

KA
BU
KI
EVENTOS

KA
BU
KI

EVENTOS · CATERING · TALLERES · MICE

Durante 25 años, Grupo Kabuki he crecido y evolucionado de la mano del mejor equipo y apoyo, creando un punto de encuentro entre una cocina japonesa y mediterránea, que ha sido y es referente para muchos.

Una experiencia gastronómica con todos los matices de nuestra culinaria historia, unida a la cultura y cocina mexicana que tanto caracteriza a nuestro Chef, Alejandro Durán.





NUESTRA COCINA

PRODUCTO · SABOR · CALIDAD

Alejandro Durán en su cocina ha puesto toda su experiencia, conocimiento y personalidad para crear conceptos y platos únicos. Desde Japón a México, y con toda la esencia mediterránea, el Chef nos transporta a un viaje de sabores y momentos que nos hacen vivir una experiencia culinaria a la altura de los paladares más exigentes.

PERSONALIZA TU MENÚ

Experiencias personalizadas y ajustadas gracias a la realización de un menú a medida para cada evento de la mano de nuestro chef.



SAKIZUKE / 先附

NASU NO MISO AE

Berenjenas con miso, chalota y sésamo

MAGURO KOROKE

Croqueta de atún con mayonesa japonesa, tare y katsuobush

GYOZA KABUKI

Gyoza del día con salsa Kabuki

OTSUKURI / お造り

USUZUKURI BLANCO TRUFA

Corte fino de pescado blanco con paté de trufa blanca

TARTAR SAKE ESTRELLADO

Tartar de salmón picante, huevo frito y papa negra canaria

KABUKI SUSHI / 寿司

AKAMI ZUKE

Nigiri de lomo de atún marinado

SAKE ABURI

Nigiri de salmón flambeado con azúcar mascabado

SAKANA YUZU KOSHO

Nigiri de sakana ahumado y salsa de yuzu picante

HUEVO FRITO

Nigiri de huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca

FUTOMAKI EBI

Langostino en tempura, aguacate y mayonesa de kimuchi

KANMI / 甘味

MOCHI

Dulce tradicional japonés

SHIMOTE

80€

SAKIZUKE / 先附

NASU NO MISO AE

Berenjenas con miso, chalota y sésamo

MAGURO KOROKE

Croqueta de atún con mayonesa japonesa, tare y katsuobush

GYOZA KABUKI

Gyoza del día con salsa Kabuki

MEJILLÓN

Mejillón con curry y miso

OTSUKURI / お造り

USUZUKURI MOJO

Usuzukuri de hamachi con mojo verde y papa arrugá

TARTAR SAKE ESTRELLADO

Tartar de salmón picante, huevo frito y papa negra canaria

KABUKI SUSHI / 寿司

AKAMI ZUKE

Nigiri de lomo de atún marinado

SAKE ABURI

Nigiri de salmón flambeado con azúcar mascabado

SAKANA YUZU KOSHO

Nigiri de sakana ahumado y salsa de yuzu picante

HUEVO FRITO

Nigiri de huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca

NABEMONO / 鍋物

AGE SHARI TO KINOKO

Arroz frito con setas y sukiyaki

KANMI / 甘味

MOCHI

Dulce tradicional japonés

HANAMICHI

100€

SAKIZUKE / 先附

OSTRA PONZU

Selección de 6 aperitivos

OTSUKURI / お造り

BILBAÍNA

Corte Fino de Pescado Blanco con Aceite de Ajo y Shichimi

MAGURO TONNATO

Tataki de atún con sala "vitello tonnato", cebolla roja encurtida y alcaparra

TARTAR SAKE ESTRELLADO

Tartar de salmón picante, huevo frito y papa negra canaria

KABUKI SUSHI / 寿司

TORO PASTOR

Nigiri de ventresca de atún con salsa mexicana "Al Pastor"

CIGALA ABURI

Nigiri de cigala a la brasa con grasa de jamón "Joselito"

BELLOTA

Nigiri de salmón con panceta ibérica adobada

HUEVO FRITO

Nigiri de huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca

NABEMONO / 鍋物

AGE SHARI TO KINOKO

Arroz frito con setas y sukiyaki

KANMI / 甘味

ROSQUETES

Buñuelos de calabaza con chocolate Valhrona 70% cacao

KAMITI

135€

**Todos nuestros precios incluyen I.V.A.*

NUESTRA BODEGA

Una experiencia sensorial única.

Nuestro restaurante ofrece una bodega excepcional con vinos de prestigio, champagnes emblemáticos, sakes premium y una exclusiva selección de té.

Cada opción es cuidadosamente seleccionada para deleitar tus sentidos y complementar a la perfección las creaciones de nuestro Chef.

Desde la majestuosidad del champagne hasta los matices del sake japonés, cada copa cuenta una historia. Nuestro equipo experto le guiará para vivir una experiencia inolvidable, donde calidad y pasión se unen en cada detalle.



SERVICIO DE VINO DURANTE LA CENA

Vino Blanco Eresma F.B, Verdejo. D.O. Rueda
Ó

Vino Tinto Nunca Jamás, Tempranillo. D.O. Ca Rioja

CAFÉ O TÉ

Selección premium de café y té japonés

• • •

SAN-JUU
30€

COPA ESPUMOSO BIENVENIDA

Taittinger Brut Reserve
Maison Taittinger. Chardonnay, Pinot Noir y Meunier.
Francia, Champagne

SERVICIO DE VINO DURANTE LA CENA

Vino Blanco Eresma F.B, Verdejo. D.O. Rueda
Y
Vino Tinto Nunca Jamás, Tempranillo. D.O. Ca Rioja

CAFÉ O TÉ

Selección premium de café y té japonés

• • •

YON-JUU
50€

COPA ESPUMOSO BIENVENIDA

Taittinger Brut Reserve
Maison Taittinger. Chardonnay, Pinot Noir y Meunier.
Francia, Champagne

SERVICIO DE VINO DURANTE LA CENA

Vino Blanco Eresma F.B, Verdejo. D.O. Rueda
Y
Vino Tinto Fuentenebro, Tinto Fino. D.O. Ribera del
Duero

CAFÉ O TÉ

Selección premium de café y té japonés

CÓCTEL DE AUTOR

A consultar

• • •

GO-JUU
80€

*Maridajes y pack de bebidas pueden sufrir variaciones según oferta y disponibilidad
Todos los paquetes de bebidas incluyen, agua, refrescos o cerveza de barril Mahou 5 estrellas
Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

NUESTROS ESPACIOS



BAR

Ambiente acogedor, con toda nuestra esencia Kabuki y con posibilidad de disfrute en exclusividad para grupos y eventos. Ideal para presentaciones, talleres, catas u otras ocasiones más relajadas. Consta de 5 mesas altas y una amplia zona de barra.

Banquete: 25 pax

Cóctel: 40 pax



SALA PRINCIPAL

Espacio amplio, diáfano y con múltiples posibilidades de montajes y decoración. Es una zona muy versátil que se adapta a cada personalidad y exigencias del evento.

Banquete: 55-63 pax según montaje
Cóctel: 99 pax







KATERING

Grupo Kabuki

Kabuki en su versión más cercana, deja sus cocinas en Madrid para llegar a todos los puntos y eventos.

Con la misma calidad y dedicación, realizamos servicio de catering a medida, adaptándonos a las necesidades de otros espacios.



CONTACTO

kabukimadrid@grupokabuki.com

www.kabukimadrid.com

+34 915 687 155

KA
BU
KI

KA
BU
KI