SASHIMI







+0,20€ sopleteado	Unidad
SALMÓN	2,8€
EBI (Langostinos)	2,8€
SHIROMI (Pescado Blanco)	2,8€
HOTATE (Vieira)	3€
UNAGI (Anguila)	3€
MAGURO (Atún Rojo)	3€
TORO (Ventresca de Atún)	3,5€
PESCADO DEL DÍA	P.S.M.

GUNKAN

	Unidad
TOBIKKO (Huevas de Pez Volador)	3€
NEGITORO (Ventresca Desmigada)	4€
IKURA (Huevas de Salmón)	5€

HOSOMAKI

NOTE TINO BE NEGIT CON ON INGINEDIENTE	
	6 Piezas
KAPPA (Pepino)	5€
UMEKYU (Pepino y Ciruela)	5€
AGUACATE	5€
TSUNAMAYO (Atún Conserva con Mayonesa)	5€
SAKE (Salmón)	6€
SHIROMI (Pescado Blanco)	6€
LANGOSTINOS COCIDOS	6€
TEKKA (Red Tuna)	7€
TORO (Ventresca de Atún)	9€

FUTOMAKI

	Medio 5 pzas.	Entero 10 pzas.
VEGETARIANO (Aguacate, Pepino, Kampyo y Nabo Amarillo)	7€	12€
CLÁSICO (Anguila, Pepino, Kampyo y Nabo Amarillo)	7,5€	13€
EBIMAYO (Langostinos Cocidos, Aguacate y Mayo)	7,5€	13€
TEMPURA LANGOSTINO AGRIDULCE	8€	14€
NEGITORO (Atún Desmigado y Aguacate)	8,5€	15€

	Medio 4 pzas.	Entero 8 pzas.
PHILAMON (Salmón, Aguacate y Queso Crema)	7,5€	13€
TEMPURA (Langostino Tempurizado, Aguacate y Salsa Teriyaki)	8€	14€
TAAK (Atún, Aguacate y Tobikko)	8,5€	15€
DRAGÓN (Langostino, Aguacate y Pan Rallado)	8,5€	15€
SPICY TUNA (Atún Picante, Aguacate y Shichimi)	8,5€	15€
FUSIÓN (Maki Tempurizado de Txangurro)	8,5€	15€
CEVICHE (Lubina, Langostino Fly and Pepino)	8,5€	15€
VIEIRA GRATINADA (Vieira, Queso, Mantequilla y Langostino)	9€	16€
ATÚN ESPECIAL (Atún, Aguacate y Langostinos)	9,5€	17€

PLATOS FRÍOS

	Ración
KIMCHI (Verdura Macerada Picante)	4,5€
ENSALADA DE ALGA GOMAWAKAME CON PEPINO	4,5€
TARTAR DE SALMÓN	15€
TARTAR DE ATÚN	16€
TATAKI DE ATÚN	16€
CARPACCIO DE SHIROMI (Pescado Blanco)	15€
CARPACCIO DE VIEIRA	16€
CARPACCIO DE TORO (Ventresca de Atún)	18€
CHIRASHI (Surtidos de Pescados sobre un Bol de Arroz)	17€

(建) Producto de Temporada

CONSULTA EN LA PIZARRA POR LAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

PINTHOS CALIENTES

DISPONIBLE SOLO PARA LA BARRA

Pintxo GYOZA FRITA (Empanadilla Japonesa) 2 pzas. 3,8€ **CROQUETA JAPONESA 2 pzas.** 4€ KARAAGE (Pollo Frito Estilo Japonés) 2 pzas. 4€ TAKOYAKI (Bola de Pulpo) 2 pzas. 4,5€ **COSTILLA DE CERDO DESHUESADA** 4,5€ AL TERIYAKI 1 pza. GOMATEBA (Alitas de Pollo al Sésamo) 2 pzas. 6,5€ **TEMPURA DE LANGOSTINOS** 2 pzas. 6,5€

PLATOS CALIENTES

Ración

SOPA DE MISO	5€
EDAMAME	6€
PAN BAO DE TERNERA 1 pza.	8€
TEMPURA DE VERDURAS (Tempura de Verduras Mixta)	10€
TEMPURA DE LANGOSTINOS 4 pzas.	13€
TEMPURA DE TXIPIRONES	14€
GYOZA FRITA (Empanadilla Japonesa) 8 pzas.	13€
GYOZA A LA PLANCHA (Empanadilla Japonesa) 8 pzas.	14€
GOMATEBA (Alitas de Pollo al Sésamo) 4 pzas.	13€
CROQUETA JAPONESA 8 pzas.	14€
YAKITORI (Brocheta de Pollo) 4 pzas.	14€
KARAAGE (Pollo Frito Estilo Japonés) 8 pzas.	14€
SALMÓN TERIYAKI A LA PLANCHA 4 pzas.	15€
TAKOYAKI (Bola de Pulpo) 8 pzas.	16€
COSTILLA DE CERDO DESHUESADA AL TERIYAKI 4 pzas.	17€
SOLOMILLO A LA SALSA YAKINIKU	18€
RAMEN KIMCHI DE VEGETARIANO	16€
RAMEN TONKOTSU (Caldo de Cerdo)	18€
OF WILLIAM	



POSTRES

Ración

	Kacion
MOCHI: (Elige entre estos sabores) Té Verde, Yuzu, Sésamo, Chocolat	3,5€ e, Vainilla
DORAYAKI	3,5€
TIRAMISÚ DE TÉ VERDE	5€
HELADO DE TÉ VERDE	5€

SAKE

	100 CS	
JYUNMAI DAIGINJYO	Jarra	Chupito
FUDOH ICHIDO-HIIRE	21€	6€
KID0	20€	5,5€
SHICHIKEN	19€	5€
TOKUBETSU JYUNMAI		
NANBU BIJIN	17€	4,5€
SOUTENDEN	15€	4€
JYOKU NAMA	13€	3,5€
JYUNMAI		
YAMADANISHIKI	12€	3€
TAMA JIMAN	12€	3€
GINJYO		
KUBOTA SENJYU	16€	4€
HONJYOZO		
KUBOTA HYAKUJYU	12€	3,5€
SAKE DULCE		
UMESHU (Ciruela)	15€	4€
MIKAN (Mandarina)	17€	4,5€
SHOCHU	Copa	Chupito
KUROKAME (Boniato)	6€	3€
KURO KIRISHIMA (Boniato)	6€	3€
IICHIKO (Cebada)	6€	3€
KAKUSHIGURA (Cebada)	6€	3€
WHISKYJAPONÉS		
YAMAZAKI (12 Años)	35€	19€
GINEBRA JAPONESA		
ROKU (Gintonic de Tribute)	13€	5€

El Sake es un licor japonés elaborado con arroz fermentado. Graduación desde 14º a 16º

El Shochu es un aguardiente japonés elaborado a partir de la destilación de arroz, boniato, trigo o cebada. Graduacion entre 20º y 45º.

LA COCINA JAPONESA

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL POR LA UNESCO

En 2013 la UNESCO incluyó a la cocina tradicional japonesa, conocida como washoku, en su lista de patrimonio cultural inmaterial. Según la UNESCO, en su reconocimiento de la cocina japonesa, el washoku es una práctica social basada en un conjunto de competencias prácticas, tradiciones y conocimientos vinculados a la producción, tratamiento, preparación y consumo de alimentos. Este elemento del patrimonio cultural va unido a un principio esencial de respeto de la naturaleza que está estrechamente vinculado al uso sostenible de los recursos que ofrece la naturaleza.

En Kenji Sushi Bar cocinamos siguiendo la tradición del washoku, ofreciendo a nuestros clientes los productos de mayor calidad existentes en el mercado respetando al máximo el producto que ofrecemos a nuestros clientes.



C/ Mayor 4 - 20003 Donostia / San Sebastián Tel. 943 43 42 50 kenkomirai@gmail.com

C/ Urbieta 9, mercado San Martín - 20006 Donostia / San Sebastián Tel. 943 537 527 kenkomirai@gmail.com



Kenji Takahashi "Kenko Sushi"

