



KINU
SEVILLA

Menú Nochevieja

150

KANPACHI WARAYAKI

PEZ LIMON AHUMADO, SALSA DE
SESAMO Y CEBOLLINO

EBI SANDO

PAN TOSTADO, TARTAR DE
GAMBAS Y REDUCCION DE NORI

UZAKU

PIEL DE PEPINO CON ANGUILA A
LA PARRILA Y SALSA SANBAIZU

NIGIRI

VIEIRA, PARGO Y AKAMI MADURADO

NEGITORO NORI TEMPURA

TARTAR DE OTORO CON ALGA NORI EN
TEMPURA

TEPPAI

LUBINA Y CEBOLLETA ALIÑADA CON
MISO BLANCO PICANTE

WAGYU

WAGYU A5 Y ARROZ CON SALSA DE YEMA
AHUMADA

KAKI ROYALE

GELATINA DE SAKE, CREMA INGLESA Y
FRUTA DE TEMPORADA



KINU
SEVILLA

New Year's Eve Menu

150

KANPACHI WARAYAKI

SMOKED AMBERJACK, SESAME SAUCE
AND CHIVES

EBI SANDO

TOASTED BREAD, SHRIMP TARTARE AND
NORI REDUCTION

UZAKU

CUCUMBER SKIN WITH GRILLED EEL AND
SANBAIZU SAUCE

NIGIRI

SCALLOP, SNAPPER AND AGED AKAMI

NEGITORO NORI TEMPURA

OTORO TARTARE WITH NORI SEAWEED
IN TEMPURA

TEPPAI

SEA BASS AND DRESSED SCALLION WITH
SPICY WHITE MISO

WAGYU

A5 WAGYU AND RICE WITH SMOKED EGG
YOLK SAUCE

KAKI ROYALE

SAKE GELATIN, CRÈME ANGLAISE AND
SEASONAL FRUIT