50	♦ MAGRET-MAKI magret de pato, takuan, lechuga y aguacate con salsa ponzu
	9,70	FOIE-MAKI foie a la plancha con flor de sal
M E D I T E R R Á 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
T R O P I C A L E S →	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
	-○-	-○-
	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
C A L I F O R N I A →	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 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 magret

NIGIRI ² (1 und) & SASHIMI ³ (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 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
	-◇-	-◇-
	ES 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
	→ 14,30	TATAKI CARPACCIO atún bluefin tataki, cebolla confitada y aceite de oliva con salsa ponzu
V A R I O S →	4,75	KAMO NO KIMO NIGIRI nigiri de foie a la plancha con flor de sal
	11,90	NIGIRIS DE MAGRET DE PATO 5 nigiris de magret de pato
	-◇-	-◇-
	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 €