

KARAI

by Gadisushi

ENTRANTES

Nuestra César con las manos	7,00
Gazpacho verde con camarones fritos	7,00

CRUDOS

Tartar de atún	16,00
Tiradito de corvina con fruta de la pasión	17,00
Usuzukuri de vieira con vinagreta de yuzu	17,00
Ajoblanco con Salmón, Ikura, uvas y sudachi	16,00
Sashimi	
Atún (4cortes)	11,00
Salmón (4cortes)	10,00
Toro (4cortes)	14,00
Moriawase (14cortes)	30,00

CALIENTES

Almejas a la marinera japonesa	23,00
Setas & Arroz	8,00
Ibérico Koreano	12,00
Birria de Carrillada de ternera	22,00

POSTRES

Tarrina de Tres Leches	8,00
Vasito de María con Brownie	8,00

Precios en euros y
con 10% IVA incluido



¿y el sushi? 

KARAI

by Gadisushi

NIGIRI (1pieza)

Lomo	4,00	Lomo Chile dulce y lima	5,00
Toro	4,50	Toro colorao	5,00
Salmón	3,50	Salmón braseado	4,50
Vieira	4,00	Vieira con chalakita	5,00
Pescado Blanco	3,50	Pescado blanco con mojito	4,50
Anguila	4,50	Anguila & Foie	5,00
Erizo	4,50		

URAMAKI (8 piezas)

Godzilla 15,00

Langostino frito, aguacate, salsa rosa japo y masagos

Voodoo 18,00

Aguacate, cebolla frita y tartar de langostino en tempura

Terminator 16,00

Camembert, cebolla frita, aguacate cubierto de salmón flambeado

California 14,00

Salmón, aguacate y pepino con masago

Atún y foie 16,00

Atún, aguacate y foie flambeado con salsa de anguila

Karai tempura 15,00

Cangrejo, queso y mango con salsa de chiles ahumados y tenkasu

Krabi 17,00

Cangrejo de cocha blanda aguacate, pepino y salsa kabayaki

Anguila 16,00

Salmón, aguacate y queso cubierto de anguila e ikura

Sencillo Atún & Salmón 12,00

Mitad salmón y mitad atún con aguacate y sésamo

Hosomaki 10,00

Elige entre atún o salmón

Precios en euros y
con 10% IVA incluido



Consulta los alérgenos. Aplicamos
la normativa Real Decreto 1420/2006.

KARAI

by Gadisushi

GENEROSOS

Manzanilla Pasada Xixarito <i>Palomino</i>	4,50 €	24,00 €
Fino Maestro Sierra <i>Palomino</i>	4,50 €	24,00 €
Amontillado Xixarito <i>Palomino</i>	6,50 €	35,00 €
Oloroso 15 años Maestro Sierra <i>Palomino</i>	6,50 €	33,00 €
Palo Cortado Micaela <i>Palomino</i>	8,00 €	45,00 €

ESPUMOSOS

Fernando Angulo Mañana 10 meses <i>Palomino</i>		32,00 €
Vatúa 2020 Eco Rosé Brut Nature <i>Moscatel y Gerwutzramminer</i>	6,00 €	26,00 €
Vatúa 2020 Eco Brut Nature <i>Moscatel Parrellada y Gerwuztramminer</i>	6,00 €	26,00 €
Crucifix Blanc de Blancs Les Craies <i>Chardonnay</i>		40,00 €
Maxime Blin Nos Mommments Carte Blanche <i>Pinot Noir y Pinot Meunier</i>		55,00 €
Margot Frizante Seco <i>Malvasía y Trebiano Modenesse</i>	6,00 €	30,00 €



Precios en euros y
con 10% IVA incluido

KARAI

by Gadisushi

BLANCOS

Tres Olmos Sobre Lías Ecológico <i>Verdejo</i>	3,50 €	19,00 €
Terra de Mareas <i>Albariño</i>	4,00 €	25,00 €
San Roman Malvasía <i>Malvasía</i>		55,00 €
Sobremar, en inox bajo velo de flor <i>Palomino</i>	3,50 €	22,00 €
Olivier Leflaive Bourgogne Aligoté 2022 <i>Aligoté</i>		35,00 €
Mandolás 2022 <i>Furmint</i>		38,00 €
Ramón do casar <i>Godello</i>		29,00 €

TINTOS

ARX <i>Tintilla de Rota-Syrah-Petit Verdot</i>	4,00 €	33,00 €
Tesalia <i>Petit Verdot-Syrah-Tintilla de Rota-Cabernet</i>		42,00 €
Rafa Asenjo Semicrianza <i>Tinta Fina</i>	3,50 €	21,00 €
Gómez Cruzado Predilecto 2022 <i>Tempranillo y Garnacha</i>	4,00 €	25,00 €
Versos de Valtuille Roble en Foudres <i>Mencía</i>		23,00 €
Côte du Rhône La Borde 2023 <i>Cariñena y Garnacha tinta</i>		24,00 €
Silentium joven 2023 <i>Tinta Fina</i>	3,50 €	18,00 €



Precios en euros y
con 10% IVA incluido