

# 煙 KEMURI



フ  
シ  
モ  
ピ  
ア  
ツ  
ト



## 前菜

### ZENSAI

EDAMAME A LA BRASA	6
EDAMAME Y CHILE CASERO	7
MAZORCA DE MAIZ ROBATA CON MANTEQUILLA MISO	10
HOURENSOU NO GOMA-AE (TRADICIONAL HOJAS DE ESPINACAS CON SÉSAMO)	9
SHISHITO PEPPERS DEL PADRÓN EN TEMPURA CON SAL DE YUZU	7
LÁMINA DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA CURADO 2 MESES Y NORI DE FUKUOKA	16

### ENTRANTES

SUNOMONO CON WAKAME (ENSALADA DE PEPINO)	8
AGUACATE ASADO EN ROBATA, TOFU AHUMADO, MIZUNA Y ALIÑO SANBAIZU	12

**Sakuzuke Kemuri curado  
24h en porcelana**

HAMACHI EN SOJA BLANCA	16
VENTRESCA EN SOJA OSCURA	19

TATAKI DE BONITO AHUMADO, YEMA DE HUEVO Y SOJA	16
PULPO DULCE COCIDO EN SOJA, ENSALADA DE PEPINO Y WAKAME	18
BERENJENA MISO - NASU DENGAKU	10

GYOZA SANLÚCAR (LANGOSTINOS Y JENGIBRE)	14
-----------------------------------------	----

GYOZA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA	12
-----------------------------------	----

GYOZA DE WAGYU	22
----------------	----

POLLO KARAAGE (POLLO FRITO ESTILO JAPONÉS)	14
--------------------------------------------	----

SOPA MISO	6
	8

**Shabu-shabu  
Kemuri style**

SHABU BARBATE (LÁMINAS DE VENTRESCA, O'TORO Y CHUTORO)	20
SHABU WAGYU (LÁMINAS DE WAGYU)	32

## 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)	9
MOLLEJA DE TERNERA Y LIMA (2 UND)	9
CHICKEN TAIL (2 UND)	9
CONTRAMUSLO (2 UND)	9
PECHUGA (2 UND)	9
SHIITAKE Y KATSUOBUSHI (2 UND)	6
WAGYU (50GR)	30
PIEL DE POLLO CRUJIENTE (2 UND)	6
ALITA (2 UND) <i>Edición limitada</i>	9
OSTRA DE POLLO Y MENTAICO (2 UND) <i>Edición limitada</i>	9

### TEMPURA

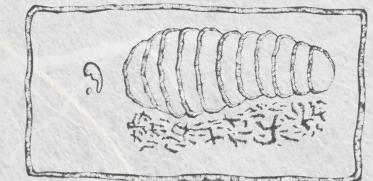
PORTOBELLO RELLENO DE GAMBA (2 UND)	4
LANGOSTINO (2 UND)	6
KAKIAGE DE VERDURA + GAMBA CRISTAL (2 UND)	6
CALAMAR NARISAWA (2 UND)	9
PIJOTA (1 UND)	7
TEMPURA MIXTA DE VERDURAS (2 HOJAS DE SHISO, 2 FLORES DE LOTO, 2 ESPÁRRAGOS, 2 BIMIS, 2 ENOKIS)	16
TEMPURA MIXTA DE PESCADO Y MARISCO (1 CALAMAR, 1 LANGOSTINO, 1 KAKIAGE, 2 BOQUERONES, 1 PIJOTA)	26

## 天ぷら

### PRINCIPALES

LUBINA A LA BRASA, DAIKON FUROFUKI Y DASHI	26
BACALAO NEGRO MARINADO EN MISO, HABAS DE SOJA GLASEADAS CON AGEDASHI	30
KATSU EBI (LANGOSTINO JUMBO, ENSALADA DE COL Y KARASHI)	36
WAGYU SANDO A5 DE KAGOSHIMA (100GR)	65
TONKATSU LOMO DE CERDO IBÉRICO	28
RIBEYE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA Y DASHI	60
SOLOMILLO DE TERNERA, ENSALADA DE TIRABEQUES Y SALSA YAKINIKU	29
DONBURI (ARROZ GOHAN, VERDURAS Y SETAS) DE LUBINA <i>Para 2 personas</i>	44
CHIRASHI SUSHI DE O'TORO, YEMA DE HUEVO Y FURIKAKE	26
CHIRASHI SUSHI DE WAGYU, YEMA DE HUEVO Y FURIKAKE (60GR)	40

×  
イ  
ン  
テ  
イ  
ツ  
シ  
ユ



### POSTRES

TOKYO BANANA CHEESECAKE	9
MOCHI CASERO, PREGUNTE POR LOS SABORES DEL DÍA (1 UND)	7
PERLAS DE JAPÓN, COCO Y HELADO DE SÉSAMO NEGRO	8
SWISS ROLL DE MATCHA Y FRUTOS ROJOS	10
TAMAGO DULCE, CREMOSO DE MISO VAINILLA, AZÚCAR DE OKINAWA HELADO	8
YOKAN DE MELOCOTÓN BLANCO CON CREMA DE SHISO VERDE	8

テ  
ザ  
ー  
ト

