



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

<b>TORO   SE PREPARA EN MESA</b> 🌾🔪🐟🥚🍷	42
Ventresaca de atún, yema curada, cebolleta fresca y pan brioche   Tuna belly, cured egg yolk, fresh spring onion and brioche bread	
<b>EXTRA CAVIAR   EXTRA CAVIAR 30GRS</b>	70
<b>HUEVOS ROTOS</b> 🌾🔪🐟🥚	35
Con atún picante huevo de corral y papas fritas Free range scrambled eggs, spicy tuna and chips	
<b>SAKE PICANTE</b> 🌾🔪🐟	24
Salmón con salsa picante   Salmon with spicy sauce	

## USUZUKURI

<b>PONZU</b> 🌾🔪🐟	23
Corte fino de pescado blanco con salsa ponzu y vainilla Thin slices of white fish with ponzu sauce & vanilla	
<b>PAN TUMACA</b> 🌾🔪🐟	28
Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate Thin slices of Tuna Belly with tomato and braed crumbs	
<b>MOJO</b> 🌾🔪🐟	23
Corte fino de pescado blanco con mojo verde "Canario" y papa arrugada   Thin slices of white fish with "mojo verde" and "papa arrugada"	
<b>BILBAÍNA</b> 🌾🔪🐟	23
Corte fino de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi Thin slices of white fish with garlic oil and shichimi	
<b>USUZUKURI "ADOBO"</b> 🌾🔪🐟	23
Corte fino de pescado blanco con adobo gaditano y harina frita Thin slices of white fish with "adobo gaditano" sauce and fried flour	



# NIGIRI

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



# CALIENTE

<b>NASU NO MISO</b> 🌾🐔🍷	14
Berenjena frita con miso y chalota Fried Eggplant with miso and chalots	
<b>UNADON</b> 🌾🍷🐟	21
Anguila a la robata sobre arroz gohan pimienta japonesa y salsa tare   Grilled Eel with rice, Japanese pepper and tare sauce	
<b>KARE CURRY</b> 🌾🍷🐔🍷🍷🍷	42
Carrillera de wagyu a baja temperatura con curry japones   Sous vide wagyu beef cheek with japanese curry	
<b>BUTA YAKINIKU</b> 🌾🍷🐟🐔🍷	28
Costilla de cerdo ibérico a la robata con barbacoa japonesa y ensalada de papaya   Grilled iberian Pork ribs with japanese barbecue and papaya salad	
<b>YAKITORI</b> 🌾🍷🐔	16
Brocheta de Pollo de corral a la robata Grilled Free range chicken skewer	

**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

## CHOKORÉTO 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”.

