kaori

EXPERIENCIAS

EXPERIENCIA KANBU - EJECUTIVO

de lunes a viernes, al mediodía - excepto vísperas y festivos
a elegir un entrante, un primero, un principal y un postre,
una bebida incluida

kaori

ENTRANTES

Tempura kakiage
Tempura de verduras acompañada de mayonesa al kimchi

Sake y Tekka maki
Hosomaki con atún rojo de almadraba y Hosomaki de salmón

Tataki de atún
Tataki de atún marinado en soja y ensalada sunomono de algas y pepino

Tartar de salmón
Tartar de salmón sobre el corazón de un aguacate asado y crema de lima

PRIMEROS

Wok de verduras eco con sésamo
Verduras ecológicas salteadas al wok, tsuyu y sésamo

Yakisoba Ibérico
Tallarines salteados con presa ibérica, setas y huevo

Yakimeshi ebi
Arroz jazmín salteado con gambón, verduras y huevo

Yakimeshi kamo
Arroz jazmín salteado con pato y setas

PRINCIPALES

Degustación de sushi
Compuesto por 8 piezas: nigiri 4 uds., uramaki california 3.0, 4 uds.

Yakitori de pollo de corral
Brocheta de pollo caramelizada a la brasa

Hiyoko teriyaki
Pollo con salsa agridulce al teriyaki salteado con verduras y mango

Sakana no kare
Dados de pescado, vieira y gambón junto a verduras y piña al curry japonés

POSTRE

Chizu
Crema ligera de queso sobre galleta de pasta brisa y confitura de frutos rojos, cubierto por un cristal de caramelo crujiente y perlas de cítricos

Kokyo
Parfait de caramelo, helado de chocolate y café, cremoso de pera y cristal de cacao

Chokoreto
Helado de chocolate negro sobre galleta de masa brisa y espuma de leche

Osha
Helado de té matcha sobre teja de almendra y coco, bizcocho japonés de queso y coulis de frambuesa, sobre una sopa de chocolate blanco

Precio: 25€ / persona

kaori

EXPERIENCIA HIKARI - LUZ

Sake-tonic de bienvenida

ENTRANTES, a compartir

Gyuniko Gyoza de Ossobuco
Gyozas rellenas de ossobuco estofado y desmigado, verduras salteadas con aceite de sésamo y pimienta de Java, tuétano tostado y crema de soja

Sushi Mixto Admiral
Compuesto por 16 piezas: nigiri 7 uds,
Hosomaki 6uds, uramaki california 3.0

PRIMER PLATO

Uramaki Ebi Tempura
Uramaki de gambon tempurizado, aguacate,
Tsukemono de pepino y daikon, gelée de mango

PLATO PRINCIPAL

Hobayaki
Presentado en una hoja de magnolia, solomillo de buey loncheado y marcado en el teppanyaki, salteado con ajetes, boletus y pimienta Sansho, servido sobre glase de su hueso tostado con miel y miso

POSTRE

Chizu
Crema ligera de queso sobre galleta de pasta brisa y confitura de frutos rojos, cubierto por un cristal de caramelo crujiente y perlas de cítricos

BODEGA

Vino blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra
Vino tinto: Arnegui Crza. D.O. Rioja
Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava)
Vino dulce: Príncipe de Viana Vendimia Tardía

Precio: 54€ / persona (impuestos incluidos)

kaori

EXPERIENCIA KAZE - VIENTO

Sake-tonic de bienvenida

ENTRANTES, a compartir

Kaki Ibérica
En su concha, dos ostras tempurizadas con sabor ibérico, manzana al azafrán, acompañado de un consomé de cebolla tostada

Sushi Mixto Admiral
Compuesto por 16 piezas: nigiri 7 uds, Hosomaki 6uds, uramaki california 3.0

Chuka Soba Toryufu
Fideos de trigo salteados con vegetales, solomillo de buey y trufa negra, cocinados con una yema de huevo de corral a baja temperatura

PRIMER PLATO

Tsuna Tartar
Presentado en Margarita, tartar de atún rojo, sorbete de lima, albahaca y manzana

PLATO PRINCIPAL

Ushi Rosu
Lomo alto de buey al teppanyaki sobre una cruz pintada de ajo momoya, con snack de ajo blanco frito acompañado de un cuenco de verduras salteadas con ajo negro y teriyaki y un cuenco de arroz con aceite de ajo frito y salsa yakiniku

POSTRE

Osha
Helado de té matcha sobre bizcocho japonés y sopa de chocolate

BODEGA

Vino blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra
Vino tinto: Arnegui Crza. D.O. Rioja
Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava)
Vino dulce: Príncipe de Viana Vendimia Tardía

Precio: 60€ / persona (impuestos incluidos)

kaori

EXPERIENCIA UMI - MAR

Sake-tonic de bienvenida

ENTRANTES, a compartir

Ika Tempura
Calamar de potera en tempura, sobre arroz de
Los emperadores y mayonesa de wasabi

Sushi Mixto Admiral
Compuesto por 16 piezas: nigiri 7 uds,
Hosomaki 6uds, uramaki california 3.0

Uramaki Kimchi Tartar Sake
Uramaki con tartar de salmón e ikura, kimchi y finas lonchas de
salmón gratinadas con muselina de ajo negro y anacardo

PRIMER PLATO

Maguroyaki
Costillar de atún rojo caramelizado a la brasa con
salsa barbacoa japonesa y achiote

PLATO PRINCIPAL

Ushi Rosu con Lomo Wagyu
Lomo alto de buey de raza WAYGU, al teppanyaki sobre una cruz pintada de
ajo momoya, con snack de ajo blanco frito, cuenco de verduras salteadas con ajo negro
y teriyaki y cuenco de arroz con aceite de ajo frito y salsa yakiniku

POSTRE

Chokoreto
Helado de chocolate negro sobre galleta de
masa brisa y espuma de leche

BODEGA

Vino blanco: Inurrieta Intacta D.O. Navarra
Vino tinto: Arnegui Crza. D.O. Rioja
Cava: Medusa Pago de Tharsis D.O. Cava)
Vino dulce: Príncipe de Viana Vendimia Tardía

Precio: 80€ / persona (impuestos incluidos)