



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



## SAKIZUKE

### EDAMAME

Con sésamo y kimchi | With sesame and kimchi

6

### GYOZA

Wagyu y boletus | Wagyu and boletus

16

### OSTRAS PONZU

Con salsa ponzu | Oyster with ponzu sauce

6

### ZAMBURIÑA (4ud)

A la robata con mantequilla de ajo y miso dulce

Grilled scallops with butter garlic and sweet miso

18

## 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 más un maki a elección  
6 pieces of nigiri sushi and one maki

57

## OMAKASE

Díganos 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  
salmón aburi, y mayo yuzu | Shrimp tempura, avocado,  
cucumber, Salmon Belly Aburi and yuzu mayo

19

## MAGURO PICANTE (8pza)

Atún picante, mentaiko y cebolleta fresca  
Spicy Tuna, mentaiko and fresh spring onion

19

## KAI (8pza)

Wagyu, encurtido japonés, setas en tempura, foie y  
salsa yakiniku | Wagyu, japanese pickle, mushroom  
tempura, foie and yakiniku sauce

29

## YASAI (8pza)

Setas en tempura y tamari miel trufada  
Mushroom tempura and honey tamari truffle

18

## TARTAR

### TORO | SE PREPARA EN MESA

Ventresaca de atún, yema curada, cebolleta fresca y pan brioche | Tuna belly, cured egg yolk, fresh spring onion and brioche bread

42

### EXTRA CAVIAR | EXTRA CAVIAR 30GRS

70

### HUEVOS ROTOS

Con atún picante huevo de corral y papas fritas  
Free range scrambled eggs, spicy tuna and chips

35

### SAKE PICANTE

Salmón con salsa picante | Salmon with spicy sauce

24

## USUZUKURI

### PONZU

Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu y vainilla  
Thin slices of white fish with ponzu sauce & vanilla

23

### PAN TUMACA

Corte fino de ventresca de atún 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 "papa arrugada"

23

### BILBAÍNA

Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi  
Thin slices of white fish with garlic oil and shichimi

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

<b>HUEVO TRUFA</b> Huevo de codorniz con paté de trufa Quail egg with truffle	5
<b>HUEVO CAVIAR</b> Huevo de codorniz con caviar   Quail egg with caviar	14
<b>TORO FLAMBE</b> Ventresca de atún con azúcar moreno, Aburi Faty tuna with brown sugar, Aburi	7
<b>CARABINERO</b> Carabinero con su cabeza a la robata Red King Prawn with its grilled head	21
<b>HOTATE YUZU</b> Vieira con vinagreta de yuzu   Scallop with yuzu sauce	5
<b>CHUTORO DIJON</b> Parte media grasa del atún con mostaza de dijón cebollino Medium fatty tuna with dijon mustard and chive	7
<b>WAGYU BURGER</b> Cebolla caramelizada y tomate fresco Caramelized spring onion and fresh tomato	6
<b>TORO SALMOREJO</b> Ventresca de atún con salmorejo Tuna Belly with salmorejo	7
<b>SAKE KIMCHI</b> Salmón con kimchi   Salmon with kimchi	4
<b>BLANCO GUANCIALE</b> Pescado blanco con lardo   White fish with lardo	5
<b>CIGALA</b> Cigala aburi con foie   Crayfish aburi with foie	6
<b>TUETANO CAVIAR</b> Tuétano a la plancha con caviar y huevo de codorniz Grilled marrow with caviar and quail egg	14

# CALIENTE

## NASU NO MISO

Berenjena frita con miso y chalota  
Fried Eggplant with miso and chalots

14

## UNADON

Anguila a la robata sobre arroz gohan pimienta japonesa  
y salsa tare | Grilled Eel with rice, Japanese pepper  
and tare sauce

21

## KARE CURRY

Carrillera de wagyu a baja temperatura con curry  
japones | Sous vide wagyu beef cheek with  
japanese curry

42

## BUTA YAKINIKU

Costilla de cerdo ibérico a la robata con barbacoa  
japonesa y ensalada de papaya | Grilled iberian Pork  
ribs with japanese barbecue and papaya salad

28

## YAKITORI

Brocheta de Pollo de corral a la robata  
Grilled Free range chicken skewer

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 sésamo y chocolate, helado de vainilla y espuma de plátano | Hazelnut sesame cake, vanilla ice cream and banana foam

12

## TORRIJA

Pan brioche en leche merengada flambeado, helado de jengibre | Brioche bread marinated in cinnamon milk, ginger ice cream

12



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”.

Prices 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”.