

KARAI

by Gadisushi

ENTRANTES

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

CRUDOS

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

NIGIRI 1 pieza

Lomo de atún	4,00	Lomo chile dulce y lima	5,00
Toro	4,50	Toro colorao	5,00
Salmón	3,50	Salmón braseado	4,50
Anguila	4,50	Anguila Foie	5,00
Vieira	4,00	Vieira con chalakita	5,00
Erizo	4,50	Toro & Erizo	7,50

Alergias: Consulta nuestra carta e informanos. Aplicamos RD 1420/2006
Precios con 10% de IVA incluido

KARAI

by Gadisushi

ROLLITOS 8 piezas

GODZILLA	Langostino frito, aguacate, salsa rosa japo y masagos	15,00
TERMINATOR	Camembert, aguacate, cebolla crunchy y salmón flambeado	16,00
ANGUILA	Salmón, queso y aguacate cubierto de anguila y kabayaki	16,00
KARAI TEMPURA	Cangrejo, queso y mango, salsa de chiles y tenkasu	15,00
ATÚN & FOIE	Atún, aguacate y foie flambeado con salsa de anguila	16,00
CALIFORNIA	Salmón, aguacate y pepino cubierto de masago y sésamo	14,00
SENCILLO A&B	Mitad Atún y Mitad Salmón cubierto de sésamo	12,00
MAKI	Elige entre atún o salmón	10,00

TEMAKI 1 pieza

SR. CANGREJO	Enrolla el alga y se come con la mano. Cangrejo frito, chile dulce y lechuga.	10,00
--------------	---	-------

KARAI

by Gadisushi

CALIENTES

Almejas a la marinera japonesa	23,00	Ibérico coreano	12,00
Birria de carrillada de ternera	22,00	Setas & arroz	8,00

DULCES

Dulce de Tres Leches	8,00	Vasito de María con Brownie	8,00
----------------------	------	-----------------------------	------

KARAI

by Gadisushi

GENEROSOS

Vermut Seda Líquida Berumotto	6,00	
Vermut & Sake		
Pirineos		
Manzanilla Pasada Xixarito	4,50	24,00
Palomino		
Sanlúcar		
Fino Maestro Sierra	4,50	24,00
Palomino		
Jerez-Xérès-Sherry		
Amontillado Xixarito	6,50	35,00
Palomino		
Jerez-Xérès-Sherry		
Oloroso 15 años Maestro Sierra	6,50	33,00
Palomino		
Jerez-Xérès-Sherry		
Palo Cortado Micaela	8,00	45,00
Palomino		
Jerez-Xérès-Sherry		
Pedro Ximénez Maestro Sierra	8,00	32,00
Pedro Ximenez		
Jerez-Xérès-Sherry		



ESPUMOSOS

Fernando Angulo 10 meses	32,00
Palomino	
Tierra de Cádiz	
Vatúa Eco Rosé Brut Nature	26,00
Moscatel y Gerwutzramminer	
Penedés	
Vatúa Eco Brut Nature	26,00
Moscatel Parrellada y Gerwuztramminer	
Penedés	
Margot Frizante Seco	30,00
Malvasía y Trebiano Modenesse	
Italia	
Crucifix Blanc de Blancs Les Craies	40,00
Chardonnay	
Champagne	
Maxime Blin Nos Momments Carte	55,00
Pinot Noir y Pinot Meunier	
Champagne	

KARAI

by Gadisushi

BLANCOS

Sobremar	3,50	22,00
Palomino bajo velo de flor en inox		
Tierra de Cádiz		
Kerpen Kabinett Feinherb 2024	4,00	23,00
Riesling		
Mosela (Alemania)		
Tres Olmos Sobre Lías Ecológico	3,50	19,00
Verdejo		
Rueda		
Terra de Mareas		25,00
Albariño		
Rias Baixas		
San Roman		55,00
Malvasía		
Toro		
Ramón do casar		29,00
Godello		
Ribeiro		
Olivier Leflaive Bourgogne		35,00
Aligoté		
Francia		
Mandolás		38,00
Furmint		
Hungría (Vega Sicilia)		

KARAI

by Gadisushi

TINTOS

ARX	5,50	33,00
Tintilla de Rota-Syrah-Petit Verdot		
Tierra de Cádiz		
Tesalia		42,00
Petit Verdot-Syrah-Tintilla de Rota-Cabernet S		
Tierra de Cádiz		
Silentium joven	3,50	18,00
Tinta Fina		
Ribera del Duero		
Rafa Asenjo Semicrianza	3,50	21,00
Tinta Fina		
Ribera del Duero		
Gomez cruzado Predilecto 2022	4,00	25,00
Tempranillo y Garnacha		
Rioja		
Versos de Valtuille Roble en Foudres		23,00
Mencía		
Bierzo		
Côte du Rhône La Borde 2023		24,00
Cariñena y Garnacha tinta		
Francia		

KARAI

by Gadisushi

DULCES

Oremus Late Harvest

35,00

Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály
Hungría (Vega Sicilia)

Dulce Enero (Vino de hielo)

40,00

Moscatel Grano Menudo, Garnacha Blanca
Castilla La Mancha