

TAMBIÉN A DOMICILIO



HAZ TU PEDIDO

a través de

WWW.KITSUNESUSHI.COM

KITSU
キツネ

SUSHIBAR 寿司バー

CARTA

TAKE AWAY



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

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-SAKE	Lomo alto de salmón noruego asado	3.4
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

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
HĀTO Especialidad	- Uramaki con tamaño de futo-maki - Salmón noruego, cebollino y sésamo	9.9

うらまき

URA-MAKI / 6 CORTES

クラシック	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
	YOAKE-CALIFORNIA	Taru-taru de cangrejo, kyuri, aguacate, huevas de pez volador y shiro goma	10
	REINBō	Pescados moriawase, aguacate, kyuri y mayo	11
	MINTO	Salmón noruego, aguacate, tártara de menta y shiro goma	10

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

プレミアム	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

本物ではない	KYōBA	Plátano frito, ao nori, y salmón noruego asado	11
	ABURI-SHōGA	Langostino age-mono, tomate dulce confitado, crema, salmón noruego, cebolla asada con jengibre y kabayaki	11

IZAKAYA 居酒屋

てっぱんやき

TEPPANYAKI COCINADOS 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

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

YAKITORI	Brocheta de pollo a la brasa	8.5
----------	------------------------------	-----

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

DEZATO デザ

甘い

AMAI DULCES Y POSTRES

MOCHI	Pastel de arroz glutinoso relleno	6
MATCHA-KE	Tarta de té verde	6
CHOCO-SHU	Mousse y bizcocho de chocolate emborrachado con licor de "ume", ciruelas japonesas y sorbete de fruta de la pasión	6

DORINKU ドリンク

飲み

NOMI REFRESCOS

AGUA		1.5
CERVEZA SAN MIGUEL		1.5
COCA-COLA ORIGINAL / ZERO		1.9
FANTA LIMÓN / NARANJA		1.9
LIPTON DE MELOCOTÓN		1.9