ENSALADAS

Tempura Kiki Especial 27
Lechuga templada de langostinos en tempura.
[cr, g, h, l, s, se]

Sunomono Moriawase 20
Ensalada de algas y mézclum ecológico con pescado y marisco de temporada.
[cr, g, m, mz, p, s, se, sj]

Akami Tataki 29
Atún rojo con pimientos asados, mézclum ecológico y vinagreta de miso dulce.
[g, mz, p, sj]

GYOZAS

Empanadillas tradicionales japonesas de masa fina al vapor (4 uds.)

Akaza Ebi 21
Cigalas y reducción de sus cabezas.
[cr, g, h, s]

Nasu 14
Berenjenas a la robata y salsa de miso dulce.
[g, h, sj]

Butaniku 16
Cerdo ibérico y verduras.
[g, h, se, sj]

Ahiru 17
Confit de pato y salsa hoisin.
[g, h, se, sj]

SOPAS

Ramen Butaniku 15
Presa ibérica y huevo a baja temperatura.
[g, h, p, se, sj]

O-Suimono 16
Caldo claro con pescado, marisco de temporada y setas shiitake.
[a, cr, g, m, p, s, sj]

Miso-Shiru 9
Tofu, cebolleta y alga wakame.
[g, p, sj]

TEMPURAS

Tori no Karaage 26
Tempura de contramuslo de pollo de corral.
[g, h, sj]

Tabotto 36
Tempura de rodaballo.
[g, h, p, se, sj]

Ebi 36
Tempura de gamba roja en dos tiempos acompañado de verduras de temporada y cabezas a la robata.
[cr, g, h, s, se, sj]

Moriawase 27
Tempura de langostinos y verduras de temporada.
[cr, g, h, s, se, sj]

TARTAR

Akami Trufa 37
Lomo de atún con huevo de corral y trufa fresca rayada acompañado de crujiente de alga nori.
[g, h, m, p, se, sj]

Toro Foie 43
Ventresca de atún con huevo de corral, foie y crujiente de alga nori.
[g, h, m, p, se, sj]

TACOS

Tacos de arroz crujiente. (1 ud.)

Akami Roll 10
Atún picante, cebolleta y con crema de aguacate.
[g, h, m, p, se, sj]

Ebi 9
Langostino tempurizado y crema de aguacate.
[cr, g, h, s, se]

Shibu 9
Salmón acevichado y aguacate.
[g, h, m, p, se, sj]

Niku 11
Steak tartar
[g, h, m, p, se, sj]

SASHIMI

Corte grueso tradicional japonés de producto crudo fresco

Moriawase 41
10 cortes de sashimi variado a selección del chef.
[cr, m, p, s]

Kiki Especial 100
24 cortes de sashimi variado a selección especial del chef.
[cr, m, p, s]

USUZUKURI

Corte fino tradicional japonés

Sake 25
Salmón noruego con emulsión de maracuyá, crujiente de spring roll, cilantro y crema de aguacate.
[g, h, p, se, sj]

Shiro Zakana 25
Pescado blanco con leche de tigre, mango, cebolla morada, maíz tostado y chips de batata.
[a, p, se]

Zakana Tartufata 28
Pescado blanco con tartufata y salsa de soja.
[p, sj]

Hotate 30
Vieira con emulsión de chipotle, copos de tempura picante y sal de jamón ibérico.
[g, h, m, se, sj]

Toro 32
Ventresca de atún con crema de aguacate, tartar tomate y crujiente de pan.
[g, h, m, p, se, sj]

NIGIRI

(1 ud.)

Hotate Trufa 8
Viera con mantequilla trufada y ralladura de lima.
[g, l, m, s, sj]

Akami Chimichurri 8
Lomo de atún con chimichurri al carbón.
[p]

Akami Crunchy Huevo 8
Arroz crujiente con tartar de atún picante, huevo de codorniz y sal de jamón ibérico.
[g, h, m, p, se, sj]

Unagi Foie 8
Anguila braseada con foie y crema de frambuesa.
[g, p, sj]

Toro Smoked 9
Ventresca de atún ahumada con wasabi.
[p, sj]

Niku Crunchy 9
Arroz crujiente con steak tartar.
[g, h, m, p, se, sj]

Sake Lima 7
Salmón noruego sopleteado con ralladura de lima.
[g, h, p, sj]

Wagyu Kagoshima 12
Wagyu A5 de Kagoshima.
[sj]

Akami Caviar 13
Lomo de atún y caviar.
[p, s]

Burger 8
Hamburguesa con foie y cebolla caramelizada.
[g, sj]

ROBATA & KITCHIN

Parrila japonesa de carbón a fuego directo

Zakana 34
Pescado blanco del día con verduras salteadas.
[g, p, se, sj]

Akami Teriyaki 39
Atún rojo con salsa teriyaki y verduras salteadas.
[g, p, se, sj]

Ahiru Umeboshi 32
Magret de pato con salsa de ciruelas japonesas, cebolla encurtida en vinagre de arroz, sichimi togarashi y pan bao.
[g, se, sj]

Gyutataki 39
Tataki de lomo alto con su tuétano y setas salteadas.
[g, l, sj]

Sunagimo 28
Molleja de ternera con yuca frita.
[g, sj]

Gyutataki Wagyu Kagoshima
Wagyu A5 de Kagoshima con verduras salteadas.
(1€ precio por gr.)
[g, l, sj]

FUTOMAKI

Akami Especial 25
Futomaki tempurizado relleno de tartar de atún, crujiente de batata y salsa tare.
[g, h, m, p, se, sj]

Shibuya Tempura 22
Futomaki tempurizado relleno de salmón acevichado.
[g, h, m, p, se, sj]

URAMAKI

Omori 24
Salmón, gamba roja, aguacate, copos de tempura picante y salsa tare.
[cr, g, h, m, p, se, sj]

Sake Lima 24
Salmón, aguacate, tobiko, cebollino, sichimi togarashi, lima y mayomuchi sopleteada.
[g, h, m, p, se, sj]

Yagi no Tsuno 24
Salmón, langostinos tempurizados, aguacate, petazetas, salsa tare y mayomuchi.
[cr, g, h, l, p, s, se, sj]

Sake Foie 27
Salmón, cebollino, aguacate, salsa tare y foie sopleteado.
[g, p, s, se, sj]

Tempura Picante 26
Langostinos tempurizados, copos de tempura, mayonesa picante y aguacate.
[cr, g, h, s, se]

Pan con Tomate 26
Langostinos tempurizados, panko frito con tartar de toro, cebollino, aguacate y tomate.
[cr, g, m, p, s, se, sj]

Obako 25
Salmón, queso crema, plátano de Canarias, almendras tostadas, shichimi togarashi, aguacate y salsa tare.
[fs, g, l, p, se, sj]

Gyu 26
Lomo alto flambeado con salsa de miso dulce, berenjena en tempura y cebollino.
[g, sj]

Calamaro 26
Pescado blanco, langostinos tempurizados, aguacate, calamares fritos y mayonesa de chipotle.
[cr, g, h, p, s, se, sj]

Ginza 24
Papel de arroz, salmón, langostinos y espárragos tempurizados, mézclum de lechugas y salsa de parchita y miso.
[cr, g, m, p, s, se, sj]

Toro Caramelizado 26
Ventresca de atún sopleteado con azúcar y aguacate.
[g, p, sj]

MENÚS DEGUSTACIÓN

Kiki *80*
10 pases + postres

Kiki Especial *100*
12 pases + postres

POSTRES

Wafu Mirufoiyu 10
Milhojas crujiente de 3 cremas: vainilla, plátano, chocolate y café. Acompañado con helado de plátano frito, aire de mantequilla tostada y tierra de almendras.
[fs, g, h, l, sj]

Kakigori 9
Espuma ligera de yogurt acompañada de helado o sorbete de temporada.
[l]

Mandarin Kyu 13
Soufflé de mandarina bajo una semiesfera de chocolate blanco, helado de naranja y pomelo, servido con chocolate negro fundido.
[h, l, sj]

Simbiosis de Cacao 13
Mousse de chocolate dominicano al 85%, relleno de gianduia, tierra de praliné, aire de chocolate y helado de cacao.
[fs, g, h, l, sj]

Toriha Suito 10
Torrija infusionada en leche de coco, con helado de leche merengada, crema de tocinillo de cielo, tierra de almendras tostadas y ralladura de lima.
[fs, g, h, l]

Manzana de Feria 11
Relleno de manzana al yuzu con mousse de yogurt griego, envuelto en chocolate blanco y algodón de azúcar, acompañado de helado de fresa.
[fs, g, l, sj]

ALÉRGENOS

A: Apio	G: Gluten	P: Pescado
Al: Altramuces	H: Huevo	S: Sulfitos
C: Cacahuetes	L: Lácteos	Se: Sésamo
Cr: Crustáceos	M: Moluscos	Sj: Soja
Fs: Frutos secos	Mz: Mostaza	

Para cualquier intolerancia o alergia, consulte a nuestro personal
Precios expresados en euros, IGIC incluido

KIKI
JAPANESE RESTAURANT
TENERIFE

DESDE 2021, KIKI REPRESENTA ESE PUNTO DE INFLEXIÓN EN EL QUE TODO CAMBIA: EL RIESGO DE CAER Y LA OPORTUNIDAD DE SEGUIR AVANZANDO.

危 (ki):
peligro, riesgo.

機 (ki):
momento decisivo, ocasión o cambio.

Nuestra historia aquí: @kiki.restaurant
WWW.KIKIRESTAURANTE.COM