



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



COCKTAILS カクテル

SAKE SOUR

Sake, zumo de limón, zumo de yuzu y clara de huevo
Sake, lemon juice, yuzu juice & egg white

18

SHICHIGARITA

Tequila, zumo de limón, Cointreau y shichimi
Tequila, lemon juice, Cointreau & shichimi

18

PINIAKURADA

Leche, zumo de piña, sake nigori, ron blanco, pure de
coco, sirope Milky Oolong / Milk, pineapple juice, nigori
sake, white rum, coconut puree & Milky Oolong syrup

18

EN LAS NUBES

Zacapa 23, Brandy 1886, PX, Amontillado, zumo de
naraja, sirope de jengibre / Zacapa 23, Brandy 1886,
PX, Amontillado, orange juice, ginger syrup

18

JICARA

Mezcal, Amontillado, zumo de lima, sirope de jengibre,
sirope de lemongrass / Mezcal, Amontillado, lime juice,
ginger syrup, lemongrass syrup

18

SAKE

DEWAZAKURA DEWASANSAN

71

DASSAI 23

189

CERVEZAS

SAPPORO 5°

6

OWA 5,5°

9,5

SAKIZUKE

EDAMAME

Con sésamo y kimchi / With sesame and kimchi

6

GYOZA

Wagyu y boletus / Wagyu and boletus

12

IKA SUNOMONO

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

8

BUÑUELOS

Tempura de bacalao negro y ali oli de miso
Black Cod tempura with miso ali oli

21

OSTRAS

Con salsa ponzu / 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 mas un maki a elección
6 pieces of nigiri sushi and one maki

57

ESPECIAL

Diganos 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
salmon aburi, y mayo yuzu / Shrimp tempura, avocado,
cucumber, Salmon Belly Aburi and yuzu mayo

19

NEGITORO PICANTE (8pza)

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

19

WAGYU (8pza)

Wagyu, encurtido japonés, setas en tempura, foie y
salsa yakiniku / Wagyu, japanese pickle, tempura
mashroom, foie and yakiniku sauce

29

YASAI (8pza)

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

18

TARTAR

TORO

Yema curada cebolleta fresca y pan brioche
Cured Yolk, fresh spring onion and brioche bread

38

HUEVOS ROTOS

Con atún picante huevo de corral y papas fritas
With spicy tuna, free range egg and potato chips

35

SAKE PICANTE

Salmón con salsa picante / Salmon with spicy sauce

24

USUZUKURI

PONZU

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu
Thin slices of white fish with ponzu sauce

23

PAN TUMACA

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

28

MOJO

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

23

TRUFA

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

23

BOCATA DE CALAMARES

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

23

USUZUKURI "ADOBO"

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

23

NIGIRI

HUEVO TRUFA Huevo de codorniz con pate de trufa Quail egg with truffle	5
HUEVO CAVIAR Huevo de codorniz con caviar / Quail egg with caviar	14
TORO FLAMBE Ventresca de atun con azúcar moreno Faty tuna with brown sugar	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
STEAK TARTAR Tartar de wagyu con arroz crujiente Wagyu tartar with crunchy rice	6
WAGYU BURGER Cebolla caramelizada y tomate fresco Caramelized spring onion and fresh tomato	6
TORO SALMOREJO Ventresca de atun con salmorejo Tuna Belly with salmorejo	7
SAKE KIMCHI Salmón con kimchi / Salmon with kimchi	4
BLANCO PAPADA Pescado blanco con papada ibérica Withe fish with panceta	5
CIGALA Cigala aburi con foie / Crayfish aburi with foie	6
TUETANO CAVIAR Tuetano a la plancha con caviar y huevo de codorniz Grilled marrow with caviar and qual egg	14

ROBATA

NASU NO MISO

Berenjena con miso y chalota / Eggplant with miso and chalots

14

UNADON

Anguila sobre arroz gohan pimienta japonesa y salsa tare / Eel with rice, Japanese pepper and tare sauce

21

CARRILLERA DE WAGYU

A baja temperatura terminado en robata con Curry japonés, setas y kale / Sous vide with mushrooms Japanese curry and Kale

32

HOTATE (UD)

Vieiras con mantequilla de kimchi y ‘migas’
Scallops with butter kimchi and ‘migas’

6

BUTA YAKINIKU

Panceta de cerdo con barbacoa japonesa y ensalada de papaya / Pork belly with Japanese barbecue and papaya salad

24

YAKITORI

Pollo de corral, puerro asado y teriyaki de jengibre
Free range chicken, roasted leek, and ginger teriyaki

16

**WHEN ASIA
MEET EUROPE**

SUSHI & XEREZ ——— KAI



POSTRES

SOPA DE MANGO

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

9

CREMOSO DE YUZU

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

12

CHOKORÊTO BANANA

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

12

UMESHU BABÁ

Baba infusionado en licor de ciruela japonesa y helado de nata / Baba infused with japanese plum liquor and ice cream

12

MANZANA HARUMAKI

Rollo frito de manzana y canela con helado de matcha
Fried apple roll with canela and matcha ice cream

9

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”.

Pirces 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”.