



## ENTRANTES FRÍOS

Usuzukuri de dorada **10,80€**  
con leche de tigre, crema de albahaca, huevas de tobiko yuzu y ralladura de lima kafir.

Usuzukuri de salmón **9,50€**  
y mango aderezado con vinagreta de shiso, crema de albahaca remolacha encurtida, huevas de salmon y ralladura de botarga.

Usuzukuri de vieira **12,90€**  
aderezado con salsa yuzu-miso, pesto rojo de tomate seco y albahaca, crema de marisco con chili dulce-picante, uvas de mar, rayadura de pomelo tailandés.

Usuzukuri de rodaballo **12,90€**  
aderezado con salsa de coco, miel y romero, crema de algas con mascarpone, gelatina de remolacha, naranja a "gajo vivo", crema de yuzu, huevas de salmón, rayadura de naranja y crujientes de plátano macho.

Tartar de atún y aguacate **9,50€**  
con wasabi troceado, confitura de tomate y crujiente de flor de loto.

Ensalada de atún al estilo tataki **10,80€**  
con berenjena marinada en salsa yakiniku, vinagreta de miso y sésamo blanco.

Ensalada de algas variadas **9,80€**  
con encurtidos al estilo japonés, espuma de sésamo blanco y vinagreta de shiso.

Ensalada de alga wakame **7,90€**  
verduras tempurizadas acompañada de vinagreta de yuzu y huevas de capellán.



## ENTRANTES CALIENTES

Edamame: judías de soja al vapor.	<b>3,50€</b>
Tsukune de pescado: brocheta de buñuelo de pescado blanco con crema de alga, bonito seco y mascarpone. (2 brochetas).	<b>6,90€</b>
Gioza de pollo crujiente: con espuma de kabocha, miso y gorgonzola.	<b>4,40€</b>
Kushiage de cerdo: rollito de cerdo ibérico, brie, shiso y crema de ume, rebozado en panko japonés, acompañado de crema de trufa. (2 brochetas)	<b>6,90€</b>
Chicuwa: Surimi de calamar relleno de brie, en tempura y acompañado de mayonesa cítrica de yuzu.	<b>7,80€</b>
Tempura de mariscos: variados acompañados de crema fresca de yogurt griego y anchoa.	<b>8,90€</b>
Tempura de langostinos: acompañada de salsa dulce picante y crujiente de anacardos.	<b>8,90€</b>

**KYOB**

## URAMAKIS (8 UNIDADES)

Uramaki de Kani: **9,90€**  
relleno de cangrejo desmigado, cubierto con un arcoíris de salmón, mango, coronado con espuma de frambuesa glaseada y foie con crujientes de fresa deshidratada.

Uramaki de atún: **9,50€**  
atún desmigado con especias japonesas, cubierto de atún fresco y hoja de shiso, acompañado de crema de algas y mascarpone, espuma de sésamo blanco y remolacha encurtida.

Uramaki de ventresca de atún: **17,90€**  
relleno de queso brie, rebozado en panko, takuan, y cubierto de ventresca de atún, confitura de tomate y tomillo, tapenade de aceituna negra y parmesano, ralladura de botarga, aroma de romero, shiso picado y espuma de plancton.

Uramaki de langostino: **9,90€**  
Langostino en tempura, cangrejo desmigado, por encima aguacate, espuma de bogavante con kimchee, leche de tigre, huevas de tobiko-yuzu, y crujientes de plátano.

Uramaki ibérico: **10,90€**  
relleno de croqueta de boletus cubierto con jamón ibérico, crema de trufa y reducción de Pedro Jiménez.

Uramaki de magret de pato: **16,90€**  
relleno de bimi en tempura, takuán y vegetales, cubierto de magret de pato a baja temperatura, carpaccio de seta eryngii al ajillo, espuma de foie, reducción de soja y naranja sanguina y crujiente de naranja caramelizada.

Uramaki vegetal: **8,80€**  
relleno de espárrago en tempura, nabo marinado y aguacate, cubierto de encurtidos japoneses, vinagreta de miso acompañado de espuma de sésamo blanco.

Maki tempurizado: **8,80€**  
relleno de salmón y brie con un toque de aceite ahumado, maldon cítrico y crema de albahaca.

Maki tropical (6 unidades): **12,90€**  
con envoltura de papel de soja, relleno de croqueta de nécora, por encima tartar de centollo gallego, crema de marisco con chili dulce-picante, huevas de salmón y crujientes de piña deshidratada.



## NIGIRIS (1 UNIDAD)

- Nigiri de salmón: **2,70€**  
flambeado con crema de curri, mango y mostaza japonesa,  
y confitura de tomate y tomillo.
- Nigiri de salmón: **3,10€**  
flambeado con crema de setas, salsa yakiniku, aroma de  
carbón y espuma de kabocha, miso y gorgonzola.
- Nigiri de dorada: **2,90€**  
flambeado, con higo confitado en umesyu ó mango  
(según la temporada), huevos de salmón, shiso picado y  
ralladura de lima kafir.
- Nigiri de dorada: **2,90€**  
flambeado, con tapenade de aceituna negra y parmesano,  
ralladura de botarga y aroma de romero.
- Nigiri de atún: **2,90€**  
con salsa de soja wasabi, crema de yuzu y espuma  
de sésamo blanco.
- Nigiri de ventresca de atún: **4,50€**  
con crema de setas y trufa fresca laminada.
- Nigiri de langostino: **3,70€**  
a baja temperatura, con salsa de soja wasabi, espuma de  
bogavante y kimchi, leche de coco , miel y romero  
y huevos de tobiko-yuzu.
- Nigiri de vieira: **3,70€**  
flambeado con raíz de flor de loto, crema de albahaca,  
huevas de salmón, aroma de naranja y aceite ahumado.
- Nigiri de corvina: **3,20€**  
flambeado con foie y crema de tartufo.

## DOMBURIS

- Curry-don: **7,90€**  
curry estilo japonés, guiso de verduras y carne de vacuno, acompañado de arroz blanco y huevo poché y mango troceado, acompañado de arroz blanco.
- Hayasi-don: **7,80€**  
guiso tradicional japonés de carne de vacuno y setas, acompañado de arroz blanco y croqueta de nécora y crema de bogavante.
- Katsu-don: **9,50€**  
carne de cerdo empanado, salteado al wok, con cebolla laminada, salsa de soja, ajo y gengibre, ligado con huevos rotos y salsa tonkatsu, acompañado de arroz blanco.
- Kaisen-don: **9,80€**  
tres tipos de pescados fileteados estilo sashimi acompañados de arroz blanco y huevas de salmón.
- Ten-don: **7,50€**  
Tempura de verduras y langostino acompañado de arroz blanco y reducción de soja estilo Kaori.
- Yakisoba: **9,50€**  
Fideos de trigo salteados al wok con verduras y marisco acompañados de bonito seco y crema de albahaca.

## CARNES

Tataki de vaca vieja madurada: **17,90€**

Carne de vacuno cocinada a baja temperatura al estilo tataki, acompañado de croqueta de arroz, pac-choi salteado con salsa kimchee, todo acompañado con nuestra salsa estilo kaori, con toques ácidos, dulces y ligeramente picantes, crema de curry, mostaza y mango, sésamo negro en grano y aroma de romero.

Hamburguesa japonesa: **10,50€**

Carne de cerdo macerada al estilo japonés acompañada de salsa demi-glace, boletus, crema de trufa, huevo poche, y chips de patatas.

Yakitori: **9,50€**

Brocheta de pollo con salsa barbacoa japonesa ahumada, acompañados de kakiage de verduras. (2 unidades)

**KYORI**

## POSTRES

Coulant de chocolate **5,90€**  
con helado de jengibre acompañado de crema de chocolate blanco y fruta de la pasión.

Brocheta de brownie **6,50€**  
de chocolate y sésamo negro, plátano tempurizado con kinako y mochi de vainilla, acompañado de crema de té jazmín y coco.  
(2 unidades)

Frutas confitadas **5,50€**  
en té verde tostado y umeshu, acompañado de sorbete de yuzu, pimienta japonesa y peta zetas.

Maki dulce **6,50€**  
relleno de bizcocho de kabocha y piña natural envuelto en masa de mochi, por encima crema pastelera de té verde, espuma de yuzu y fresas, acompañado con salsa de chocolate negro y wasabi.

Cheesecake **6,50€**  
de chocolate blanco y day-day. Acompañado de espuma de azuki, crujientes de platano macho y frambuesa deshidratada.

**KYOR**



UN VIAJE  
DE MIL  
KILOMETROS  
COMIENZA  
CON UN  
SOLO  
PASO

KYOR



KAORI