

OMAKASE

いち

OSTRAS CON YUZU Y CHILE O SALSA PONZU

OYSTERS WITH YUZU-CHILI OR PONZU SAUCE

UZUSUKURIS (Ponzu, Pantumaca, Bilbaína)

UZUSUKURIS (Ponzu, Pantumaca, Bilbaína)

に

GYOZA DE WAGYU Y BOLETUS

WAGYU AND BOLETUS GYOSA

VIEIRAS DEL PACIFICO

GRILLED PACIFIC SCALLOPS

WAGYU TONNATO

WAGYU PASTRAMI WITH TONNATO SAUCE

さん

HUEVOS ROTOS CON TARTAR DE ATÚN PICANTE

SPICY TUNA TARTARE, FREE-RANGE FRIED EGG, AND FRIES

し、よん

HUEVO TRUFA, TORO FLAMBÉ, SAKE KIMCHI, CIGALA FOIE (NIGUIRIS)

TRUFFLE EGG, FLAMBÉED TORO, KIMCHI SALMON, CRAYFISH
& FOIE (NIGUIRIS)

ご

KARE CURRY (CARRILLERA DE WAGYU)

WAGYU CHEEK BEEF CURRY

ろく

CREMOSO DE YUZU Y FRESAS

YUZU AND STRAWBERRY CREAM

Sake Harukasumi
Green Label

Torelló Brut
(DO Corpinnat)

Manzanilla solera
Playa Azul

Firmo Godello 2021
(DO Bierzo)

El Camaleón 2021 -
Viñedos Verticales
(DO Málaga)

Takara Plum
(Ume-shu)



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

