



KINU
SEVILLA

Menú degustación

75€

TAI UZUKURI TO NORI TSUKUDANI

PARGO FINAMENTE CORTADO
CON SALSA DE ALGA Y WASABI.

AKAMI NO NUTA

LOMO DE ATÚN ROJO CON LECHUGA ICEBERG
Y UN SUAVE ADEREZO DE MISO Y MOSTAZA.

ŌTORO WARAYAKI

VENTRESCA AHUMADA CON PAJA Y
SALSA DE CEBOLLINO.

KANPACHI NEGI TEMAKI*

TARTAR DE PEZ LIMÓN EN NIGIRI
CON ALGA NORI.

FUTOMAKI*

ROLLO GRUESO CON HUEVO, GAMBA, ANGUILA,
PEPINO, ATÚN ROJO, CEBOLLINO, SÉSAMO Y WASABI.

SUBIMITO TARA

BACALAO AHUMADO EN ROBLE CON MAYONESA JAPONESA,
ACEITE DE SESAMO Y KARASUMI RALLADO.

HOTATE MILLE FEUILLE

VIEIRA, DAIKON Y SALSA DE MANTEQUILLA
CON YUZU Y JEREZ.

HIRAME SHABU SHABU

RODAJAS DE RODABALLO CON CALDO DE LA CABEZA Y ACEITE AHUMADO.

IKA NO FUTSASUYU

FINAS LÁMINAS DE SEPIA CON SALSA NEGRA Y ROJA.

AKAEBI BISUKU

ALISTADO A LA PARILLA CON SALSA HECHA
DE SU CABEZAS, PIMENTÓN Y SALSA KABAYAKI.

KURUMÍ KUROMITSU

CREMA DE NUEZ Y CHOCOLATE BLANCO, CON NUECES TOSTADAS TROCEADAS
Y SIROPE DE AZÚCAR NEGRO DE OKINAWA.

*DISFRÚTELOS CON UN SUPLEMENTO
DE CAVIAR (25€)

IVA INCLUIDO