



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 immaculados, 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



# ENTRANTES

<b>CAVIAR OSETRA 30g</b>	75
50g	125
125g	250
Servido con blinis y guarnicion clásica Served with blinis and its clasical sides	
<b>OSTRAS CON YUZU Y CHILI O SALSA PONZU</b>	7
Oysters with yuzu-chili or ponzu sauce	
<b>EDAMAME KIMCHI</b>	6
Edamame con sésamo y kimchi Edamame with sesame and kimchi	
<b>GYOZA</b>	16
Wagyu y boletus   Wagyu and boletus	
<b>VIEIRA DEL PACÍFICO - 4 ud.</b>	19
A la robata con mantequilla de ajo y miso dulce Grilled Pacific scallops with garlic butter and sweet miso	
<b>NASU NO MISO</b>	16
Berenjena frita con salsa de miso y chalota Fried eggplant with miso and shallot sauce	
<b>TAKO-SU</b>	14
Ensalada de pepino y alga con pulpo y salsa sunomono Cucumber and seaweed salad with octopus and sunomono sauce	
<b>WAGYU TONNATO</b>	26
Pastrami de wagyu con salsa tonnato, alcaparras y brotes frescos   Wagyu pastrami with tonnato sauce, capers, and fresh sprouts	
<b>TEMPURA</b>	24
Tacos de merluza en tempura con salsa tártara de yuzu   Tempura hake with yuzu tartar sauce	



## TARTAR

### HUEVOS ROTOS

Tartar de atún picante, huevo frito de corral y papas fritas

Spicy tuna tartare, free-range fried egg, and fries

35

### TORO

Tartar de ventresca de atún, yema de huevo y cebolleta fresca

Tuna belly tartare, egg yolk, and fresh scallion

42

### SAKE PICANTE

Tartar de salmón con salsa picante

Salmon tartare with spicy sauce

28

## SASHIMI

### DEGUSTACIÓN DE ATÚN

Sashimi selección de tres cortes diferentes de atún  
Selection of three different cuts of tuna sashimi

39

### SAKE

Sashimi de salmón

Salmon sashimi

28

### KAI

Sashimi especial de pescados y mariscos para dos personas

Special sashimi selection with fish and shellfish for two

55

**WHEN ASIA  
MEETS EUROPE**

SUSHI & XEREZ ——— KAI



# USUZUKURI

## PONZU

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

24

## PANTUMACA

Corte fino de ventresca de atún con pan y tomate  
Thin slices of tuna belly with tomato and bread crumbs

29

## BILBAÍNA

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

24

## VIEIRA CON SAL DE CHORIZO

Corte fino de vieira con sal de chorizo  
Thin slices of scallop with chorizo salt

27



# NIGIRI

## HUEVO TRUFA

Huevo de codorniz con paté de trufa

Quail egg with tru e pâté

5

## WAGYU BURGER

Nigiri frito de hamburguesa de wagyu, tomate fresco y cebolleta caramelizada

Fried nigiri with wagyu burger, fresh tomato, and caramelized scallion

7

## TORO FLAMBE

Ventresca de atún con azúcar moreno, Aburi

Fatty tuna with brown sugar, Aburi

7

## CARABINERO

Carabinero con su cabeza a la robata

Red king prawn with its grilled head

25

## HOTATE YUZU

Vieira con mantequilla de yuzu

Scallop with yuzu butter

6

## CHUTORO DIJON

Parte media grasa del atún con mostaza de Dijon

y cebollino | Medium fatty tuna with Dijon mustard and chives

7

## SAKE KIMCHI

Salmón con kimchi | Salmon with kimchi

5

## BLANCO GUANCIALE

Pescado blanco con lardo | White fish with lardo

5

## CIGALA FOIE

Cigala Aburi con foie | Crayfish Aburi with foie

7

## TUETANO CAVIAR

Tuétano a la plancha con caviar y huevo de codorniz

Grilled marrow with caviar and quail egg

14



# MAKIS

## CHILLI CRAB

Uramaki de cangrejo frito de concha blanda, huevo hilado, aguacate y sésamo kimchi

Fried soft-shell crab uramaki, avocado, sweet egg yolk, and kimchi sesame

23

## AKUMA

Uramaki de langostino frito, aguacate, salmón aburi y mayonesa de yuzu y lima

Fried shrimp uramaki, avocado, Aburi salmon, and yuzu-lime mayo

21

## SPICY TUNA

Futomaki de atún picante, aguacate y cebolleta fresca

Spicy tuna futomaki, avocado, and fresh scallion

21

## YASAI

Uramaki de setas en tempura, aguacate, pepino y tamari con miel trufada

Mushroom tempura uramaki, avocado, cucumber, and truffle honey tamari

19

## FUTO EBI

Uramaki de langostino frito, aguacate, copos de tempura, tobiko y salsa tare

Fried shrimp uramaki, avocado, tempura flakes, tobiko, and tare sauce

21

## UNAGUI FUTOMAKI

Futomaki de anguila a la parrilla, sésamo, pepino y salsa de anguila

Grilled eel futomaki, cucumber, sesame, and eel sauce

21

# CALIENTE Y ROBATA

## UNADON

25

Anguila a la robata sobre arroz gohan, pimienta japonesa y salsa tare

Grilled eel over gohan rice, Japanese pepper, and tare sauce

## KARE CURRY

39

Carrillera de wagyu a baja temperatura con curry japonés

Sous vide wagyu beef cheek with Japanese curry sauce

## CORDERO YAKINIKU

28

Chuletitas de cordero a la robata con salsa yakiniku y ensalada de papaya verde

Grilled lamb chops with yakiniku sauce and green papaya salad

## YAKITORI

19

Brocheta de pollo de corral a la robata con salsa teriyaki

Grilled free-range chicken skewer with teriyaki sauce

## BUTA UDON

27

Fideos udon con salsa teriyaki, verduras y panceta de cerdo a la robata

Udon noodles with teriyaki sauce, vegetables, and grilled pork belly



# POSTRES

<p><b>SOPA DE MANGO</b></p> <p>Mango y maracuyá con jengibre, fruta fresca, helado de coco y lima</p> <p>Mango and passion fruit with ginger, fresh fruit, coconut ice cream, and lime</p>	9
<p><b>CREMOSO DE YUZU</b></p> <p>Chocolate blanco, gelatina de yuzu y vainilla, pipas de calabaza y fresas</p> <p>White chocolate, yuzu and vanilla jelly, pumpkin seeds, and strawberries</p>	12
<p><b>CHOKORĒTO BANANA</b></p> <p>Pastel caliente de avellana, sésamo y chocolate, helado de vainilla y espuma de plátano</p> <p>Warm hazelnut, sesame, and chocolate cake with vanilla ice cream and banana foam</p>	12
<p><b>TORRIJA</b></p> <p>Pan brioche en leche merengada flambeado, helado de jengibre</p> <p>Flambéed brioche soaked in cinnamon-infused milk, served with ginger ice cream</p>	12

Precios en €. IVA incluido. Kai ha implementado un Plan de Control de Alérgenos y dispone de información sobre los alérgenos presentes en sus productos, cumpliendo con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Prices in €. VAT included. KAI has implemented an Allergen Control Plan and provides information on allergens present in its products, in compliance with Regulation (EU) 1169/2011 on food information to consumers.