

KIN|A|I|A

NEW
FOOD
BETTER
VIBES

ENTRANTES — STARTERS

ENSALADA DE QUINOA REAL

Con nueces, avellanas, arándanos y albaricoque deshidratado, rúcula y vinagreta de lima-limón.

Quinoa salad with walnuts, hazelnuts, cranberries and dried apricots, rocket and lemon-lime vinaigrette.

16€

EDAMAME

Salteado con mantequilla y aceite de sésamo.

Stir-fried with butter and sesame oil.

9€

OSTRA GUILLARDEAU

Acompañada de vinagreta mignonette.

Guillardeau oyster with mignonette vinaigrette.

4,5€

CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Con vinagreta de yuzu, sal y pimienta.

Red Prawn carpaccio with yuzu vinaigrette, salt and pepper.

26€

CORAZONES DE PUERRO CONFITADO

En aceite de oliva y tomillo limonero, con crema de espárragos verdes, jamón deshidratado y emulsión de yema y soja.

Leek hearts confit in olive oil and lemon thyme, with green asparagus cream, dehydrated ham and yolk and soya emulsion.

14€

PAK CHOI SALTEADO CON GAMBAS

Con colas de gambón y aceite de tikka massala.

Stir-fried Pak Choi with prawns with prawn tails and tikka massala oil.

16€

GYOZA DE PATO Y FOIE CON TRUFA

Acompañada de mayonesa de trufa. 4 und.

Duck and foie with truffle gyoza with truffle mayonnaise. 4 und.

16€

PAN BAO DE COSTILLA

Relleno de costilla de cerdo deshilachada a baja temperatura con salsa tonkatsu. 2 und.

Bao bread stuffed with low temperature shredded pork rib with tonkatsu sauce. 2 pcs.

14€

ENTRANTES — STARTERS

BRIOCHE DE CANGREJO

Con ensalada fresca, mayonesa de mantequilla, cebolla morada y albahaca.

Crab brioche with fresh salad, butter mayonnaise, red onion and basil.

12€

MINI HAMBURGUESA DE VACA

Mini hamburguesa de vaca premium en pan brioche, con mermelada de bacon, cebolla crispy y hoja de shiso.

Mini premium beef burger on brioche bun, with bacon jam, crispy onion and shiso leaf.

14€

TARTAR DE ATÚN

Con kimchi, crujiente de alga nori y ensalada de alga wakame.

Tuna tartar with kimchi, crispy nori seaweed and wakame seaweed salad.

22€

CEVICHE NIKKEI DE ATÚN

Con edamame, raíz de loto, pico de gallo y masago arare. Leche de tigre infundada en coco y maíz.

Nikkei Tuna Ceviche with edamame, lotus root, pico de gallo and masago arare.

Coconut and corn infused tiger's milk.

19€

CEVICHE DE CORVINA

Con yuca frita, boniato, cebolla morada y choclo. Leche de tigre y coco.

Sea bass ceviche with fried yucca, sweet potato, red onion and corn. Tiger's milk and coconut.

18€

TIRADITO DE LUBINIA

Con alioli de aguacate, lima, pistachos y brotes tiernos.

Sea bass tiradito with avocado aioli, lime, pistachios and tender sprouts.

17€

PESCADOS — FISH

LOMO DE LUBINIA AL HORNO

Sobre un salteado de fideos de calabacín y tomate cherry, acompañado de crema de guisantes y brotes frescos.

Baked sea bass fillet on a sauté of courgette noodles and cherry tomatoes, accompanied by pea cream and fresh sprouts.

23€

TATAKI DE ATÚN ROJO

Acompañado de salsa teriyaki, crujiente de cacahuete al wasabi, furikake y alga wakame.

Bluefin tuna tataki served with teriyaki sauce, wasabi peanut crunch, furikake and wakame seaweed.

21€

SAKURA NO SAKE

Lingote de salmón marinado en salsa de la casa, acompañado de verduras salteadas y glaseado con salsa hoisin.

Sakura no sake salmon fillet marinated in house sauce, served with sautéed vegetables and glazed with hoisin sauce.

22€

Servicio a mesa / Table service

2 € por persona.

2€ per person.

Alergias e intolerancias / Allergies and intolerances

Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal antes de realizar su pedido.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

CARNES — MEATS

LINGOTE DE WAGYU A5

Planchado (100gr).

Ironed (100gr).

89€

RIBEYE DE VACA

Acompañado de patatas chips con trufa, queso parmesano y una ensalada de berros con vinagreta de mostaza y cherrys.

Beef Ribeye served with truffle potato chips, parmesan cheese and a watercress salad with mustard vinaigrette and cherries.

39€

COCHINILLO SIN HUESO

Acompañado de patatas chips con trufa, queso parmesano y una ensalada de berros con vinagreta de mostaza y cherrys.

Boneless suckling pig accompanied by truffle potato chips, parmesan cheese and a watercress salad with mustard vinaigrette and cherries.

29€

PRESA IBÉRICA A LA CANTONESA

Presa ibérica a la brasa con salsa sukiyaki.

Grilled Iberian pork with sukiyaki sauce.

28€

POSTRES — DESSERTS

MIX MOCHI

3 und. Coco, mango y fresa.

3 und. Coconut, mango and strawberry.

10€

POSTRE DEL CHEF

Postre del chef.

Chef's dessert

10€

