

KAI

BEACH

ENTRANTES Starters

EDAMAME KIMCHI Edamame with kimchi.	6
ALITAS ESTILO THAI Chicken wings thai style.	14
GYOZAS De pollo y verdura con salsa casera. Chicken and vegetables, with homemaded sauce.	12
ROLLITOS VIETNAMITAS Con chili dulce. Vietnamese roll with sweet chilly.	9
ZESTY SHRIMP Langostino en tempura con kimchi-mayo. Tempura tiger prawn with kimchi-mayo.	12
BERENJENA GLASEADA Con miso y chalota. Glazed aubergine, miso and shallots.	12

ENSALADAS Y POKE BOWLS Salads & Poke bowls

ASIÁTICA Bimi, kale y rabanito. Bimi, kale & radish.	14
BÉ - TI - CA Espinacas, Parmesano y nueces. Spinacs, Parmesano & nuts.	13
KAI SALAD Zanahoria, pepino y aliño asiático. Carrots, cucumber & Asiatic dressing.	12
POKE BOWLS Salmón Salmon	17
Atún de almadraba Bluefin Tuna	21

CRUDOS Y MARINADOS

Raw & Marinated

YUZU TARTAR

De atún de almadraba, yuzu, kimchi y aguacate.
Of bluefin Tuna, yuzu, kimchi & avocado.

18

CARPACCIO

De wagyu nacional con su salsa cítrica.
Of national wagyu and its citric sauce.

18

TATAKI

De salmón con salsa ají rojo.
Of salmon with red aji dressing.

18

HAMACHI

Tiradito con jalapeños y salsa ponzu.
Tiradito topped with jalapeños and ponzu sauce.

18



ROLLS

EBI TEN Gambas Prawns	18
SAKE Salmón y aguacate Salmon and avocado	18
ATÚN Y AVOCADO Tuna and avocado	16
CHILICRAB Cangrejo, aguacate y sésamo kimchi Crab, avocado and kimchi sesame.	19

NIGIRIS (2 un.)

EBI Gamba Prawn	6,5
SAKE FLAMBÉ Salmón Salmon	6,5
SAKE Salmón Salmon	6,5
ATÚN Tuna	7,5
PEZ LIMÓN Hamachi	7,5

PARA COMPARTIR To share

Tablas Omakase de Sushi y Crudos. (Salmón, Atún, Gamba, Hamachi)	
Omakase Platters of Sushi and Raws. (Salmon, Tuna, Sprawn, Hamachi)	
"POT POT" . 36 Unidades Pieces Degustación para 4 Taste for 4	64
"MII" . 64 Unidades Pieces Degustación para 8 Taste for 8	128
"SOMA - LEE" . 82 Unidades Pieces Degustación para 10 Taste for 10	160

CALIENTE & ROBATA

Hot & Robata

YAKITORI De pollo glaseado con teri-ginger. Of chicken glazed with teri-ginger.	14
YAKIMESHI De pluma ibérica. Of Iberian loin.	22
NODDLES - WOK Asiático con verduras y gambón. With vegetables and King prawns.	19
NODDLES - WOK. VEGGIE Asiático con verduras. With vegetables.	16
LUBINA Asada a la parrilla marinada con miso. Roasted Seabass marinated with miso.	22
SOLOMILLO De ternera, glaseado con yakiniku, pak choi y shitake. Beef sirloin glazed with yakiniku, pak choi y shitake.	34

PARA ACOMPAÑAR Sides

PATATAS FRITAS French fries	4
ENSALADA VERDE Green Salad	4
ARROZ AL VAPOR Steamed rice	4
VERDURAS AL GRILL Grilled vegetables	4



POSTRES | Sweets

FLAN CON CHANTILLY Flan with whipped cream	8
ARROZ CON LECHE Con vainilla y kumquats Creamy rice pudding with vanilla and kumquats	9
CHEESECAKE. TRADICIONAL / MATCHA Cheesecake. Traditional / Matcha	7
TARTA DE CHOCOLATE, CAMELO Y HELADO DE MANGO Chocolate tart, caramel & mango ice cream	9
BRIOCHE DE HELADO DE PISTACHO Pistacho artisan ice-cream in a soft brioche	9
MOCHIS VARIADOS Selection of Mochis	9
HELADOS ARTESANALES Artisan ice cream	Bola/ Scoop 4,5

Precios en €. IVA incluido. Cubierto: 2,5€ por persona.

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. Cover charge: €2,5 per person.

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.