

KIRA ● KIRA
INTERNATIONAL SUSHI BAR

CAPRTA



ENTRANTES

Alga Goma Wakame SJ	5,00 €	Gyozas de Buey de Mar CG, CR, SJ	10,00 €
Algas Wakame con Salsa de Sésamo y Tofu SJ, CA, GS	5,00 €	Gyozas de Buey de Wagyu CG	12,00 €
Algas Hijiki SJ	5,00 €	Salmón al Horno con Salsa de Miso y Yuzu CG, PE	16,00 €
Edamame SJ	5,00 €	Unadon <i>Anguila al Horno con Salsa de Anguila sobre Arroz de Sushi</i> CG, PE, SJ	22,00 €
Edamame Spicy SJ	5,00 €	Misoyaki Guindara <i>Bacalao Negro de Alaska con Miso Dulce</i> PE, SJ	23,00 €
Sopa Miso PE, SJ	5,00 €		
Gyozas de Verduras al Curry CG, SJ	7,00 €		
Gyozas de Carrillera de Cerdo Ibérico CG, SJ	9,00 €		

TARTARES

Tartar de Salmón con Ikura 16,00 €
CG, PE, SJ

Tartar de Atún Picante 18,00 €
CG, PE, SJ

Tartar de Pez Limón 18,00 €
CG, PE, SJ

Tartar de Toro 23,00 €
CG, PE, SJ

SASHIMI VARIADO

Bluefin 23,00 €
12 Piezas de Akami, Chutoro y O-Toro
PE

Dos clases 17,00 €
12 Piezas de Atún y Salmón
PE

Tres Clases 19,00 €
12 Piezas de Atún, Salmón y Lubina Salvaje
PE

Seis Clases 24,00 €
12 Piezas de Seis Pescados y Mariscos
PE

Especial 46,00 €
24 Piezas Selección del Chef
CR, MO



SASHIMI *(12 cortes)*

Salmón 16,00 €
PE

Hamachi 20,00 €
Pez Limón
PE

Akami 20,00 €
Parte Magra de Atún Rojo Bluefin
PE

Chutoro 22,00 €
Parte Grasa de Atún Bluefin
PE

O-Toro 24,00 €
Ventresca de Atún Bluefin
PE

UZUZUKURI

Hamachi 20,00 €
CG, PE, SJ

Vieiras con Ikura 20,00 €
CG, PE, SJ

Lubina Salvaje 23,00 €
CG, PE, SJ

TATAKI

Tataki de Bonito 16,00 €
con Cebolleta y Salsa Ponzu
CG, PE, SJ

Tataki de Atún 19,00 €
con Tobikko y Salsa Ponzu
CG, PE, SJ

Tataki de O-Toro 19,00 €
con Ikura y Salsa Ponzu
CG, PE, SJ

NIGIRI KIRAKIRA *(por pieza)*

Lubina Salvaje con Ajo Negro 4,50 €
CG, PE, SJ

Pez Limón con Umeboshi 4,50 €
Salsa de ciruela japonesa
CG, PE, SJ

Jurel con Jengibre 4,00 €
CG, PE, SJ

Chutoro con Ikura 4,50 €
CG, PE, SJ

O-Toro Tostado con Crema 5,00 €
de Trufa Blanca
CG, PE, SJ

Salmón con Salsa Miso-Yuzu 4,00 €
tostada
CG, PE, SJ

Vieira con tobiko y Mayonesa 4,50 €
de Wasabi
CG, MO, SJ

Anguila con Sansho 4,50 €
CG, PE, SJ

Langostino Salvaje en Dos 4,00 €
Cocciones con Ikura
CG, CR, SJ

Ostra Gillardeau N° 1 con Brote 8,00 €
de Wasabi
Salsa de ciruela japonesa
CG, MS, SJ, MO

Gamba Roja con su Cabeza 10,00 €
CG, CR, SJ

Calamar con Beluga y Lima 12,00 €
MO

Vieira con Beluga y Lima 12,00 €
CG, MO, SJ

Nigiri de Buey de Wagyu 6,50 €
Crudo
Raza Tajima
CG, SJ

Nigiri de Buey de Wagyu 7,00 €
tostado con miso
Raza Tajima
CG, SJ

NIGIRI TRADICIONAL *(por pieza)*

Akami 4,00 €
Parte Magra de Atún Bluefin
PE

Chutoro 4,00 €
Parte Grasa de Atún Bluefin
PE

Chutoro 4,50 €
Ventresca de Atún Bluefin
PE

Katsuo 4,00 €
Bonito
PE

Hamachi 4,00 €
Pez Limón
PE

Sake 3,50 €
Salmón
PE

Suzuki 4,00 €
Lubina Salvaje
PE

Unagi 4,00 €
Anguila
PE

Hotategai 4,00 €
Vieira
MO

Ebi 3,50 €
Langostino Salvaje Cocido
CR

Ika 3,50 €
Calamar
MO



GUNKANMAKI *(por pieza)*

Salmón al Yuzu con Ikura 4,00 €
CG, PE, SJ

Ikura 4,50 €
CG, PE, SJ

Atún Picante 4,50 €
CG, PE, SJ

O-Toro 5,50 €
CG, PE, SJ

Buey de Mar 5,50 €
CG, CR, SJ



HOSOMAKI *(por pieza)*

Avocado Maki 5,00 €
Aguacate

Sake Maki 6,00 €
Salmón
PE

Tekka Maki 7,00 €
Atún
PE

Hamachi Maki 7,00 €
Pez Limón
PE

Hotate Maki 8,00 €
Viera con Ikura
MO

Negitoro Maki 8,00 €
O-Toro con Cebollino
PE

UnagiMaki 8,00 €
Anguila
CG, PE, SJ

URAMAKI *(Ocho piezas)*

Sake Roll

*Relleno de Salmón y Aguacate y
Cubierto de Salmón e Ikura*
CG, PE, SJ, GS

14,00 €

Spicy Salmón

*con Tartar de Salmón, Crujiente de
Tempura y Salsa Picante*
CG, PE, SJ, GS

14,00 €

Spicy Tuna

*con Tartar de Atún, Crujiente de
Arroz y Salsa Picante*
CG, CR, SJ, GS

16,00 €

Ebi Wasabi Roll

*Relleno de Langostino Salvaje y
Aguacate con Mayonesa de Wasabi*
CG, CR, SJ, GS

16,00 €

Spicy Vieira Roll

*Relleno de Vieiras, Topping de
Tobikko, Mayonesa Picante y Lima*
CG, MO, SJ, GS

17,00 €

Unagi Roll

*de Anguila ,Aguacate y crujiente
de Tempura*
CG, PE, SJ

17,00 €

O-Toro Roll

*Relleno de Daykon y Cebolleta y
Cubierto con O-Toro e Ikura*
CG, PE, SJ

18,00 €

FUTOMAKI *(Cinco piezas)*

Salmón Picante 8,00 €
Salmón, Aguacate y Mayonesa Picante
CG, PE, SJ

Atún Picante 9,00 €
Atún, Aguacate y Mayonesa Picante
CG, PE, SJ

Vieiras Picantes 9,50 €
Vieiras, Aguacate y Mayonesa Picante
CG, MO, SJ

Anguila 11,00 €
Anguila, Aguacate y Salsa de Anguila
CG, PE, SJ

TEMAKI *(Cono, por pieza)*

Salmón 6,00 €
PE

Hamachi 7,00 €
PE

Atún 7,00 €
PE

Vieira con Ikura 8,00 €
PE

O-Toro 8,00 €
PE

Anguila 8,00 €
CG, PE, SJ

CARTA DE ERIZO (UNI)

(sólo en temporada, preguntar disponibilidad)

Tartar de Atún con Erizo 25,00 €
CG, PE, SJ, MO

Uzuzukuri de Vieira con Erizo 26,00 €
CG, SJ, MO

Tartar de O-Toro con Erizo 27,00 €
CG, PE, SJ, MO

Sashimi de Erizo 28,00 €
MO

Uzuzukuri de Lubina Salvaje con Erizo 29,00 €
CG, PE, SJ, MO

Hosomaki de Vieira con Erizo 9,00 €
(6 piezas)
MO

POR PIEZA

Temaki de Erizo y Aguacate 10,00 €
MO

Temaki de Atún con Erizo 12,00 €
PE, MO

Gunkanmaki de Erizo 5,50 €
MO

Nigiri de Calamar con Erizo y Lima 4,00 €
MO

Nigiri de Langostino Salvaje con Erizo 4,00 €
CR, MO

Nigiri de Vieira con Erizo y Lima 4,50 €
PE, MO

Nigiri de Chutoro con Erizo 4,50 €
PE, MO

Nigiri de O-Toro con Erizo 5,00 €
PE, MO

POSTRES

Daifuku Mochi de Té Verde 6,50 €
con Helado de Pistacho
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Daifuku Mochi de Queso 6,50 €
con Helado de Mango
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Daifuku Mochi de Chocolate 6,50 €
con Helado de Cacahuete
CG, HU, CA, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Coulant de Chocolate 7,50 €
con Helado de Vainilla
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA



HELADOS

Chocolate 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Vainilla 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Frambuesa 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Té Verde 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Sésamo 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Yuzu 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Mango 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Pistacho 3,50 €
CG, HU, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

Cacahuete 3,50 €
CG, HU, CA, SJ, LA, FC, MS, GS, DA

ALÉRGENOS

CG - Cereales con gluten
CR - Crustáceos
HU - Huevos
PE - Pescado
CA - Cacahuètes
SJ - Soja
LA - Lácteos
FC - Frutos de cáscara
AP - Apio
MS - Mostaza
GS - Granos de sésamo
DA - Dióxido de azufre
MO - Moluscos
AL - Altramuces

Calle Caracas 8, 28010 MADRID

911 375 197 | 615 089 655

hola@restaurantekirakira.es

Disponemos de salsa de soja sin gluten. La mayoría de los platos de la carta que contienen gluten, pueden hacerse con esa soja. Consulte a nuestro personal de sala.

