



KINU
SEVILLA

Sashimi

Crudo

NAMA KAKI 9

OSTRAS CON SALSAS PONZU Y YUZUKOSHŌ.

EBI TARTAR 14

PICADO DE GAMBA CON SALSAS DE WASABI.

KANPACHI 15

PEZ LIMÓN CON VINAGRETA DE PIMENTÓN Y UN TOQUE DE AJO FRITO.

AKAMI 15

LOMO DE ATÚN CON TAPENADE DE OLIVAS.

ŌTORO 19

VENTRESCA DE ATÚN CON CEBOLLINO Y SAL.

SHARI TO NORI 5

ARROZ JAPONÉS CON ALGA NORI.

Sushi

Aliñado con wasabi fresco y nuestra soja

NEGITORO MAKI 14

ŌTORO MADURADO Y PICADO CON CEBOLLINO.

MAGURO MAKI 18

AKAMI Y ŌTORO MADURADOS, TAKUAN Y CEBOLLETA.

NIGIRI 12

PAREJA DE ATÚN. AKAMI Y ŌTORO.

Sando

Sandwiches Japoneses

TAMAGO SANDO 28

SANDWICH TRADICIONAL JAPONÉS ELABORADO CON HUEVO, MAYONESA KEWPIÉ Y MOSTAZA. RECUBIERTO DE CAVIAR ATILUS.

KATSU SANDO 18

SANDWICH TRADICIONAL JAPONÉS CON CINTA DE LOMO EN PANKO Y SALSAS TONKATSU, ACOMPAÑADO DE ENSALADA FRISÉE.

Zensai

Aperitivos

YASAI 10

COL RIZADA, FRISÉE, NABO, PEPINO Y MAYONESA YUZUKOSHŌ.

TSUMIRE YAKI 2 ud. / 6

ALBÓNDIGA DEL MAR A LA BRASA CON PIMENTÓN, AJO Y SAL.

SHISHITO 7

PIMIENTOS DE PADRÓN CON JEREZ, SOJA, ACEITE DE PIMENTÓN Y KATSUOBUSHI.

KINOKO 8

SETAS A LA BRASA CON SALSAS DE MISO BLANCO Y AONORI.

NASU 8

BERENJENA A LA BRASA CON SALSAS DE MISO ROJA Y BUBU ARARE.

Konro

Parrilla Japonesa

NIBE KABAYAKI 23

CORVINA MARINADA EN SALSAS DE SOJA REDUCIDA.

KANPACHI MISOYAKI 23

PEZ LIMÓN MARINADO EN SALSAS DE MISO.

ŌTORO RANŌ KAKE 27

VENTRESCA DE ATÚN Y SALSAS DE YEMA DE HUEVO.

WAGYU 38

TERNERA DE KAGOSHIMA A5 CON WASABI FRESCO.

Okashi

Postres

GATEAU 7

TARTA DE CHOCOLATE CON UN TOQUE DE MISO OSCURO.

AISU 6

HELADO DE TÉ GENMAICHA ELABORADO POR NUESTRA GELATERIA MITO, EXCLUSIVAMENTE PARA KINU.