



kaori

MENÚS EXPERIENCIA
KAORI | *Especial Grupos*



**CASINO
ADMIRAL**

SEVILLA

EXPERIENCIA KITA



Kaori

Entrantes y Primeros son servidos a compartir para cada dos personas.

ENTRANTES

MORIAWASE TEMPURA

Tempura de: algas, setas, gambon y brotes en tempura, con helado de tomate y kimuchi.

TUNA TATAKI

Tataki de atún rojo de almadraba sobre sopa de tomate.

LOS PRIMEROS

CHUKA SOBA TORYUFU

Fideos salteados en plancha con vegetales y carne, trufa negra y yema de huevo templado.

SUSHI MIXTO ADMIRAL

Dieciséis piezas de la mejor selección de nuestro sushi.

EL PRINCIPAL

HOBAYAKI

Servido en hoja de magnolia, solomillo de buey loncheado previo marcado en la plancha, sobre glaze de hueso tostado, miel y miso. Salteado de ajetes y boletus, y pimienta sansho.

POSTRE

CHIZU

Sobre galleta de pasta brisa y confitura de frutos rojos, cubierto por un cristal de caramelo crujiente y perlas de cítricos.

BODEGA

Agua, refrescos y Cerveza Cruzcampo.

Vino Blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra, Analivia D.O. Rueda.

Vino Tinto: Zaranda V.T Sierra de Sevilla, Valdequemao D.O. Ribera del Guadiana.

Vino Rosado: Inurrieta Coral D.O. Navarra.

Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava.

57€ Por Persona

CASINO
ADMIRAL
SEVILLA

EXPERIENCIA NAKANO



Kaori

JAPÓN DEGUSTACIÓN

NIGIRI UNAGI

Nigiri de anguila.

NIGIRI GYU TRUFA

Solomillo de vaca marcado al fuego sobre arroz de sushi y coronado por trufa y su aceite.

URAMAKI KIMCHI TARTAR SAKE

Uramaki con tartar de salmón e ikura. Kimchi y finas lonchas de salmón gratinadas con muselina de ajo negro.

EL PRIMERO A COMPARTIR

MAGUROYAKI

Costillar o Espineta de Atún caramalizado a la brasa con salsa barbacoa japonesa y achiote

EL PRINCIPAL

USHI ROSU

Lomo alto de buey al Teppanyaki, sobre una cruz pintada de ajo Moyoya, con snacks de ajo blanco frito acompañado de un cuenco de verduras salteadas con ajo Negro y teriyaki.

POSTRE

OSHA

Helado de té marcha sobre teja de almendra y coco sentada sobre bizcocho japonés de queso y coulis de frambuesa, todo ello sobre una sopa de chocolate blando.

BODEGA

Agua, refrescos y Cerveza Cruzcampo.

Vino Blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra, Analivia D.O. Rueda.

Vino Tinto: Zaranda V.T Sierra de Sevilla, Valdequemao D.O. Ribera del Guadiana.

Vino Rosado: Inurrieta Coral D.O. Navarra.

Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava.

66€ Por Persona

CASINO
ADMIRAL
SEVILLA



EXPERIENCIA KYABIA

Kaori

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico de Bellota Sierra Pedroches.
Piedras de queso payoyo al pimentón.

JAPÓN DEGUSTACIÓN

URAMAKI EBI TEMPURA

Uramaki de gambón tempurizado, aguacate, tsukemono de pepino y Daikon cubierto por una gelée de mango.

SAKURA OSIZUSHI

Battera maki de foie glaseado, sardina ahumada y fresas, aderezado con gel de shiso y pimienta rosa.

TSUNA TARTAR

Tartar de atún rojo de Barbate trufado, sorbete de lima, albahaca y manzana.

EL PRIMERO INDIVIDUAL

MORIAWASE TEMPURA

Tempura de verduras con langostino, helado de tomate y salsa de pescado.

EL PRINCIPAL A ELEGIR

USHI ROSSU

Lomo alto de buey al Teppanyaki, sobre una cruz pintada de ajo Moyoya, con snacks de ajo blanco frito acompañado de un cuenco de verduras salteadas con ajo Negro y teriyaki.

CORVINA AL TEPPANYAKI

Ambas opciones acompañadas de guarnición de verduras.

POSTRE

CHIZU

Sobre galleta de pasta brisa y confitura de frutos rojos, cubierto por un cristal de caramelo crujiente y perlas de cítricos.

BODEGA

Agua, refrescos y Cerveza Cruzcampo.

Vino Blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra, Analivia D.O. Rueda.

Vino Tinto: Zaranda V.T Sierra de Sevilla, Valdequemao D.O. Ribera del Guadiana.

Vino Rosado: Inurrieta Coral D.O. Navarra.

Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava.

78€ Por Persona

CASINO
ADMIRAL
SEVILLA