



MENÚ DE EVENTOS



RESTAURANTE DEL SUDESTE ASIÁTICO



COCINA JUNTO AL MAR MEDITERRÁNEO

Ubicado en el corazón de los exuberantes jardines de Laguna, Kai ofrece una experiencia gastronómica transparente. Disfruta del concepto de cocina abierta, observa a nuestros chefs preparar tus platos favoritos y conecta con el arte de la gastronomía.

Kai es un lugar para relajarse, saborear el ambiente y disfrutar de la belleza que nos rodea, todo ello mientras disfrutas de la comodidad de nuestras hamacas de playa..

EXPLORA EL ESPACIO



CAPACIDADES



Restaurante Completo

Sentados: 140 personas

De pie: 280 personas



Terraza Frontal

Sentados: 60 personas

De pie: 50 personas



Área Privada

Sentados: 12 personas

Si el cliente prefiere contratar un mobiliario diferente, puede consultar con nuestro equipo las opciones



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Opciones de bebidas disponibles durante el cóctel de bienvenida y/o el servicio de comida y cena.

CÓCTAIL DE BIENVENIDA

1 hora

BLANCO

Menade
Verdejo / D.O.Rueda

TINTO

Azabache Roble
Tempranillo / D.O.Ca.

ROSADO

Marqués de Riscal
Tempranillo y Viura / D.O.Ca.

CAVA

Cava de la casa

17€

BE HOUSY

2 horas

BLANCO

Menade
Verdejo / D.O.Rueda

TINTO

Azabache Roble
Tempranillo / D.O.Ca.

ROSADO

Marqués de Riscal
Tempranillo y Viura / D.O.Ca.

CAVA

Cava de la casa

25€

BE NEO

2 horas

BLANCO

La Poda
Sauvignon Black / D.O.Rueda

TINTO

Vivir Vivir
Tempranillo / D.O.Ribera del Duero

ROSADO

Studio by Miraval
Grenache, Cinsault y Rollé
I.G.P Méditerranée

CAVA

Torelló Brut Reserva
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

36€

BE PRESTIGE

2 horas

BLANCO

Pazo San Mauro
Albariño / D.O.Rías Baixas

TINTO

Cepa 21
Tempranillo / D.O.Ribera del Duero

ROSADO

Minuty Prestige
Grenache / A.O.C Côtes de Provence

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial
Pinot Noir,
Pinot Meunier y Chardonnay

58€

Todos los packs incluyen refrescos, agua y cerveza.

NUESTROS CANAPÉS

5 VARIEDADES • 25€ / 7 VARIEDADES • 35€ / 10 VARIEDADES • 50€

Duración: 45 Minutos

Fríos

Carpaccio de Wagyu

Tartar de Salmón
con sake picante

Gilda de anchoa

Tosta de steak tartar

Nigiri de Salmón

Nigiri de atún con
mostaza de Dijon

Ensaladilla Rusa
y tostada de gambas

Tosta de tartar de
aguacate y atún de
almadraba

Calientes

Gyozas de pollo y verduras

Berenjena con miso y yuzu

Yakitori

Aperitivo de causa de pulpo

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de gambas

Mini hamburguesa de ternera

Pasta negra y
risotto de piñones

Sepia frita

Mini baguette de
ventresca de atún

Calamar pequeño frito

Vegetarianos

Edamame picante

Berenjena con miso

Nigiri vegetariano

Risotto vegetariano

Salmorejo tradicional

Hummus con crudités

Gyozas de verduras

LA ESSENCIA

Cada plato cuenta la historia de dos culturas que convergen, servido en un ambiente que combina la serenidad de la playa con el refinamiento japonés.

Ubicado en el corazón de los exuberantes jardines de Laguna, Kai ofrece una experiencia gastronómica transparente.

Disfruta del concepto de cocina abierta, observa a nuestros chefs preparar tus platos favoritos y conecta con el arte de la gastronomía.

Kai es un lugar para relajarse, disfrutar del ambiente y deleitarse con la belleza que nos rodea, todo ello mientras disfrutas de la comodidad de nuestras hamacas de playa.



NUESTROS MENUS



TOKUBETSU MENÚ

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Edamame con Kimchi
Carpaccio de Wagyu español
Tiradito de hamachi
Tartare de atún

PLATO PRINCIPAL

Futomaki de hamachi
Uramaki de cangrejo
de caparazón blanco
Uramaki de Salmón
Nigiri de Atún
Nigiri de Hamachi
Nigiri de Anguila

POSTRE

Brioche con mango
y helado de coco

55€/persona



SHIZUKU MENÚ

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Edamame con Kimchi
Berenjena Glaseada
Ensalada Kai
Tataki de Salmón
Futomaki de Hamachi
Uramaki de atún y aguacate

PLATO PRINCIPAL

Lubina a la parilla
con marinada de miso
o
Solomillo de ternera
glaseado con salsa Yakiniku

POSTRE

Cheesecake de Matcha

60€/persona

Todos los precios incluyen IVA.

NUESTROS MENUS



YZAKAYA MENÚ

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Edamame con Kimchi
Gyozas de pollo
Ensalada Kai

PLATO PRINCIPAL

Uramaki de atún y aguacate
Uramaki de salmón y aguacate

POSTRE

Cheesecake de matcha

40€/persona



KAISEKI MENÚ

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Edamame con kimchi
Gambas cítricas
Berenjena glaseada
Tataki de salmón

PLATO PRINCIPAL

Uramakis de cangrejo de caparazón blanco
Uramaki de Atún y aguacate
Nigiri de Ebi
Nigiri de Salmón
Nigiri de Anguila

POSTRE

Mochis: frambuesa y Chocolate

45€/persona

Todos los precios incluyen IVA.

OPEN BAR

BE HOUSY

- 1 hora • 17€/persona
- 2 horas • 30€/persona
- 3 horas • 43€/persona
- 4 horas • 53€/persona

A partir de la quinta hora, cada hora adicional tendrá un coste de 10€/hora.

Incluye cerveza, refrescos y agua.

BLANCO

Menade, Verdejo / D.O. Rueda

TINTO

Menade, Verdejo / D.O. Rueda

ROSADO

Menade, Verdejo / D.O. Rueda

CAVA

Cava de la casa

BE THE BAR

- 1 hora • 34€/persona
- 2 horas • 50€/persona
- 3 horas • 65€/persona

A partir de la cuarta hora, cada hora adicional tendrá un coste de 15€/hora.

Incluye cerveza, refrescos y agua.

Vodka Eristoff

Bombay Dry Gin

Johnnie Walker Red Label /
White Label

Bacardí

Cazadores Silver

BE PREMIUM

- 1 hora • 45€/persona
- 2 horas • 65€/persona
- 3 hours • 82€/persona

A partir de la cuarta hora, cada hora adicional tendrá un coste de 17€/hora.

Incluye cerveza, refrescos y agua.

Belvedere

Bombay Sapphire

Johnnie Walker Red Label

Havana 7

Volcán Blanco

BE COCKTAIL

45€/persona(IVA incluido)

Elige 3 cócteles - Duración: 1,5h

Mojito

Caipirinha

Espresso Martini

Pornstar Martini

Piña Colada

Daiquiri de fresa

Paloma

Pisco Sour

Aperol Spritz

Whiskey Sour

El servicio de open bar comenzará una vez finalizado el almuerzo o la cena.

ESTACIONES

FROM KAI

Sashimi de atún

Sashimi de salmón

Sashimi de
pescado blanco

Nigiri de sake

Nigiri de akami

Nigiri de huevo y trufa

Maki de atún picante

Maki Akuma

Maki Yasai

65 € /persona

ABOUT GREENS

Gazpacho verde

Salmorejo con
crudités frescas

Tomates cherry
de temporada

Baba Ghanoush

Ensalada de bulgur

Brocheta de gilda vegetal

Tzatziki

25 € /persona

BBQ

Brocheta de verduras
a la parrilla

Brocheta de gambas
a la parrilla

Brocheta de pulpo
a la parrilla

Brocheta de pechuga de
pollo con pesto de
albahaca

Brocheta de cerdo
glaseado con miso

Brocheta de muslo de
pollo teriyaki

50 € /persona

SWEET BITES

Fruta fresca de temporada

Mini tartaleta de
chocolate y avellana

Mini tartaleta de limón

Tartaleta individual
de tiramisú

Arroz con leche
infusionado con vainilla

Mousse de frutas tropical

Cheesecake cremoso
con frutos rojos

20 € /persona

El servicio de cada estación tiene una duración de 1 hora.



ESTACIONES

QUESOS

Selección de quesos andaluces

Selección de quesos internacionales

Mermeladas

Frutos secos

Picos y crackers

20 € /persona

PAELLAS

Arroz de sofrito con marisco pelado

Arroz de pollo de corral

Arroz de setas

25 € /persona

IBÉRICOS

Selección de embutidos
ibéricos andaluces

Picos y crackers

20 € /persona

OSTRAS

Ostras naturales

Ostras con ponzu

Ostras con chile

20 € /persona

El servicio de cada estación tiene una duración de 1 hora.



POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Tras la recepción de una notificación de cancelación por escrito:

Si se produce un cambio en el número de asistentes superior al 10 % respecto al número originalmente acordado, se aplicará un cargo equivalente al 50 % del precio por persona.

En caso de cancelación por parte del cliente con al menos 30 días de antelación a la fecha del evento, se reembolsará el 50 % del depósito abonado, siempre que la cancelación se deba a motivos justificados y debidamente acreditados.

Una vez superado este plazo, el depósito no será reembolsable.

PROCESOS OPERATIVOS

15 días antes del evento, el cliente deberá confirmar por escrito la selección del plato principal y el número final de invitados.

POLÍTICA DE PAGO

El primer pago, correspondiente al 30 % del presupuesto total en concepto de depósito, deberá abonarse el día de confirmación del evento.

El segundo pago, correspondiente al 70 % restante del presupuesto total, deberá abonarse 15 días antes del evento, una vez confirmado el número final de asistentes.

Por favor, incluya el nombre de la empresa o del cliente particular y la fecha del evento en el concepto de la transferencia bancaria.

Enviar el justificante de pago a:

sales@lagunacostadelsol.com

KAI
BEACH

Autovía del Mediterráneo, Km 159

+34 689 113 476

sales@lagunacostadelsol.com

www.kai-beach.com

@kai_beach_resturant