

TAMBIÉN A DOMICILIO



HAZ TU PEDIDO
a través de
WWW.KITSUNESUSHI.COM

KITSU
キツネ

SUSHIBAR 寿司バー

CARTA RESTAURANTE

タパス

ZENSAI	ENTRANTES, APERITIVOS Y ACOMPAÑAMIENTOS	
EDAMAME	Vaina de soja verde al vapor, salteada con kimuchi coreano o con trufa y carbón	6
SUNOMONO	Encurtido de pepino, alga, jengibre y sésamo de suribachi	7
MISOSHIRO Según temporada	Caldo dashi mineralizado con kombu, shiromiso, alga wakame y tofu	7
GOHAN	Arroz blanco al vapor	3

さしみ

SASHIMI	PORCIONES DE PESCADO O MARISCO CRUDO	
AMA-EBI	Colas de gamba blanca dulce con kizami	8.9
SAKE	Lomo alto de salmón noruego - parte magra -	8.5
SAKE NO HARA	Ventresca de salmón noruego - parte grasa -	8.9
AKA-MAGURO	Akami de atún rojo de aleta azul	9.9

にぎり

NIGIRI	CORTE DE PESCADO O MARISCO SOBRE ARROZ DE SUSHI	
1830, Yohei, un cocinero de Tokio inventó el nigiri-zushi.		
Precio por ud. (mín. 2)		
NAMA-EBI	Cola de gamba cruda con sake	3.1
UMI KO	Carne de vieira de costa	3.4
AMAKU	Colas de gamba dulce	3.1
AKA MAGURO	Corte de akami de atún rojo de aleta azul	3.3
MAGURO KU	Tartar de atún rojo a cuchillo con trufa de verano	3.5
SAKE	Lomo alto de salmón noruego - parte magra -	3.3
SAKE NO HARA	Corte de ventresca de salmón noruego - parte grasa -	3.4

コースト "Niguiris a fuego"

ABURI-EBI	Cola de gamba a la llama con soja	3.4
ABURI-SAKE	Lomo alto de salmón noruego asado	3.3
UNAGI HI	Anguila de agua dulce asada como en Shizuoka en el lago Hamana	3.6

ぐんかん

GUNKAN	PESCADO O HUEVAS SOBRE ARROZ DE SUSHI CON NORI	
IKURA	Caviar rojo de salmón salvaje de Alaska	4.95
TEKKA	Tartar de atún rojo de aleta azul con negi y goma abura	4.95

MAKIS COMO EN FUJI

- Un maki más grande de lo habitual y con el doble de pescado -
En un callejón de la prefectura de Aichi, el itamae Makoto, preparó unos makis sorprendentemente buenos. Siguiendo su técnica y estilo, preparamos nuestros makis como él.

マキス

HOSO-MAKI	/ 6 CORTES	
TEKKA MAKI	Arroz de sushi y atún rojo de aleta azul envuelto en nori	9.9
SAKE MAKI	Arroz de sushi y salmón noruego envuelto en nori	8.9
MAKI-TSU Combinado	1/2 tekka-maki y 1/2 sake-maki	9.9
ABOKADO	Arroz de sushi y aguacate envuelto en nori	8.9
コースト "Hoso-makis a fuego"		
KORU Especialidad 4 cortes	Salmón cocinado con teriyaki	9.9

チューマ

CHU-MAKI	/ 6 CORTES	
KAJI-DO	Atún rojo de aleta azul, salmón noruego y aguacate	9.5
TORI-NORI Especialidad 4 uds.	Pollo marinado con age-mono de fécula y frito, sichimi togarashi, ao nori, lechuga rizada y salsa kara-age	9.5

フトマキ

FUTO-MAKI	/ 4 CORTES	
IKURA	Caviar de salmón salvaje de Alaska, langostino cocido, salmón noruego, melocotón de agua y mayo	9.9
TOBIKO	Langostino cocido, huevas de pez volador con wasabi, aguacate, negi y mayo picante	9.9
HATO Especialidad	- Uramaki con tamano de futo-maki - Salmón noruego, cebollino y sésamo	9.9

うらまき

URA-MAKI	/ 6 CORTES	
KOFU-SAKE	Salmón noruego, aguacate, wasabi y shiro goma	10
KOFU-MAGURO	Atún rojo de aleta azul, aguacate, kimuchi, furikake de shiro morado y té	11
YDAKE-CALIFORNIA	Taru-taru de cangrejo, kyuri, aguacate, huevas de pez volador y shiro goma	10
REINBÖ	Pescados moriwase, aguacate, kyuri y mayo	11
MINTO	Salmón noruego, aguacate, tártara de menta y shiro goma	10

TARU-SAKE	Aguacate, taru-taru sake y goma abura picante	11
TARU-MAGURO	Aguacate, taru-taru maguro y goma abura picante	12

MOTTO SAKE	Taru-taru sake con raíz y hojas de wasabi encurtidas, pepino, aguacate y más taru-taru sake	12
MOTTO MAGURO	Taru-taru maguro con kimuchi, pepino, aguacate y más taru-taru maguro	13

KYÖBA	Plátano frito, ao nori, y salmón noruego asado	11
ABURI-SHÖGA	Langostino age-mono, tomate dulce confitado, crema, salmón noruego, cebolla asada con jengibre y kabayaki	11
HITTO-TARU Tempura panko	Aguacate, taru-taru de salmón especial, cebollas moriwase y salsa de anguila	11

IZAKAYA 居酒屋

てっぱんやき

TEPPANYAKI	COCCINADOS EN PLANCHA DE ACERO	
OKONOMIYAKI Recomendado 4 personas	Tortilla típica de las clases populares. Es considerado uno de los platos emblemáticos de Osaka	12

/Tiempo de espera 20 minutos

GYOZAS COMO EN UTSUNOMIYA

120 km al norte de Tokio, existe el reino de las gyozas. Utsunomiya ¡es el paraíso!

餃子	"Las gyozas se acompañan con shoyu avinagrado y goma abura"	Masa de harina rellena de mariscos y cebollino	8.9
		Masa de harina rellena de cerdo y col	8.9
		Masa de harina rellena de pollo y jengibre	8.9

天ぷら

FURAI-YA	SUMERGIDOS EN UN BAÑO DE ACEITE HIRVIENDO	
EBI NO FURAI	Langostino en tempura panko	9.9
KARA-AGE	Pollo frito a la japonesa	9.9
KAKIAGE	Fritura de verduras moriwase con tentsuyu	8.9

COCINA CON HISTORIA

El curri fue introducido en Japón por los ingleses durante la era Meiji (1869-1913). Su consumo es tan generalizado que puede considerarse un plato nacional. En la región de Kanto el más popular es el de cerdo.

KATSU-KARE カツカレー	Curri japonés que se sirve junto con arroz y tonkatsu	11
---------------------	---	----

"El arroz con curri constituye el plato principal del menú de los viernes de la Fuerza Marítima de Autodefensa de Japón"

フライヤ

ROBATA	MÉTODO DE COCCIÓN SIMILAR A LA BARBACOA	
SAKE NO TERIYAKI Especialidad	Ventresca de salmón napada en salsa teriyaki y soasada. Se sirve semi-cruda en su interior	11
TATAKI-ENTRECOTTE 20 días de maduración	D.O. País Vasco - sellado y fileteado con negi-yuzu	12.9

スキップ

WOK	SARTÉN REDONDA Y ABOMBADA EN EL FONDO	
YA-KINOKO きのこめし	Arroz especial de otoño con chasu	11
YAKIUDON 焼きうどん	Udon con marisco y salsa especial Osaka	12
YAKISOBA 焼きそば	Soba de huevo con pollo de corral	12
IKAUDON いかうどん	Udon con calamar y kimuchi coreano	12
BUTAUDON ぶたうどん	Udon con cerdo y salsa de la casa	12
EBI NO KIMUCHI キムチエビ	Gambas salteadas un poco picantes	11

DEZATO デザー

甘い

AMAI	DULCES Y POSTRES	
MUYUZU	Mousse de yuzu japonés y crema de limones del mediterráneo	6
GOMA-AE	Crema fría de sésamo negro con café	6
CHOCO-SHU	Mousse y bizcocho de chocolate emborrachado con licor de "ume", ciruelas japonesas y sorbete de fruta de la pasión	6
MOCHI	Pastel de arroz glutinoso relleno	6
MATCHA-KE	Tarta de té verde	6
WO-BO	Manzana confitada con jengibre y canela de árbol, crumble y crema con especias asiáticas	6

クリーム

KURIMU	CREMA DE HELADO	
GURUNTI	Té verde matcha	4.75
FU-KORETO	Chocolate o trufa y chocolate	4.75
KOHI	Espresso	4.75
AZUKI	Anko	4.75
KOKONATTSU	Coco natural de Ceylán	4.75
BABA	Vainilla de Madagascar	4.75

アイス Sorbetes		
MANGÖ	Mango	4.75
MERON	Melón muy maduro	4.75
APURIKOTTO	Albaricoque	4.75
SHITORIKO	Citronela y jengibre	4.75

デザー

CHA	TÉ	
- Nuestros téss son importados desde Japón - La selección de téss afecta según la temporada del año.		
SENCHA	Es con diferencia, el té más consumido en Japón	3.5
KUKICHA	Té de rama. Esta proporción de madera le hace ser único y diferente en cuanto a sabor, olor y color	3.5
GEINMANCHA	Con arroz integral tostado - té de palomitas de maíz -	3.5

DORINKU ドリンク

酒類

SHURUI	LICORES	
- El sake y umeshu se sirven en jarras de 1/4 L -		
SAKE KYOTO	Destilado de arroz	6
UMESHU	Destilado de ciruelas maduras y sake	6

飲み

NOMI	REFRESCOS	
AGUA		2.6
AGUA CON GAS		2.8
COCA-COLA ORIGINAL / ZERO		2.9
FANTA LIMÓN / NARANJA		2.9
NESTEA LIMÓN		2.9

ビール

BIRU	CERVEZAS	
VASO DE CERVEZA		2.9
CERVEZA DE IMPORTACIÓN - JAPÓN -		3.7
CERVEZA CON LIMONADA		2.9