



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 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)

IVA INCLUIDO