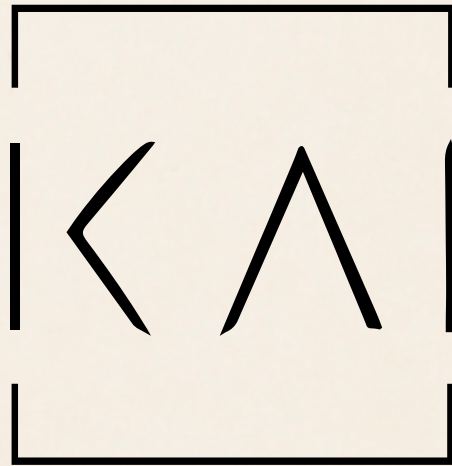




BY RICARDO **SANZ**

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



ENTRANTES

CAVIAR OSETRA 30g

75

50g

125

100g

250

Servido con blinis y guarnicion clásica

Served with blinis and its clasical sides

OSTRAS CON YUZU Y CHILI O SALSA PONZU

7

Oysters with yuzu-chili or ponzu sauce

EDAMAME KIMCHI

6

Edamame con sésamo y kimchi

Edamame with sesame and kimchi

GYOZA

16

Wagyu y boletus | Wagyu and boletus

VIEIRA DEL PACÍFICO - 4 ud.

19

A la robata con mantequilla de ajo y miso dulce

Grilled Pacific scallops with garlic butter

and sweet miso

NASU NO MISO

16

Berenjena frita con salsa de miso y chalota

Fried eggplant with miso and shallot sauce

TAKO-SU

14

Ensalada de pepino y alga con pulpo y salsa sunomono

Cucumber and seaweed salad with octopus and

sunomono sauce

TARTAR

HUEVOS ROTOS

Tartar de atún picante, huevo frito de corral
y papas fritas

Spicy tuna tartare, free-range fried egg, and fries

35

TORO

Tartar de ventresca de atún, yema de huevo y
cebolleta fresca

Tuna belly tartare, egg yolk, and fresh scallion

42

SAKE PICANTE

Tartar de salmón con salsa picante

Salmon tartare with spicy sauce

28

SASHIMI

DEGUSTACIÓN DE ATÚN

Sashimi selección de tres cortes diferentes de atún
Selection of three different cuts of tuna sashimi

39

SAKE

Sashimi de salmón

Salmon sashimi

28

KAI

Sashimi especial de pescados y mariscos para
dos personas

Special sashimi selection with fish
and shellfish for two

55

**WHEN ASIA
MEETS EUROPE**

SUSHI & XEREZ ——— KAI



USUZUKURI

PONZU

24

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu y vainilla

Thin slices of white fish with ponzu sauce and vanilla

PANTUMACA

29

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate

Thin slices of tuna belly with tomato and bread crumbs

BILBAÍNA

24

Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi

Thin slices of white fish with garlic oil and shichimi

VIEIRA CON SAL DE CHORIZO

27

Corte fino de vieira con sal de chorizo

Thin slices of scallop with chorizo salt



NIGIRI

HUEVO TRUFA

5

Huevo de codorniz con paté de trufa

Quail egg with truffle pâté

WAGYU BURGER

7

Nigiri frito de hamburguesa de wagyu, tomate fresco y cebolleta caramelizada

Fried nigiri with wagyu burger, fresh tomato, and caramelized scallion

TORO FLAMBE

7

Ventresca de atún con azúcar moreno, Aburi

Fatty tuna with brown sugar, Aburi

CARABINERO

25

Carabinero con su cabeza a la robata

Red king prawn with its grilled head

HOTATE YUZU

6

Vieira con mantequilla de yuzu

Scallop with yuzu butter

CHUTORO DIJON

7

Parte media grasa del atún con mostaza de Dijon

y cebollino | Medium fatty tuna with Dijon mustard and chives

SAKE KIMCHI

5

Salmón con kimchi | Salmon with kimchi

BLANCO GUANCIALE

5

Pescado blanco con lardo | White fish with lardo

CIGALA FOIE

7

Cigala Aburi con foie | Crayfish Aburi with foie

TUETANO CAVIAR

14

Tuétano a la plancha con caviar

Grilled marrow with caviar

MAKIS

CHILLI CRAB

23

Uramaki de cangrejo frito de concha blanda, huevo hilado, aguacate y sésamo kimchi
Fried soft-shell crab uramaki, avocado, sweet egg yolk, and kimchi sesame

AKUMA

21

Uramaki de langostino frito, aguacate, salmón aburi y mayonesa de yuzu y lima
Fried shrimp uramaki, avocado, Aburi salmon, and yuzu-lime mayo

SPICY TUNA

21

Futomaki de atún picante, aguacate y cebolleta fresca
Spicy tuna futomaki, avocado, and fresh scallion

YASAI

19

Uramaki de setas en tempura, aguacate, pepino y tamari con miel trufada
Mushroom tempura uramaki, avocado, cucumber, and truffle honey tamari

FUTO EBI

21

Uramaki de langostino frito, aguacate, copos de tempura, tobiko y salsa tare
Fried shrimp uramaki, avocado, tempura flakes, tobiko, and tare sauce

CALIENTE Y ROBATA

KARE CURRY

Carrillera de wagyu a baja temperatura con
curry japonés

Sous vide wagyu beef cheek with Japanese
curry sauce

39

YAKITORI

Brocheta de pollo de corral a la robata con
salsa teriyaki

Grilled free-range chicken skewer with teriyaki sauce

19

BUTA UDON

Fideos udon con salsa teriyaki, verduras y panceta
de cerdo a la robata

Udon noodles with teriyaki sauce, vegetables,
and grilled pork belly

27

POSTRES

SOPA DE MANGO

9

Mango y maracuyá con jengibre, fruta fresca, helado de coco y lima

Mango and passion 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

Warm hazelnut, sesame, and chocolate cake with vanilla ice cream and banana foam

TORRIJA

12

Pan brioche en leche merengada flambeado, helado de jengibre

Flambéed brioche soaked in cinnamon-infused milk, served with ginger ice cream

Precios en €. IVA incluido. Kai ha implementado un Plan de Control de Alérgenos y dispone de información sobre los alérgenos presentes en sus productos, cumpliendo con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Prices in €. VAT included. KAI has implemented an Allergen Control Plan and provides information on allergens present in its products, in compliance with Regulation (EU) 1169/2011 on food information to consumers.