

COCINA

- ♣ opción vegetariana
- ♥ gluten free
- ♥*gluten free adaptable

- E** 4,50 ♥ **SUNOMONO** pepino y wakame en salsa vinagreta agridulce
- N** 4,50 ♣♥ **EDAMAME** judías verdes de soja saladas
- T** 5,10 ♣♥ **NEW SPICY EDAMAME** judías verdes de soja con salsa picante y shichimi
- R** 7,10 ♣ **AGE NASU** berenjena frita servida en caldo japonés
- A** 6,75 ♣ **NEW SWEET CHILI TOFU** tofu frito y salteado con salsa japonesa de sweet chili
- N** 11,10 **EBI NO FURAI** 5 langostinos rebozados con salsa tonkatsu
- T** 9,40 ♥ **KAISOU SARADA** ensalada de algas con salsa de miso
- E** 6,85 ♣♥ **GOMA WAKAME SARADA** ensalada de goma wakame con sésamo
- S** 5,50 ♥ **MISO SARADA** ensalada de lechuga y wakame con salsa de miso

-- --

- P** 3,25 ♣♥ **GOHAN** arroz blanco
- L** 4,50 ♥ **MISOSHIRU** sopa de miso
- A** 5,25 ♥ **WAKAME NO MISOSHIRU** sopa de miso con wakame
- T** 10,40 **EBI CHILI + GOHAN** gambitas con salsa de tomate picante y arroz blanco
- O** 12,55 **SALMÓN TERIYAKI** salmón a la plancha con salsa teriyaki y arroz blanco
- S** 18,25 ♥ **YAKINIKU** rollitos de solomillo de ternera con espárrago verde y cebolleta, recubiertos con salsa de miso blanco y soja
- C** 8,30 ♥***YAKITORI** pinchos de pollo con cebolleta, salsa yakitori y arroz blanco
- A** 9,70 **TORI NO KARAAGE** pollo frito a la japonesa con mayo
- L** 7,80 **TONKATSU** filete de cerdo rebozado con salsa tonkatsu
- I** 11,30 ♥***YAKIMESHI** arroz frito con vegetales, gamba, calamar, cebollino, kimuchi picante y aceite de sésamo
- E** 10,75 **NIKU YAKIMESHI** arroz frito con vegetales, carne, cebollino, kimuchi picante y aceite de sésamo
- N** 12,75 **YAKISOBA** fideos con vegetales y carne, salsa japonesa y katsuobushi
- T** 11,95 ♣ **YAKISOBA VEGETAL** fideos con vegetales y salsa japonesa
- E** 13,30 **KIMUCHI YAKI UDON** fideos gruesos con vegetales, gamba, calamar, kimuchi picante, cebolleta y katsuobushi
- S** 8,50 ♣ **GYOZA VEGETAL** 5 empanadillas vegetales con salsa de sésamo
- 8,90 **GYOZA CARNE** 5 empanadillas de cerdo con salsa de sésamo
- 9,90 **GYOZA MIXTA** 3 empanadillas vegetales y 3 de cerdo
- 8,75 ♣ **KAKIAGE** tempura de mezcla de vegetales con salsa tentsuyu
- 10,75 **KAKIAGE + EBI IKA** tempura de vegetales con gambitas y calamar troceados
- 12,65 **EBI TEMPURA** tempura de langostinos con salsa tentsuyu

POSTRES



- C** 6,15 **COULANT** bizcocho con chocolate fundido dentro
- L** 7,35 **COULANT + HELADO TRADICIONAL** >vainilla o chocolate
- Á** 7,95 **COULANT + HELADO JAPONÉS** >judía roja, té verde o wasabi
- S** 6,15 **PASTEL DE QUESO** con coulis de frutos del bosque
- I** 6,15 **TIRAMISÚ DE TÉ VERDE** tiramisú con bizcocho de té verde
- C** 4,35 ♥ **FLAN DE CHOCOLATE BLANCO**
- O** 6,55 **TARTE TATIN** servida caliente con crema de leche
- S** 4,85 ♥ **ENSALADA DE FRUTAS**
- S** 5,95 ♥ **ENSALADA DE FRUTAS + HELADO** ensalada de frutas con helado de vainilla
- O** 4,55 ♥ **HELADOS TRADICIONALES** >vainilla o chocolate

~.~ ~.~

- M** 6,90 **TEMPURA ICE CREAM** helado tradicional rebozado de tempura >vainilla o chocolate
- U** 4,20 ♥ **BRIGADEIRO** 3 bombones de dulce de leche con cacao
- N** 7,50 ♥ **BRIGADEIRO VARIADO** 6 brigadeiros de coco, sésamo y cacao

~.~ ~.~

- J** 6,55 ♥ **MOCHI** 1 bola grande de pasta de arroz con mousse >fresa o té verde
- A** 5,25 ♥ **MOCHI HELADO** 2 bolas de helado de vainilla recubiertas de pasta de arroz
- P** 5,25 ♥***HELADOS JAPONESES** >judía roja, té verde o wasabi

VINO



KIBUKA

CAST



かぶき

日本飛レ
ス人ラソ

S

U

S

H

I

~ KIBUKA.COM ~

MAKI





→ 8 piezas en cada maki o uramaki
 ♦ 6 piezas grandes
 ♣ opción vegetariana
 ♥ gluten free
 ♥*gluten free adaptable

- KIBURAKA** → 10,20 ♥ **SOLOMILLO-MAKI** solomillo de ternera flambeado con salsa de miso
 9,15 ♥ **SPICY TUNA** atún y mayo picante
 12,35 ♥ **SPICY ATÚN-URAMAKI** atún picante, cangrejo natural, mayo, aguacate y cebolla confitada por encima
 10,35 ♥ **SPICY SALMÓN-URAMAKI** tartar de salmón picante con aguacate
 8,80 ♥ **SPICY EBI** langostino de sushi, cebollino y mayo picante
 11,20 ♥ **MAGURO AVOCADO-URAMAKI** aguacate y atún
 9,60 ♥ **SHAKE AVOCADO-URAMAKI** aguacate y salmón
 9,15 **TORI-URAMAKI** pollo frito a la japonesa, lechuga, aguacate y mayo
 8,15 ♣♥ **SHIITAKE-URAMAKI** shiitake y espinacas salteadas con soja
 -o- -o-
- MEDITERRÁNEA** → 10,70 **IWASHI TEMPURA-URAMAKI** recubierto de aguacate y sésamo, relleno de tempura de sardina ahumada, lechuga, takuan y mayo
 9,15 **IWASHI-URAMAKI** recubierto de sardina ahumada y cebollino, relleno de tomate, aguacate, pepino y cebolleta con salsa ponzu
 9,25 ♦♥ **RÚCULA-FUTOMAKI** salmón, rúcula y mayo, con reducción de Módena por encima
 7,95 ♣♥ **CAPRESSE-URAMAKI** mozzarella de búfala, tomate y rúcula
 8,55 ♥ **ALBAHACA-URAMAKI** salmón, tomate, queso crema y albahaca
 8,45 ♣♥ **TOMATO-URAMAKI** puerro salteado, pepino, queso crema y mermelada de tomate por encima
 7,95 ♣♥ **YASAI-URAMAKI** tomate, aguacate y pepino
 11,90 ♥ **ITALIANO-URAMAKI** recubierto de salmón y aceite de albahaca, relleno de mozzarella de búfala, tomate seco y aguacate
 12,75 **GRIEGO-URAMAKI** recubierto de aguacate y pistacho, relleno de tempura de salmón, tomate seco y tsatsiki >salsa de yogur, pepino, menta y ajo
 -o- -o-
- TRÓPICOS** → 10,25 ♥ **MENTA-URAMAKI** salmón y aguacate con salsa tártara de menta por encima
 13,80 **PAULISTA-URAMAKI** aguacate y tempura de plátano, recubierto de anguila
 12,10 ♥ **CEVICHE-URAMAKI** pescado blanco, langostino, zumo de lima, tomate y cilantro
 -o- -o-
- CLÁSICOS** → 8,60 ♥ **TEKA-MAKI** atún
 5,10 ♣♥ **KAPPA-MAKI** pepino
 7,50 ♥ **SHAKE-MAKI** salmón
 7,50 ♣♥ **AVOCADO-MAKI** aguacate
 11,50 ♥ **CALIFORNIA-URAMAKI** pepino, aguacate, cangrejo natural, mayo y masago

- ESPECIALS** → 12,10 ♣ **NEW TOFU-URAMAKI** recubierto de aguacate y salsa ninniku, relleno de tempura de tofu, takuan, queso crema y tomate seco
 13,50 **DRAGON-URAMAKI** recubierto de aguacate, salsa teriyaki y mayo, relleno de tempura de langostino y pepino
 12,10 **SPICY TORI-URAMAKI** recubierto de aguacate, salsa chipotle y cebolla encurtida, relleno de pollo frito japonés, lechuga y mayo
 13,85 ♥ **MEJICANO-URAMAKI** recubierto de aguacate, salsa chipotle picante y shichimi, relleno de ceviche de salmón con jalapeños, cebolla y queso crema
 13,50 **CONTRAMAR-URAMAKI** recubierto de aguacate, salsa chipotle y cebolla crispy, relleno de atún y puerro salteado
 13,85 **TACO FISH-URAMAKI** recubierto de aguacate, salsa chipotle, shichimi y cilantro, relleno de tempura de pescado blanco, sour cream, cebolla y lechuga
 14,25 ♥ **MISO & MAGURO-URAMAKI** recubierto de aguacate con salsa de miso y sésamo, relleno de atún picante y lechuga
 14,25 **ABURI-URAMAKI** recubierto de salmón flambeado y cebolla confitada, relleno de tempura de langostino, queso crema, masago y tomate seco
 12,10 **THAI-URAMAKI** recubierto de crujiente, relleno de tempura de langostino, espinacas y calabacín >salsa de curry verde picante
 12,75 ♦ **HOT PHILADELPHIA ROLL** rebozado y frito, relleno de salmón, aguacate, cebolla y queso crema >salsa ponzu
 12,10 ♥ **SALMON SKIN-URAMAKI** recubierto de salmón, aguacate y katsuobushi, relleno de piel de salmón crujiente, queso crema y pepino
 12,75 **EBI TEMPURA-URAMAKI** recubierto de crujiente y huevas de pescado, relleno de tempura de langostino, aguacate y mayo
 14,95 **TATAKI-URAMAKI** recubierto de atún tataki, aguacate y sésamo, relleno de tempura de langostino, takuan y mayo >salsa ponzu
 14,95 **KIBUKA-URAMAKI** recubierto de anguila, aguacate y sésamo, relleno de tempura de salmón, pepino y mayo
 14,25 ♦ **SPICY MAGURO TEMPURA** tempura de rollo de algas relleno de atún picante y espárrago verde >salsa ponzu
 14,25 **SOFT SHELL CRAB** relleno de cangrejo natural entero rebozado, aguacate, pepino, takuan y mayo >salsa ponzu
 14,95 ♥ **RAINBOW-URAMAKI** recubierto de tres pescados diferentes, relleno de pepino, aguacate, cangrejo natural, mayo y masago

	<u>NIGIRI² (1 und) & SASHIMI³ (3 und)</u>	<u>NIGIRI</u>	<u>SASHIMI</u>
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	_____	_____	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.



- ESPECIALS** → 13,90 **ABURI SHAKE** salmón flambeado con ajo, lima, masago, shichimi y salsa ponzu
 15,40 **ABURI MAGURO** atún bluefin flambeado con ajo, lima, masago, shichimi y salsa ponzu
 10,15 **ABURI SABA** caballa marinada y flambeada con salsa ponzu
 13,55 ♥ **TATAKI SARADA** ensalada de atún bluefin tataki y wakame con salsa miso
 11,40 ♥ **SASHIMI SARADA** ensalada de pescado crudo y wakame con salsa miso
 15,45 ♥ **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
 -◇- -◇-
- ESPECIALS** → 17,30 **MAGURO TARTAR** tartar de atún con huevo de codorniz y salsa de sésamo
 14,35 **SHAKE-AVOCADO TARTAR** tartar de salmón y aguacate con salsa ponzu y wasabi
 15,00 **TATAKI CARPACCIO** atún bluefin tataki con salsa ponzu
 4,20 ♥ **NIKU NIGIRI** nigiri de solomillo de ternera braseado con salsa de miso por encima
 -◇- -◇-
- VARIADOS** → 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 €

Precios en €. IVA INCLUIDO

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