



KINU
SEVILLA

Sashimi

Crudo

NAMA KAKI 12
OSTRAS CON SALSA PONZU, CEBOLLINO Y MIDORI OROSHI.

EBI TARTAR 15
TARTAR DE GAMBA Y SALSA DE MISO BLANCO.

KANPACHI ZUKURI 18
PEZ LIMÓN CON LONCHAS FINAS DE DAIKON Y NUESTRA VINAGRETA DE YUZU KOSHO.

MAGUROZUKE NO AKASŌSU 19
LOMO DE ATUN ENCURTIDO EN SOJA Y YEMA DE HUEVO CON NUESTRA SALSA KINU ROJA.

ŌTORO TATAKI 21
VENTRESCA DE ATÚN SERVIDO CON WASABI FRESCO Y SAL.

SHARI TO NORI 5
ARROZ JAPONÉS CON ALGA NORI.

Sushi

Aliñado con wasabi fresco y nuestra soja

NEGITORO HOSOMAKI 18
ŌTORO MADURADO CON CEBOLLINO. PICADO À LA MINUTE.

MAGURO MAKI 18
AKAMI Y ŌTORO MADURADOS, TAKUAN Y CEBOLLETA.

NIGIRI 12
PAREJA DE ATÚN. AKAMI Y ŌTORO.

Atatakai Ryori

Calientes

KINOKO 10
SETAS A LA BRASA CON SALSA DE MISO BLANCO Y AONORI.

GYUDON 22
WAGYU DE KAGOSHIMA A5 A BAJA TEMPERATURA, ARROZ, YEMA DE HUEVO, BUBU ARARE Y AONORI.

KARAAGE KINU STYLE 27
POLLO FRITO CRUJIENTE Y CAVIAR ATTILUS.

TAMAGO SANDO 32
SANDWICH TRADICIONAL JAPONÉS ELABORADO CON HUEVO Y GAMBA, MAYONESA KEWPIE Y MOSTAZA. RECUBIERTO DE CAVIAR ATTILUS.

KANPACHI KABAYAKI 24
PEZ LIMÓN MARINADO EN SALSA DE SOJA REDUCIDA.

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.

OTOSHI (SERVICIO)

2,5 (Pax)



KINU
SEVILLA

Sashimi

Raw

NAMA KAKI 12
OYSTERS WITH PONZU SAUCE, CHIVES
AND MIDORI OROSHI.

EBI TARTAR 15
PRAWN TARTAR & WHITE MISO SAUCE.

KANPACHI ZUKURI 18
LEMON FISH WITH THINLY SLICED DAIKON
AND OUR KOSHO YUZU VINAIGRETTE.

MAGUROZUKE NO AKASŌSU 19
LEAN TUNA PICKLED IN SOY AND EGG
WITH OUR RED KINU SAUCE.

ŌTORO TATAKI 21
TUNA BELLY SERVED WITH
FRESH WASABI AND SALT.

SHARI TO NORI 5
SUSHI RICE & NORI SHEETS.

Sushi

Seasoned with fresh wasabi & soy

NEGITORO HOSOMAKI 18
MINCED TUNA & CHIVES. CUT TO ORDER..

MAGURO MAKI 18
LEAN & FATTY TUNA SLIVERS,
PICKLED, RADISH & SCALLIONS.

NIGIRI 12
TUNA DUO: AKAMI & ŌTORO.

Atatakai Ryori

Hot meals

KINOKO 10
GRILLED MUSHROOMS, WHITE MISO
SAUCE & AONORI.

GYUDON 22
A5 WAGYU FROM KAGOSHIMA COOKED AT LOW,
RICE, EGG YOLK, BUBU ARARE AND AONORI.

KARAAGE KINU STYLE 27
CRISPY FRIED CHICKEN AND ATTILUS CAVIAR.

TAMAGO SANDO 32
CREAMY EGG & PRAWN SALAD,
JAPANESE MILK BREAD & ATTILUS CAVIAR.

KANPACHI KABAYAKI 24
GREATER AMBERJACK MARINATED
IN A SWEET SOY SAUCE REDUCTION.

WAGYU 38
KAGOSHIMA A5 BEEF SERVED
WITH FRESH WASABI & SALT.

Okashi

Desserts

GATEAU 7
CHOCOLATE CAKE WITH A HINT OF DARK MISO.

AISU 6
GENMAICHA ICE CREAM MADE BY
GELATERIA MITO EXCLUSIVELY FOR KINU.

OTOSHI (SERVICE)

2,5 (Pax)