



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 A LA PARRILLA CON SETAS Y KALE FRITO.

**WAGYU** 38  
TERNERA DE KAGOSHIMA A5 CON WASABI FRESCO.

## Okashi

Postres

**GATEAU** 7  
TARTA DE CHOCOLATE CON UN TOQUE DE MISO OSCURO.

**KINUMISÚ** 6  
NUESTRO HOMENAJE AL TIRAMISÚ CON TÉ MATCHA ORGÁNICO JAPONÉS.

OTOSHI (SERVICIO)

2,5 (Pax)