

ENJOY OUR SUSHI!

FROM:

KAI
BEACH

ROLLS

EBI-TEN.	18
Gambas Prawns	
SAKE.	19
Salmón y aguacate Salmon and avocado	
ATÚN Y AGUACATE.	21
Atún, aguacate, sésamo, kimchee, cebollino. Tuna, avocado, sesame, kimchee, chives.	
CHILLICRAB.	22
Cangrejo, aguacate y sésamo kimchi. Crab, avocado and kimchi sesame.	
VEGAN.	18
Aguacate, pepino, espárrago, kimchee, salsa tare, cebollino. Avocado, cucumber, esparragus, kimchee, tare sauce, chives.	

NIGIRIS

EBI.	6,5
Gamba Prawn	
SAKE.	6,5
Salmón Salmon	
ABURI SAKE.	6,5
Salmón Flambeado Flame-seared Salmon	
MAGURO.	7,5
Atún Tuna	
ABURI MAGURO.	7,5
Atún Flambeado Flame-seared Tuna	
HAMACHI.	7,5
Pez Limón Amberjack	
ABURI GYÜ.	7,5
Atún Flambeado Flame-seared Tuna	
UNAGI.	7,5
Anguila Eel	

ENJOY OUR SUSHI!
FROM:

KAI
BEACH

ENTRANTES Starters

EDAMAME KIMCHI.	6
Edamame with kimchi.	
ALITAS ESTILO THAI.	14
Chicken wings thai style.	
GYOZAS.	12
Pollo y verdura con salsa casera. Chicken and vegetables, with home maded sauce.	
ZESTY SHRIMP.	14
Langostino en tempura con kimchi-mayo. Tempura tiger prawn with kimchi-mayo.	

SALADS & POKEBOWLS

KAI SALAD.	12
Zanahoria, pepino y aliño asiático. Carrots, cucumber & Asiatic dressing.	
POKE BOWL.	
Salmón Salmon	19
Atún de Almadraba Bluefin Tuna	21

CALIENTES & ROBATA

YAKITORI.	14
De pollo glaseado con teri-ginger. Of chicken glazed with teri-ginger.	
YAKIMESHI.	26
De pluma ibérica. Of Iberian loin.	
NODDLES - WOK.	21
Asiático con verduras y gambón. With vegetables and King prawns.	

POSTRES Desserts

MOCHIS VARIADOS.	9
Selection of Mochis.	