

CHIRASHI



Cantidad

Chirashi sushi (surtido de sashimi sobre arroz) 15€

Poke de salmón 14€

TEMAKI



Preparados a tu gusto y al momento
Elige tu pescado y dos ingredientes: 6€

Pescados:

Salmón

Langostino cocido

Hotate (vieira)

Langostino marinado

Maguro (atún)

Anguila

Ingredientes:

Lechuga

Aguacate

Pepino

Shinko (nabo)

Cebolla Frita

Kampyo

POSTRES



unidad/ paquete 6 uds.

Mochiset (chocolate, té verde, sésamo, yuzu, mango, etc...)

3€/ 15€

Dorayaki

unidad/ paquete 6 uds.

3€/ 15€

Sakura mochi

3€ unidad

notas:

LA COCINA JAPONESA

patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO

En 2013 la UNESCO incluyó a la cocina tradicional japonesa, conocida como sushi, en su lista de patrimonio cultural inmaterial. Según la UNESCO, en su reconocimiento de la cocina japonesa, el sushi 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 **Kenko Sushi** cocinamos siguiendo la tradición del sushi, ofreciendo a nuestros clientes los productos de mayor calidad existentes en el mercado respetando al máximo el producto que ofrecemos a nuestros clientes.



Kenji Takahashi



Kenko Sushi

NOMBRE:

TEL:

DÍA:

HORA:

Kenko Sushi
Mercado San Martín, planta 0 (a pie de calle)
20006 Donostia - San Sebastián
Tel: 943 537 527

kenkomirai@gmail.com

síguenos en:



ENTRANTES

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Takoyaki (bolitas de pulpo)	6pz.	8€
<input type="checkbox"/>	Goma Teba (alitas con sesamo)	4pz.	9€
<input type="checkbox"/>	Gomawakame		3,8€
<input type="checkbox"/>	Edamame		4,5€
<input type="checkbox"/>	Sopa Miso (tonjiru)		4€
<input type="checkbox"/>	Yakisoba (fideos de trigo salteados)		4€
<input type="checkbox"/>	Bi-fun vegano (fideos de arroz salteados)		4€
<input type="checkbox"/>	Gyoza de cerdo	6pz.	7€
<input type="checkbox"/>	Gyoza de pollo	6pz.	7€
<input type="checkbox"/>	Gyoza de verduras	6pz.	7€
<input type="checkbox"/>	Gyoza de langostinos	6pz.	8€
<input type="checkbox"/>	Korokke (croquetas japonesas)	4pz.	6,5€
<input type="checkbox"/>	Karaage de pollo escabechado	4pz.	8€
<input type="checkbox"/>	Ramen		15€

SURTIDOS

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Salmon roll set		12€
<input type="checkbox"/>	Miso salmón + langostino set		12€
<input type="checkbox"/>	Futomaki set 8pz.		12€
<input type="checkbox"/>	Hosomaki set 12pz.		12€
<input type="checkbox"/>	Dragon salmon set 8pz.		15€
<input type="checkbox"/>	Todo salmon 15pz.		22€
<input type="checkbox"/>	Nami 11pz.		13€
<input type="checkbox"/>	Jyo 14pz.		18€
<input type="checkbox"/>	Tokujiyo 18pz.		24€
<input type="checkbox"/>	Nigirwai 24pz.		39€
<input type="checkbox"/>	Hanami 40pz. (más Maki)		49€
<input type="checkbox"/>	Utage 40pz. (más Nigiri)		59€

NIGIRI

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Salmón	1 Pieza	2,5€
<input type="checkbox"/>	Aburi (salmón sopleteado)		2,5€
<input type="checkbox"/>	Shiromi (pescado blanco)		2,5€
<input type="checkbox"/>	Ebi (langostino marinado)		2,5€
<input type="checkbox"/>	Yude Ebi (langostino cocido)		2,5€
<input type="checkbox"/>	Hotate (vieira)		3€
<input type="checkbox"/>	Maguro (atún)		3€
<input type="checkbox"/>	Unagi (anguila)		3€
<input type="checkbox"/>	Toro (ventresca de atún)		3,5€

GUNKAN

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Tobikko con trufa	1 Pieza	3€
<input type="checkbox"/>	Tobikko Yuzu		3€
<input type="checkbox"/>	Tobikko Rojo		3€
<input type="checkbox"/>	Ikura (huevas de salmón)		5€
<input type="checkbox"/>	Uni (erizo de mar)		6€

SASHIMI y TARTAR etc...

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Sashimi de Salmón (7 piezas)		13€
<input type="checkbox"/>	Sashimi de Shiromi (pescado blanco) (7 piezas)		13€
<input type="checkbox"/>	Sashimi de Vieira (7 piezas)		16€
<input type="checkbox"/>	Sashimi de Atún Rojo (7 piezas)		16€
<input type="checkbox"/>	Sashimi de Toro Ventresca (7 piezas)		18€
<input type="checkbox"/>	Sashimi Mixto (10 piezas)		17€
<input type="checkbox"/>	Tartar de Salmón		14€
<input type="checkbox"/>	Tartar de Atún		15€
<input type="checkbox"/>	Tataki de Atún		16€
<input type="checkbox"/>	Carpaccio de Atún Chutoro		18€

* se venden también en unidades con los mismos ingredientes que los nigiri

HOSOMAKI

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Pepino	entero 6 pz.	5€
<input type="checkbox"/>	Kampyo (calabaza dulce)		5€
<input type="checkbox"/>	Shinko (nabo macerado)		5€
<input type="checkbox"/>	Tsunamayo (atún con mayonesa QP)		5€
<input type="checkbox"/>	Aguacate		5€
<input type="checkbox"/>	Salmón		6€
<input type="checkbox"/>	Shiromi		6€
<input type="checkbox"/>	Langostino Marinado o Cocido		6€
<input type="checkbox"/>	Tekka (atún rojo)		7€
<input type="checkbox"/>	Toro (ventresca de atún)		8€

FUTOMAKI

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Clásico (anguila, kampyo, pepino...)	4pz./ 8 pz.	7€/ 12€
<input type="checkbox"/>	Ebi (langostino, mayonesa QP...)		7€/ 12€
<input type="checkbox"/>	Tempura langostino picante		--- / 14€
<input type="checkbox"/>	Negitoro (ventresca marinada, cebolleta...)		--- / 14€

URAMAKI

Cantidad

<input type="checkbox"/>	Kenko (Txaka, atún conserva, aguacate...)	4pz./ 8 pz.	6€/ 11€
<input type="checkbox"/>	Salmón por dentro (Salmón, queso, aguacate...)		7€/ 12€
<input type="checkbox"/>	Salmón por fuera (Salmón, queso, aguacate...)		7€/ 12€
<input type="checkbox"/>	Vegetariano (Aguacate, pepino, lechuga...)		6€/ 11€
<input type="checkbox"/>	Txaka por fuera (Atún conserva, aguacate...)		6€/ 11€
<input type="checkbox"/>	Crunch (Cebolla frita, txaka, aguacate...)		6€/ 11€
<input type="checkbox"/>	Tempura Langostinos Teriyaki		--- / 14€
<input type="checkbox"/>	Taak (Atún rojo, aguacate, tobikko rojo...)		--- / 15€
<input type="checkbox"/>	Dragón (Aguacate por fuera, langostino, atún conserva)		--- / 15€
<input type="checkbox"/>	Spicy Tuna (Atún picante, aguacate)		--- / 15€
<input type="checkbox"/>	Vieira Gratinada con queso		--- / 15€