



BY RICARDO **SANZ**

RICARDO SANZ

Pionero en introducir la cocina nipona en España y máximo referente e impulsor de la alta cocina japonesa fusión mediterránea, Ricardo Sanz une su pasión y sabiduría en Kai, nuestro templo gastronómico.

En el corazón de unos jardines frondosos e inmaculados, una cocina abierta con su robata humeante y su barra de sushi se integran en las vistas sobre el incomparable marco del mar de Alborán y el estrecho de Gibraltar. En este excepcional refugio, Kai ofrece el lado más reconocido de Ricardo Sanz desde su inicio. Una carta reflejando todas las razones para venir a disfrutar de un nombre tan reconocido como sus ofertas, en definitiva, un tributo a los clientes que Ricardo lleva años fidelizando.

Ricardo Sanz



SAKIZUKE

EDAMAME

Con sésamo y kimchi | With sesame and kimchi

6

GYOZA

Wagyu y boletus | Wagyu and boletus

16

IKA SUNOMONO

Ensalada de pepino y alga con salsa sunomono y sashimi de calamar | Cucumber and seaweed salad with squid sashimi and sunomono sauce

9

STEAK TARTAR

Steak tartar con arroz crujiente
Steak tartar with crunchy rice

21

OSTRAS PONZU

Con salsa ponzu | Oyster with ponzu sauce

6

SASHIMI

DEGUSTACIÓN DE ATÚN

Selección de los tres diferentes cortes del atún
Selection of three different cuts of tuna

39

ESPECIAL

Sashimi especial de pescados y mariscos para dos personas | Special sashimi with fish and shellfish for two people

78

SAKE

Salmón | Salmon

28

SUSHI

MORIAWASE

Selección de 6 piezas de nigiri más un maki a elección
6 pieces of nigiri sushi and one maki

57

OMAKASE

Díganos la cantidad de piezas y descubra una selección
de sushi especial del chef | Tell us the number of
pieces and discover a special selection of sushi made
by our chef

MAKIS

CHILLI CRAB (8pza)

Cangrejo frito de concha blanda, huevo hilado, aguacate
y salsa picante | Fried soft shell crab, avocado, spicy
sauce and sweet egg

19

AKUMA (8pza)

Langostino en tempura, aguacate, pepino, ventresca de
salmón aburi, y mayo yuzu | Shrimp tempura, avocado,
cucumber, Salmon Belly Aburi and yuzu mayo

19

NEGITORO PICANTE (8pza)

Ventresca de atún picante, mentaiko y cebolleta fresca
Spicy Tuna Belly, mentaiko and fresh spring onion

19

KAI (8pza)

Wagyu, encurtido japonés, setas en tempura, foie y
salsa yakiniku | Wagyu, japanese pickle, mushroom
tempura, foie and yakiniku sauce

29

YASAI (8pza)

Verduras en tempura y tamari miel trufada
Tempura vegetables and honey tamari truffle

18

TARTAR

TORO UNIDAD | PER PIECE

9

Ventresaca de atún, yema curada, cebolleta fresca y pan brioche | Tuna belly, cured egg yolk, fresh spring onion and brioche bread

EXTRA CAVIAR | EXTRA CAVIAR 30GRS

70

HUEVOS ROTOS

35

Con atún picante huevo de corral y papas fritas
Free range scrambled eggs, spicy tuna and chips

SAKE PICANTE

24

Salmón con salsa picante | Salmon with spicy sauce

USUZUKURI

PONZU

23

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu y vainilla
Thin slices of white fish with ponzu sauce & vanilla

PAN TUMACA

28

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate
Thin slices of Tuna Belly with tomato and braed crumbs

MOJO

23

Corte fino de pescado blanco con mojo verde "Canario" y papa arrugada | Thin slices of white fish with "mojo verde" and "papa arrugada"

BILBAÍNA

23

Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi
Thin slices of white fish with garlic oil and shichimi

BOCATA DE CALAMARES

23

Corte fino de calamar con harina frita y pan tostado
Thin slices of squid with fried flour and bread crumb

USUZUKURI "ADOBO"

23

Corte fino de pescado blanco con adobo gaditano y harina frita
Thin slices of white fish with "adobo gaditano" sauce and fried flour

NIGIRI

HUEVO TRUFA

Huevo de codorniz con paté de trufa

Quail egg with truffle

5

HUEVO CAVIAR

Huevo de codorniz con caviar | Quail egg with caviar

14

TORO FLAMBE

Ventresca de atún con azúcar moreno, Aburi

Faty tuna with brown sugar, Aburi

7

CARABINERO

Carabinero con su cabeza a la robata

Red King Prawn with its grilled head

21

HOTATE YUZU

Vieira con vinagreta de yuzu | Scallop with yuzu sauce

5

CHUTORO DIJON

Parte media grasa del atún con mostaza de dijón cebollino

Medium fatty tuna with dijon mustard and chive

7

WAGYU BURGER

Cebolla caramelizada y tomate fresco

Caramelized spring onion and fresh tomato

6

TORO SALMOREJO

Ventresca de atún con salmorejo

Tuna Belly with salmorejo

7

SAKE KIMCHI

Salmón con kimchi | Salmon with kimchi

4

BLANCO GUANCIALE

Pescado blanco con Guanciale | White fish with Guanciale

5

CIGALA

Cigala aburi con foie | Crayfish aburi with foie

6

TUETANO CAVIAR

Tuétano a la plancha con caviar y huevo de codorniz

Grilled marrow with caviar and quail egg

14

CALIENTE

NASU NO MISO

Berenjena a la robata con miso y chalota | Grilled
Eggplant with miso and chalots

14

UNADON

Anguila a la robata sobre arroz gohan pimienta japonesa
y salsa tare | Grilled Eel with rice, Japanese pepper
and tare sauce

21

COSTILLA DE ANGUS

A baja temperatura con teriyaki y apionabo
Slow cooked Angus ribs and celeriac

42

ZAMBURIÑA

A la robata con mantequilla de ajo y miso dulce
Grilled scallops whit butter garlic and sweet miso

18

BUTA YAKINIKU

Costilla de cerdo a la robata con barbacoa japonesa y
ensalada de papaya | Grilled Pork ribs with japanese
barbecue and papaya salad

24

YAKITORI

Brocheta de Pollo de corral a la robata
Grilled Free range chicken skewer

16

**WHEN ASIA
MEET EUROPE**

SUSHI & XEREZ ——— KAI



POSTRES

SOPA DE MANGO

9

Mango y maracuyá con jengibre, fruta fresca, helado de coco y lima | Mango y pasión fruit with ginger, fresh fruit, coconut ice cream and lime

CREMOSO DE YUZU

12

Chocolate blanco, gelatina de yuzu y vainilla, pipas de calabaza y fresas | White chocolate, yuzu and vanilla jelly, pumpkin seeds and strawberries

CHOKORÊTO BANANA

12

Pastel caliente de avellana sésamo y chocolate, helado de vainilla y espuma de plátano | Hazelnut sesame cake, vanilla ice cream and banana foam

TORRIJA

12

Pan brioche en leche merengada flambeado, helado de jengibre | Brioche bread marinated in cinnamon milk, ginger ice cream

Precios en €. IVA incluido. Kai tiene implantado un Plan de Control de Alérgenos y dispone de información de los alérgenos presentes en sus productos cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011 de “Información alimentaria facilitada al consumidor”.

Prices in €. VAT included. KAI has implemented an Allergen Control Plan and has allergens information on their products following the implementation of Regulation (EU) 1169/2011 of “food information to consumers”.