

# 煙 KEMURI



フ  
シ  
モ  
ビ  
ア  
ツ  
ト



## 前菜

### ZENSAI

- EDAMAME A LA BRASA
- EDAMAME Y CHILE CASERO
- MAZORCA DE MAIZ ROBATA CON MANTEQUILLA MISO
- HOURENSOU NO GOMA-AE (TRADICIONAL HOJAS DE ESPINACAS CON SÉSAMO)
- SHISHITO PEPPERS DEL PADRÓN EN TEMPURA CON SAL DE YUZU
- LÁMINA DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA CURADO 2 MESES Y NORI DE FUKUOKA

### ENTRANTES

- SUNOMONO CON WAKAME (ENSALADA DE PEPINO)
- AGUACATE ASADO EN ROBATA, TOFU AHUMADO, MIZUNA Y ALIÑO SANBAIZU

#### Sakuzuke Kemuri curado 24h en porcelana

- HAMACHI EN SOJA BLANCA
- VENTRESCA EN SOJA OSCURA

- BONITO ABURI
- TATAKI DE BONITO AHUMADO, YEMA DE HUEVO Y SOJA
- PULPO DULCE COCIDO EN SOJA, ENSALADA DE PEPINO Y WAKAME
- BERENJENA MISO - NASU DENGAKU
- GYOZA SANLÚCAR (LANGOSTINOS Y JENGIBRE)
- GYOZA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA
- GYOZA DE WAGYU
- POLLO KARAAGE (POLLO FRITO ESTILO JAPONÉS)
- SOPA MISO
- SOPA MISO Y MOLUSCO

#### Shabu-shabu Kemuri style

- SHABU BARBATE (LÁMINAS DE VENTRESCA, O'TORO Y CHUTORO)
- SHABU WAGYU (LÁMINAS DE WAGYU)

## 炉端焼き

### ROBATAYAKI

Técnica ancestral de la cocina japonesa en la que se cocina sobre el carbón carnes, verduras y pescados en pinchos o brochetas.

- MEATBALL (TSUKUNE) SHISO (2 UND)
- MOLLEJA DE TERNERA Y LIMA (2 UND)
- CHICKEN TAIL (2 UND)
- CONTRAMUSLO (2 UND)
- PECHUGA (2 UND)
- SHIITAKE Y KATSUOBUSHI (2 UND)
- ANGUILA KABAYAKI Y SANSHO (2 UND)
- WAGYU
- PIEL DE POLLO CRUJIENTE (2 UND) *Edición limitada*
- ALITA (2 UND) *Edición limitada*
- OSTRA DE POLLO Y MENTAICO (2 UND) *Edición limitada*

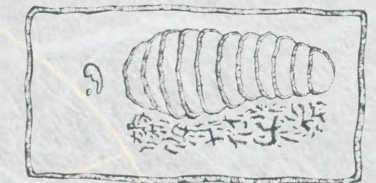
### TEMPURA

- PORTOBELLO RELLENO DE GAMBA (2 UND)
- LANGOSTINO (2 UND)
- BOQUERÓN (2 UND)
- KAKIAGE DE VERDURA + GAMBA CRISTAL (2 UND)
- CALAMAR NARISAWA (2 UND)
- PIJOTA (1 UND)
- TEMPURA MIXTA DE VERDURAS (2 HOJAS DE SHISO, 2 FLORES DE LOTO, 2 ESPÁRRAGOS, 2 BIMIS, 2 ENOKIS)
- TEMPURA MIXTA DE PESCADO Y MARISCO (1 CALAMAR, 1 LANGOSTINO, 1KAKIAGE, 2 BOQUERONES, 1 PIJOTA)

## 天ぷら

### PRINCIPALES

- LUBINA A LA BRASA, DAIKON FUROFUKI Y DASHI
- BACALAO NEGRO MARINADO EN MISO, HABAS DE SOJA GLASEADAS CON AGEDASHI
- KATSU EBI (LANGOSTINO JUMBO, ENSALADA DE COL Y KARASHI)
- WAGYU SANDO A5 DE KAGOSHIMA (100GR)
- TONKATSU LOMO DE CERDO IBÉRICO
- RIBEYE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA Y DASHI
- SOLOMILLO DE TERNERA, ENSALADA DE TIRABEQUES Y SALSA YAKINIKU
- DONBURI (ARROZ GOHAN, VERDURAS Y SETAS) DE ANGIULA KABAYAKI *Para 2 personas*
- CHIRASHI SUSHI DE O'TORO, YEMA DE HUEVO Y FURIKAKE
- CHIRASHI SUSHI DE WAGYU, YEMA DE HUEVO Y FURIKAKE (60GR)



### POSTRES

- TOKYO BANANA CHEESECAKE
- MOCHI CASERO, PREGUNTE POR LOS SABORES DEL DÍA (1 UND)
- PERLAS DE JAPÓN, COCO Y HELADO DE SÉSAMO NEGRO
- SWISS ROLL DE MATCHA Y FRUTOS ROJOS
- TAMAGO DULCE, CREMOSO DE MISO VAINILLA, AZÚCAR DE OKINAWA HELADO
- YOKAN DE MELOCOTÓN BLANCO CON CREMA DE SHISO VERDE

×  
イ  
ン  
テ  
イ  
ツ  
シ  
ユ

テ  
ザ  
ー  
ト



煙

# お寿司

## SUSHI

### NIGIRI

- CABALLA    
- JUREL    
- AKAMI    
- OTORO    
- BONITO    
- VIEIRA     
- GAMBA BLANCA    

- QUISQUILLA   
- LANGOSTINO TIGRE    
- CALAMAR    
- HAMACHI    
- CONCHA FINA     
- WAGYU    
- TEMAKI NEGITORO      
- TEMAKI WAGYU     

### KANDA STYLE

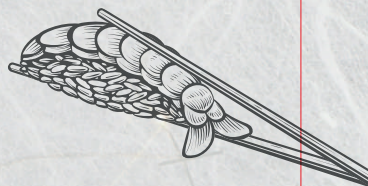
- OTORO    
- AKAMI    
- CALAMAR    
- QUISQUILLA     
- JUREL    
- CABALLA    
- GAMBA BLANCA    
- CAVIAR    

### OSAKA ROLL

- UNAGI   
- CABALLA CURADA    

### ROLLS

- ATÚN     
- LANGOSTINO EN TEMPURA        



煙



# 煙 KEMURI

## GODAI

Roku Gin, cordial casero de hojas de shiso verde con extracción en vermuth blanco y manzanilla



## KINTSUGI

Ginebra cítrica, extracción casera de lemongrass en verjus blanc con oro y té Lapsang Souchong

## IKEBANA

Roku Gin, agua de aloe vera, refresco de jengibre y cordial de yuzu y eucalipto



## DAIJO-SAI

Tequila blanco, whisky, zumo de Shiranui, soja desalada con extracción de hoja de shiso verde y sake junmai espumoso



## HANAMI

Vodka macerado en hoja de flor de guisante mariposa, rosolio de bergamota, agua de aloe vera, ponzu casero de 5 cítricos y refresco carbonatado de cítricos y quina



## HISHAKU

Mezcal, licor de melón japonés con pimienta sichuán, zumo de yuzu natural, wasabi, chocolate blanco y té matcha



## KEMURI

Hibiki harmony, cordial casero de Lapsang Souchong, ponzu de 5 cítricos, aroma de tierra húmeda e infusión en hielo seco de té de cacao y especias



## 1000 GRULLAS

Ginebra cítrica, mezcal espadín, licor ciruela ume y bitter de hoja de shiso morado

## KOMYO

Roku Gin, extracción de shiso morado, shiso verde en sake junmai gingo, ponzu especial Kemuri y top de sake junmai espumoso



## 47 RONIN

Whisky Suntory Toki, zumo de hoja de shiso rojo y ume, ligero toque de mostaza y frutos rojos y Dom Benedictine Vintage



## KYOTO GARDEN

Zumo de yuzu, miel de hoja de shiso verde, salsa de soja desalada y refresco carbonatado de quina y pieles de cítricos



## SONKEY SURU

Cordial casero de té Lapsang Souchong y té verde de sombra, zumo de Shiranui y ponzu casero Kemuri

