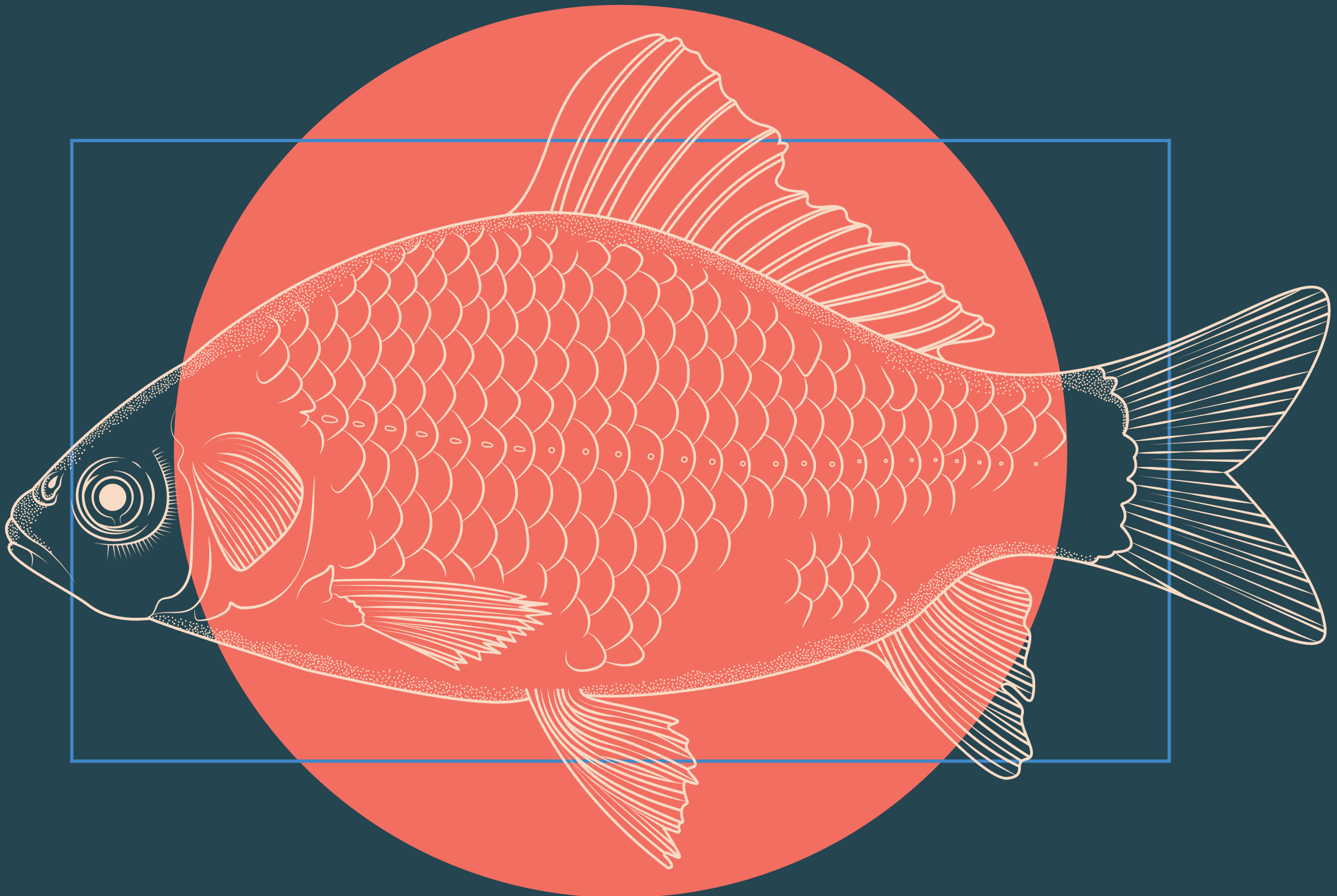




KITSUME

A S I A N F U S I O N F O O D





USUZUKURI TORO (4,6,13)19

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

MAGURO TARTAR (2,4,6,7,12,13)21

Dados de atún (120gr) con salsa de ostras, kizami wasabi y guacamole de edamame.
Tuna cubes (120gr) with oyster sauce, kizami wasabi & edamame guacamole

STEAK TARTAR (2,4,6,7,12,13)18

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

NIGIRIS

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

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

UNAGI (4,5)5 (ud.)

Anguila.
Eel

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

Atún y kizami wasabi.
Tuna fish & kizami wasabi

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

Salmón soasado, mostaza y miel.
Roasted salmon, mustard & honey



Precios en euros. IVA incluido

(Prices in euros. VAT included)

MAKIS

CALIFORNIA ROLL (1,2,4,6) 18

Atún, aguacate, pepino y tobiko.
Tuna, avocado, cucumber & tobiko

KANI (1,4,5,6,10,13) 16

Cangrejo tempurizado, mayo kimchi y cilantro.
Tempura crab, kimchi mayonnaise & coriander

SAKE ROLL (1,2,5,6,13) 17

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

AHIRU (4,5,8,13) 18

Pato tempurizado, salsa hoisin y hierbabuena.
Tempura duck, hoisin sauce & mint

MAGURO (4,6,7,11,13) 19

Atún, sriracha, mango, alga nori y salsa tare.
Tuna, sriracha, mango, nori seaweed & tare sauce

BUTA (2,4,7,13) 15

Cochinita pibil tempurizado con pico de gallo.
Tempura cochinita pibil with fresh vegetables dressing

SASHIMI

SABA NO KUNSEI (6) 11

Caballa.
Mackerel

UNAGI (6) 12

Anguila.
Eel

MAGURO (6) 12

Atún.
Tuna

SAKE (6) 11

Salmón.
Salmon



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



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

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

DEBASAKI (2,4,5,6,12)14

Alitas de pollo al estilo thai, aji amarillo y cilantro.
Thai style chicken wings, spicy chilli & coriander

TEMPURA

YASAI (2,4,13)15

Verduras de temporada en tempura, kimchi y togarashi.
Tempura seasonal vegetables, kimchi & togarashi

EBI (3,4,6,10,13)18

Gambas en tempura, mayonesa de leche condensada y cacahuete.
Tempura prawns, condensed milk mayonnaise & peanut

CEVICHE (1,3,4,6,9)16

Dorada en tempura, leche de tigre, boniato picante y lima kaffir.
Tempura sea bream, citrus sauce, spicy sweet potato & kaffir lime



Precios en euros. IVA incluido

(Prices in euros. VAT included)

B R I O C H E S

y p a n b a o

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

7 (ud.)

Pan brioche ahumado al kamado, steak tartar aliñado estilo japonés.

Kamado smoked brioche bread, steak tartar japanese style dressing

MAGURO (4,6,11,13)

7 (ud.)

Pan brioche ahumado al kamado, atún y salsa sriracha.

Kamado smoked brioche bread, tuna fish & sriracha sauce

AHIRU BAO (2,4,9,13)

9 (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)

16 (ud.)

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

K A I B A S H I R A (1,5,11,13) 6 (ud.)

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

K U S H I Y A K I (2,4,8,13) 5 (ud.)

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

U N A G U I (4,6,13) 5 (ud.)

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

Y A K I T O R I (2,4,11,13) 4 (ud.)

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

M A G U R O (2,4,11,13) 5 (ud.)

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

B L A C K C O D (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

G Y O K A M A D O (2,4,13) 30

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

S A K E T A R E (4,6,7,12,13) 18

Salmón asado al kamado, salsa tare y cogollo de lechuga a la pamesana.
Kamado roasted salmon, tare sauce & parmesan lettuce hearts

I B E R I K O B U T A (2,4,5,13) 17

Secreto ibérico asado al kamado, boniato y salsa huancaína.
Kamado roasted Iberian pork cut, sweet potato & huancaína sauce



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



NIHON CHAHAN (2,4,11,13)

19

Arroz frito japonés, costilla de vaca madurada y salsa teriyaki cítrica.
Japanese fried rice, matured beef ribs & citrus teriyaki sauce

YAKI UDON (2,4,11,13)

18

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

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

17

Cerdo ibérico empanado estilo japonés, pasta de curry amarillo y coco frito.
Japanese style breaded Iberian pork, yellow curry paste & fried coconut

RAMEN GYUNIKU (2,4,5,9,12,13)

18

Sopa ramen de ternera al wok, fideos japoneses, pak choi, tuétano, huevo marinado en salsa coreana y cilantro.
Beef wok ramen soup, japanese noodles, pak choi, marrow, marinated egg in Korean sauce & coriander

MISOSHIRU (4)

15

Sopa de miso al wok, caldo dashi y tofu.
Miso wok soup, dashi broth & tofu



Precios en euros. IVA incluido

(Prices in euros. VAT included)

POSTRES

DESSERTS

LEMON PIE (3,4,5,11)

8

Tarta de limón con yuzu, chocolate blanco y té matcha.

Lemon cake with yuzu, white chocolate & matcha tea

UMESHU (2,12)

7

Frutas de temporada, tapioca y licor dulce japonés.

Seasonal fruits, tapioca & japanese sweet liqueur

TORRIJA KOJI (4,5,11)

8

Torrija de pan brioche marcada en mantequilla, fermento de arroz y helado de vainilla.

French toast sautéed in butter, rice leaven & vanilla ice cream

CHIZUKEKI (2,4,5,11)

8

Tarta de queso, sésamo negro y crumble de cacao.

Cheesecake, black sesame & cocoa crumble

BANANA MIRUFYU (3,4,5,11)

8

Milhojas de plátano, curry con chocolate blanco y maracuyá.

Banana millefeuille, curry with white chocolate & passion fruit



Precios en euros. IVA incluido

(Prices in euros. VAT included)



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



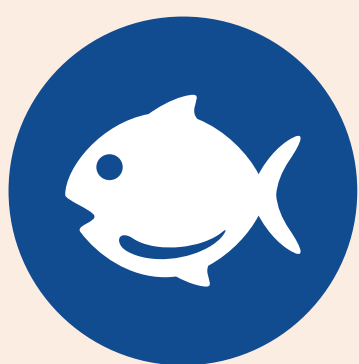
4

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



B L A N C O S

W H I T E

	Copa Glass	Bot Bottle
Enrique Mendoza, chardonnay D.O. Alicante		23
Finca Collado, chardonnay, moscatel D.O. Alicante		22
Nodus, sauvignon blanc D.O. Utiel-Requena	4.5	19
Bobal Blanco, bobal D.O. Utiel-Requena		25
Inverso, godello D.O. Valencia		26
Godeval, godello D.O. Valdeorras		29
Verdeo, verdejo D.O. Rueda	4.5	19
Viña Salceda, verdejo D.O. Rueda		20
Tarsus, verdejo D.O. Rueda		25
Valduero, albillo D.O. Ribera del Duero		35
Javier Sanz, verdejo D.O. Rueda		25
Malcorta, verdejo D.O. Rueda		34
Terras Gauda, albariño D.O. Rías Baixas		31
Zárate, albariño D.O. Rías Baixas		30
Pazo Das Bruxas, albariño D.O. Rías Baixas		26
Atrium, chardonnay D.O. Penedès	4.8	23
Azpilicueta, viura D.O.C. Rioja		24
Colección Privada Azpilicueta, viura D.O.C. Rioja		36
Hacienda Arínzano, chardonnay D.O. Pago de Arínzano		32
Chivite Las Fincas, chardonnay, garnacha blanca D.O. Navarra		21
Chivite Legardeta, chardonnay D.O. Navarra		26



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

R O S A D O S

R O S E

	Copa Glass	Bot Bottle
Chivite Las Fincas, garnacha, tempranillo D.O. Navarra	4.8	25
Enrique Mendoza, monastrell D.O. Alicante		22
De Casta, cariñena, garnacha D.O. Catalunya		19
Symphonie Rosé, garnacha, cinsault D.O. Côtes de Provence		42
Impromptu Rosé, pinot noir D.O. Valencia		38
Juan Gil, syrah, petit verdot D.O. Jumilla		26



Precios en euros. IVA incluido

(Prices in euros. VAT included)

T I N T O S

R E D

	Copa Glass	Bot Bottle
Enrique Mendoza, monastrell, merlot D.O. Alicante		25
Delit, monastrell D.O. Alicante		33
El Perdío, bobal D.O. Utiel-Requena		33
Bobal Negro, bobal D.O. Utiel-Requena		25
Nodus Delirium, merlot D.O. Utiel-Requena		26
Juan Gil Plata, monastrell D.O. Jumilla		26
Emilio Moro, tempranillo D.O. Ribera del Duero		39
Matanegra, tempranillo D.O. Ribera del Duero		33
Matarromera, tempranillo D.O. Ribera del Duero		41
Valtravieso, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot D.O. Ribera del Duero	4.8	25
Tarsus, tinta del país D.O. Ribera del Duero		29
Tarsus Terno, tempranillo D.O. Ribera del Duero		48
Trus, tempranillo D.O. Ribera del Duero		33
22 Pies, tempranillo D.O.C. Rioja	4.8	22
Muga, tempranillo, garnacha, graciano D.O.C. Rioja		39
Malpastor, tempranillo D.O.C. Rioja		23
Viña Salceda, tempranillo, mazuelo, graciano D.O.C. Rioja		23
Azpilicueta, tempranillo, graciano, mazuelo D.O.C. Rioja		25
Azpilicueta Instinto, tempranillo D.O.C. Rioja		34
Chivite Colección 125, tempranillo D.O. Navarra		38
Hacienda de Arínzano, tempranillo D.O. Pago de Arínzano		32



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

C A V A S

Y C H A M P A G N E

	Copa Glass	Bot Bottle
Cava	6	
Nodus		23
Juvé & Camps Reserva de la Familia		38
Agustí Torrelló rosado		34
1/2 Taittinger Brut Reserva		45
Taittinger Brut Reserva		80
Taittinger Rosado		90
Mumm Cordon Rouge		85
Mumm Rosé		90



Precios en euros. IVA incluido

(Prices in euros. VAT included)

SH VILLA GADEA

RESORT + THALASSO

Altea



sh-hoteles.com