



KINU
SEVILLA

Nama

Crudo

KOGASHI BATĀ YUZU HOTATE VIEIRA CON YUZU, BEURRE NOISETTE Y SOJA	6/u
KANPACHI ZUKURI PEZ LIMÓN CON FINAS LONCHAS DE DAIKON Y NUESTRA VINAGRETA DE YUZU KOSHO	19
EBI TARTAR TARTAR DE GAMBA, MISO BLANCO Y BROTES DE SHISO	16
SASHIMI: SELECCION DEL DIA CONSULTE CON NUESTROS CAMAREROS	S/M

Sushi

Aliñado con wasabi fresco y nuestra soja

NEGITORO HOSOMAKI ÓTORO MADURADO CON CEBOLLINO, PICADO A LA MINUTE	23
HOSOMAKI ROLLO FINO DE PESCADO O VERDURA CONSULTE CON NUESTROS CAMAREROS	S/M
MAGURO MAKI AKAMI Y ÓTORO MADURADOS, TAKUAN Y CEBOLLETA	23
UNAGI KABAYAKI MAKI ANGUILA A LA PARRILLA CON RÁBANO ENCURTIDO, TAMAGOYAKI, SÉSAMO TOSTADO Y SALSA KABAYAKI	21
NIGIRI: SELECCION DEL DIA CONSULTE CON NUESTROS CAMAREROS	S/M

Atatakai Ryori

Calientes

TAMAGOSANDO SANDWICH JAPONES DE HUEVO Y GAMBA RECUBIERTO CON CAVIAR	35
KINOKO SETAS CON SALSA DE MISO BLANCO Y AONORI	10
TEZUKURI KAREÉ CURRY CASERO SERVIDO SOBRE ARROZ Y HUEVO POCHADO	18
KAKUNI PANCETA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA KABAYAKI, MOSTAZA Y CEBOLLETA	10
WAGYU TERNERA DE KAGOSHIMA A5 CON WASABI FRESCO	38
SHARI TO NORI ARROZ JAPONÉS ENCURTIDO CON ALGA NORI	6

Okashi

Postres

KINUMISÚ NUESTRO HOMENAJE AL TIRAMISÚ CON TÉ MATCHA ORGÁNICO JAPONÉS	7
GATEAU TARTA DE CHOCOLATE INSPIRADA EN LA DE KEN'S CAFE	8

OTOSHI
IVA INCLUIDO

2.5€/pax