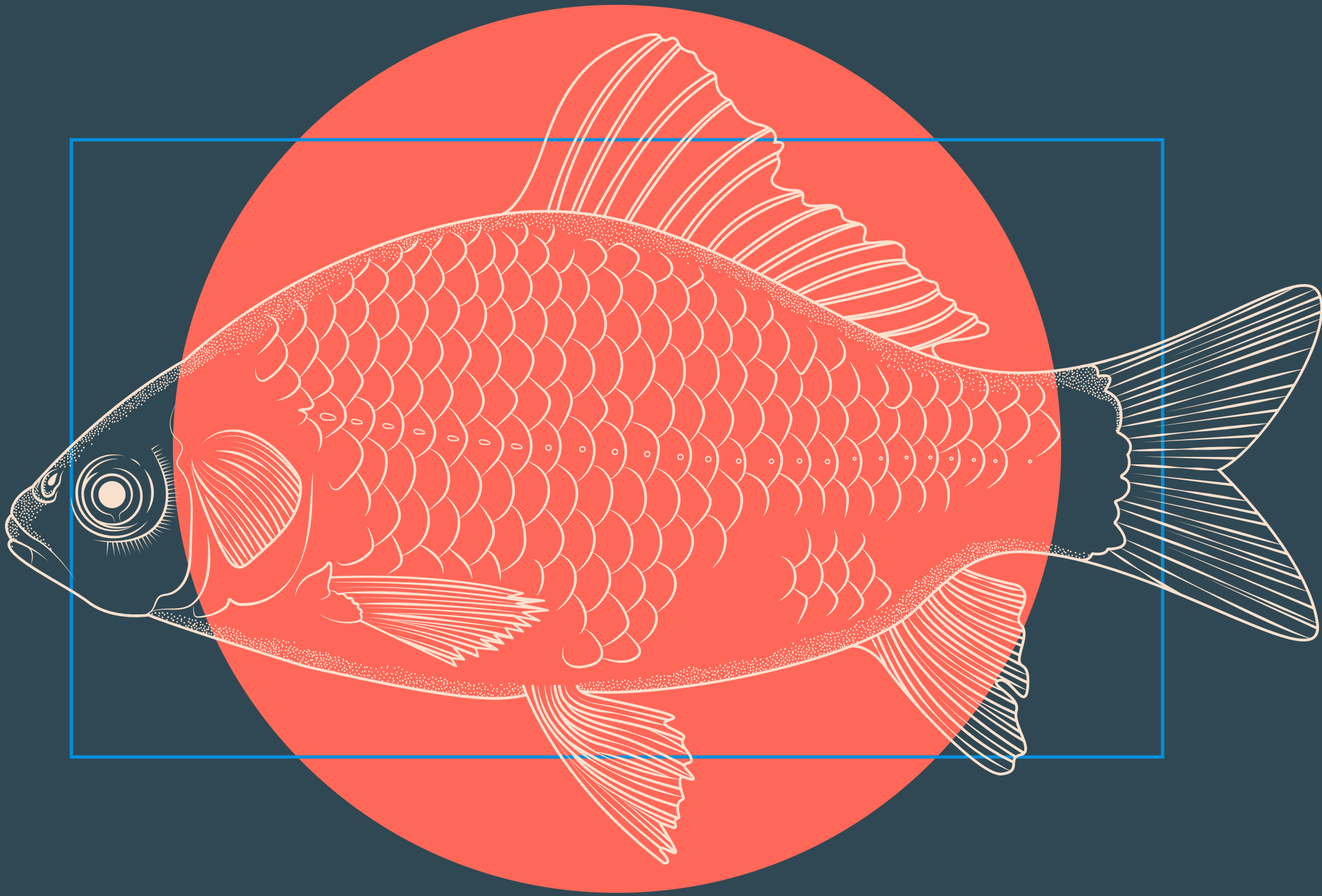




KITSUME

ASIAN FUSION FOOD



USUZUKURI

TORO (4,6,13)

17

Finas láminas de ventresca de atún, panko tostado con ajo, jengibre y aceite dashi. *Thin slices of tuna belly fillets, toasted bread flakes with garlic, ginger & dashi oil*

HAMACHI (2,4,6,13)

16

Finas láminas de pez limón curadas en alga kombu y salsa ponzu de hibisco. *Thin slices of lemon fish cured in kombu seaweed & hibiscus ponzu sauce*

TATAKI DE BONITO (4,6,13)

14

Bonito en semi salazón, berenjena a la llama, polvo de ajo asado y salsa yakiniku. *Semi-salted white tuna, flamed aubergine, roasted garlic powder y yakiniku sauce*

STEAK TARTAR (4,5,8,9,12,13)

18

Solomillo de vaca (120 gr) cortado a cuchillo, aliño estilo japonés y tostas de pan sardo. *Knife cut beef (120 gr) sirloin steak, japanese style dressing y sardinian bread toasts*

CEVICHE NIKKEI (4,6)

14

Laminas de corvina, leche de tigre, cebolla sancochada, cancha y choclo. *Sea bass slices, citrus sauce, pickled onions, fried & cooked corn*

NIGIRIS

SABA NO KUNSEI (1,4,5,6) 3.5 (por ud.)

Caballa ahumada y miso al carbón.
Smoked mackerel & charcoal miso

UNAGI (4,5) 4 (por ud.)

Anguila y salsa tare.
Eel & tare sauce

MAGURO (1,4,5,6,13) 4 (por ud.)

Atún y kizami wasabi.
Tuna fish & kizami wasabi

SAKE (4,5,6,8) 3.5 (por ud.)

Salmón soasado, mostaza y miel.
Lightly roasted salmon, mustard & honey

MAKIS

CALIFORNIA ROLL (1,2,4,6) 16 (6 uds.)

Roll de atún, aguacate, pepino y tobiko.
Tuna roll, avocado, cucumber & tobiko

KANI (1,4,5,6,10,13) 15 (6 uds.)

Cangrejo frito en tempura, mayo de kimchi y cilantro.
Fried crab tempura, kimchi mayonnaise & coriander

SAKE ROLL (1,2,5,6,13) 14 (6 uds.)

Salmón, yema curada en soja y furikake.
Salmon, soya cured egg yolk & furikake



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)



TORI NO KARAAGE (4,11,12,13) 10

Pollo macerado al estilo japonés,
frito en fécula de patata y salsa lemon curd.
*Japanese style marinated chicken,
fried in potato starch & lemon curd sauce*

TEMPURA

YASAI (2,4,13) 12

Verduras de temporada en tempura
con kimchi y togarashi. *Tempura seasonal
vegetables with kimchi & togarashi*

EBI (3,4,6,10,13) 14

Gambas en tempura con mayonesa, leche
condensada y cacahuete. *Tempura prawns
with sweet mayo & peanuts*

CEVICHE (1,3,4,6,9) 13

Dorada en tempura, leche de tigre,
boniato picante y mayonesa de lima kaffir.
*Sea bream in tempura, citrus sauce, spicy
sweet potato & kaffir lime mayonnaise*



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

B R I O C H E S

y pan bao

STEAK TARTAR (4,8,9,11,13)

7 (por ud.)

Pan brioche ahumado al kamado con steak tartar aliñado estilo japonés. *Kamado smoked brioche bread with steak tartar japanese style dressing*

MAGURO (4,6,11,13)

7 (por ud.)

Pan brioche ahumado al kamado con atún y salsa de sriracha. *Kamado smoked brioche bread with tuna fish & sriracha sauce*

IKA (1,4,5,11)

7 (por ud.)

Pan brioche ahumado al kamado con calamar frito, mayonesa de lima kaffir y queso feta. *Kamado smoked brioche bread with fried squid, kaffir lime mayonnaise & feta cheese*

AHIRU BAO (2,4,9,13)

8 (por ud.)

Pan bao de pato pekinés, ensalada de apio y puerro con salsa teriyaki. *Peking duck pan bao, celery & leek salad with teriyaki sauce*

CHILI CRAB SUNOMONO (1,4,13)

13

Hamburguesa de cangrejo de concha blanda, ensalada de pepino y chucrut de lombarda. *Soft shell crab Burger, cucumber salad & red cabbage sauerkraut*



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

BBQ KAMADO

KAIBASHIRA (1,5,11,13)

5 (por ud.)

Brocheta de vieira a la brasa con emulsión de ajo y jengibre. *Grilled scallops skewer with garlic & ginger emulsion*

KUSHIYAKI (2,4,8,13)

4.5 (por ud.)

Brocheta de carne de vaca macerada a la brasa y salsa yakiniku. *Marinated grilled beef skewer & yakiniku sauce*

UNAGUI (4,6,13)

5 (por ud.)

Brocheta de anguila crujiente, pimienta sansyo y salsa tare. *Crispy eel skewer, sansyo pepper & tare sauce*

YAKITORI (2,4,11,13)

4 (por ud.)

Brocheta de pollo macerado a la brasa y salsa yakitori. *Grilled marinated chicken skewer & yakitori sauce*

MAGURO (2,6)

4.5 (por ud.)

Brocheta de atún, katsuobushi y mayonesa japonesa. *Grilled tuna skewer, katsuobushi & japanese mayonnaise*

BLACK COD (2,4,5,6,11,13)

19

Bacalao negro marinado con saiko miso, verduras en tempura y teriyaki. *Black cod marinated in saiko miso, tempura vegetables & teriyaki*

GYO KAMADO (2,4,13)

30

Entrecot de vaca Rubia gallega (300 gr) asado al kamado, cremoso de patata y yuzu kosho con salsa yakiniku. *Kamado roasted rib eye of Galician cow (300 gr), creamy potato & yuzu kosho with yakiniku sauce.*



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

WOK

NIHON CHAHAN (2,4,11,13)

19

Arroz frito japones con costilla de vaca madurada y salsa teriyaki cítrica. *Japanese fried rice with matured beef ribs & citrus teriyaki sauce*

PAD THAI (2,4,11,13)

18

Fideos udon salteados con langostinos, pollo y salsa de cacahuete. *Stir fried udon noodles with prawns, chicken & peanut sauce*

CURRY THAI (1,2,4,5,6,8,9,10,13)

17

Carrilleras de ternera, pasta de curry amarillo y coco frito. *Veal cheeks, yellow curry paste & fried coconut*

SUGERENCIA DEL DÍA

Pregunte por nuestra sugerencia del día.
Ask for our suggestion of the day



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

POSTRES

DESSERTS

LEMON PIE (3,4,5,11)

7.5

Tarta de limón con yuzu, chocolate blanco, té matcha y sorbete de jengibre. *Lemon cake with yuzu, white chocolate, matcha tea & ginger sorbet*

UMESHU (2,12)

7

Frutas de temporada, tapioca y licor dulce japonés. *Seasonal fruits, tapioca & japanese sweet liqueur.*

TORRIJA AZUKI (4,5,11)

7.5

Torrija marcada en mantequilla, judía dulce japonesa y helado de Azuki. *French toast sautéed in butter, japanese sweet beans & Azuki ice cream*

KASUTADO (2,4,5,11)

7

Flan de sésamo negro, crumble de café y lichis. *Black sesame custard, coffee crumble & lychee.*



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



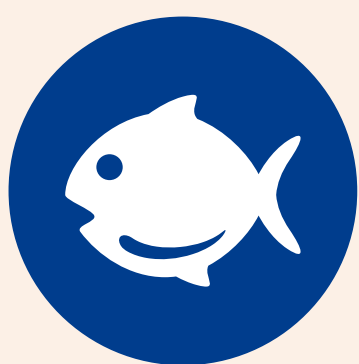
4

GLUTEN
GLUTEN



5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)



KITSUME

V I N O S



BLANCOS

WHITE

- D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza

Chardonnay

22 €
- Fruto Noble, Selección SH

Sauvignon blanc

copa 4 € / 17 €
- Tarima Mediterráneo

Merseguera y moscatel seco

21 €

- D.O. PENEDÈS

Atrium

Chardonnay

23 €

- D.O. RÍAS BAIXAS

Mar De Frades

Albariño

29 €
- Pazo Das Bruxas

Albariño

25 €

- D.O. RIBEIRA SACRA

O Estranxeiro

Godello, albariño y treixadura

27 €

- D.O. RIBERA DEL DUERO

Valduero

Albillo

29 €

- D.O. RUEDA

Verdeo

Verdejo

copa 4.2 € / 18 €
- Viña Salceda

Verdejo

22 €

- D.O. VALDEORRAS

Godeval

Godello

26 €

- D.O. Utiel-Requena

Nodus Selección SH

Chardonnay

24 €

ROSADOS

ROSE

- D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza

Monastrell

22 €

- D.O. NAVARRA

Chivite Las Fincas Selección SH

Garnacha y tempranillo

copa 4.8 € / 25 €

- D.O. PENEDÈS

De Casta

Cariñena y garnacha

18 €
- Jean Leon 3055

Pinot noir

26 €



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

T I N T O S

R E D

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza 23 €
Crianza, monastrell y merlot

Tarima Hill 26 €
Crianza, monastrell

D.O. BIERZO

Quite 27 €
Crianza, mencía

D.O. RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro 39 €
Crianza, tempranillo

Matanegra 28 €
Crianza, tempranillo

Matarromera 39 €
Crianza, tempranillo

Valtravieso Selección SH copa 4.8 € /24 €
Roble, tempranillo,
cabernet sauvignon y merlot

D.O.C. RIOJA

22 Pies Selección SH copa 4.4 € / 22 €
Crianza, tempranillo

Eguren Ugarte 23 €
Crianza, tempranillo y garnacha

Marqués de Vargas 35 €
Reserva, tempranillo, mazuelo y garnacha

Muga 36 €
Crianza, tempranillo, garnacha y graciano

Viña Salceda 23 €
Crianza, tempranillo, mazuelo y graciano

D.O. TORO

Almírez 35 €
Crianza, tinta de toro

D.O. UTIEL-REQUENA

Nodus Delirium Selección SH 23 €
Joven, merlot



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

C A V A S

Agustí Torelló Roca	28 €
Rosado, trepat	
Cordón Negro, 1/5	9 €
Macabeo, xarel·lo y parellada	
Nodus	22 €
Chardonnay, macabeo	
Nodus Reserva	28 €
Selección SH Chardonnay	
Juvé & Camps Reserva de la Familia	36 €
Macabeo, xarel·lo y parellada	

C H A M P A G N E

Moët Impérial	75 €
Pinot noir, pinot meunier y chardonnay	
Taittinger, brut reserva	70 €
Pinot noir, pinot meunier y chardonnay	
Taittinger, 3/8, brut reserva	40 €
Pinot noir, pinot meunier y chardonnay	
Taittinger, rosé	80 €
Pinot noir, pinot meunier y chardonnay	



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

SH VILLA GADEA

RESORT + THALASSO

Altea



sh-hoteles.com