

Kyoto

LA CIUDAD DE LOS MIL TEMPLOS

Kyoto es la ciudad más tradicional de Japón y probablemente, la más encantadora.

GASTRONOMÍA ASIÁTICA

Una cocina milenaria donde el pescado predomina.



• Menús Degustación • Cocina Asian Fusión • Especial Jospér • Wok



Kyoto

El Restaurante Kyoto abre sus puertas en el año 2002, jóvenes propietarios que provienen del sector de la hostelería de la cocina asiática de calidad y quieren ofrecer un producto y servicio diferentes, realizando una cocina oriental japonesa, tailandesa y china exquisita.

Tras varios años de plenitud y situándose entre los mejores de la capital deciden darle una vuelta a su estilo y probar con algo distinto, original y nunca visto a nivel nacional, surge la Cocina Fusión Asiático-Mediterránea con una plantilla renovada en parte, con cocineros de renombre de otros países y con una materia prima de lujo.

Deleítense con los platos fotografiados en esta carta (fotografías orientativas de los platos que usted va a ordenar en su pedido).



Kyoto

Cocina Asian Fusion

- 4 Menús Degustación
Kyoto Selección
Asian-Fusión Kyoto
Gastro-Kyoto Bali
Kyoto Gold-Star
- 6 Para comenzar
- 12 Crispy moments
- 18 Dim Sum
- 20 Niguiris
- 26 Sashimi
- 30 Sushing



- 34 Del Mar
- 38 Bao
- 40 Teppanyaki
- 44 Tierra
- 50 BBQ Lovers
- 56 Vegetales
- 58 Arroz y Tallarines
- 64 Postres
- 68 Cocktail & Espirituosas
- 72 Bodega



El elefante te avisa de los platos más picantes...

Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta a la hora preparar su pedido. Si necesita conocer la composición de algún plato en detalle, por favor, consúltenoslo.

4. Menús Degustación

En estos menús os presentamos la selección de nuestros mejores platos para que podáis conocer nuestros clásicos y descubrir los nuevos sabores que excitarán vuestro paladar.

Kyoto Selección

25,00€ por persona mínimo 2 personas.

Salmorejo Kyordoba
Maki y Sushi variado
Dim Sum Variado
Pollo teriyaki
Teppanyaki de solomillo
Arroz Cantonés
Postre a elegir

Asian-Fusión Kyoto

29,00€ por persona, mínimo 2 personas.

Ensalada Kyoto
Croquetas Spain/Pekín con crujiente de chips
Mejillones con tomillo y pimienta sansho
Tataki de pato a la brasa con pimientos y manzana
Cochinillo al jasper con puré de orejones y cardamomo
Tallarines con buey y verduras
Postre a elegir

10% IVA incluido



Gastro-Kyoto Bali

31,00€ por persona mínimo 2 personas.

Kokotxas en ceviche con leche de tigre thai 🐘

Langostino al curry rojo thai 🐘

Ensalada de papaya de temporada con pollo crujiente

Gunkan thai Kyoto

Bao-cata Kyoto de pollo a baja temperatura

Calamar Star Gold Kyoto 🐘

Postre a elegir

Kyoto Gold-Star

35,00€ por persona, mínimo 2 personas.

Tiradito de corvina y aguacate

Uramaki de pato crujiente con foie mango y salsa teriyaki

Selección nigiri y sashimi

Presas ibéricas con boniato y cebollitas al wok con su marinada

Verduras al vapor

Parrila de Waygu con su tuétano

Postre a elegir

10% IVA incluido



6. Para comenzar



1. Ensalada Kyoto Asian Style 9,50€



2. Ensalada de algas
con sésamo crujiente y
gambas del
Mediterráneo 7,50€



3. Ensalada de
papaya de
temporada y pollo
crujiente 8,50€



4. Acuarela de tomates
de temporada con
ventresca texturizada
10,50€



4a. Karai Maguro 13,90€ 



5. Ensalada de pulpo sobre lecho de micromezclum y caviar de rio 12,50€

6. Tomatitos rellenos con trucha ahumada a nuestro estilo y salsa ligera de misu / berenjena 8,90€





7. Tiradito Kyoto de corvina ahumada y aguacate y crema tailandesa 10,50€



7a. Hokayaki, vieira, gambas, sepia, huevos y mayonesa japo 10,50€



8. Vermichelli salado con pollo y verduras al dente y salsa thai 8,50€



9. Kokotxas en ceviche con leche de tigre thai 12,90€ 



10. Cordero en velo con foie, kikos crujientes y reducción de vaio 10,50€



11. Tartar meloso de atún y huevas de temporada 15,50€



12. Tataki de atún con caviar del Mediterráneo 15,50€



12a. Tataki de salmón con huevas de trucha 12,50€



14. Sopa de pato con algas y fideos de arroz 7,50€



14.a. Salmorejo kyordoba con nube de pulpo y atún lacado 9,50€



15. Sopa de aleta de tiburón 7,50€



15.b. Sopa funshi de Aejaricus y Sparassis Krispa 9,00€



16. Tom Yam Kun soup 8,00€ 🐘



17. Sopa agripicante con buey tierno y verduras 6,50€ 🐘



18. Miso shiru soup 5,50€



18.a. Matsutake Dobim Mushi / Kyoto 8,50€

12. Crispy moments



19. Wan Tun frito 6,50€



19a. Tempura de verduras 10,50€



19b. Tempura evy 16,00€



19.c. Tempura de mariscos de temporada y verduras 13,50€



19.d. Calamares en Tempublack con pesto asiático. 10,50€



20. Tacos de pescado crujiente al estilo vietnamita con emulsion de berenjena ahumada 9,50€ 🐘



20a. Fish & chips de rape cilantro, lima, menta y cebolleta con salsa de sweet chilli 12,50€



20.a. Croqueta Spain / Pekin con crujiente de chips 8,50€

21. Rollitos vietnamitas (4 uds). 5,50€



21a. Rollitos vegetales de primavera (2 uds.) 4,50€



21b. Rollito de pollo tierno con mango y curry 6,50€



21c. Langostinos crujientes en panko japonés 7,00€



21d. Surtido kyoto (12 uds.) 13,50€

18. Dim Sum



22. Ja-Kao de langostinos 5,50€



23. Si-Mai de cerdo ibérico 5,50€



24. Gyoza de pollo 5,50€



25. Xiao-lon-Bao 5,50€



25. Jim-du-kao 5,50€



27. Dim Sum Kyoto Selección 5,50€



28a. Kao de Pato asado con Boletus 5,75€

20. Niguiris





30a. Toagura no teriyaki foie grass con huevos de salmón y aguacate 8,50€



30b. Amaebi 6,00€



30c. Vieira (Scallop) 6,00€



31b. Toro 7,50€



31 Maguro (atún) 6,50€



32. Salmón con huevas 5,00€



33. Unagi en salsa kabayaki 6,00€



34. Suzuki (lubina) 5,00€



35. Solomillo con boletus trufado 6,50€



35a. Uni (Erizo de mar) 7,50€



36. Evi con tobikko 6,50€



37. Gunkan de atún 7,50€



37a. Gunkan de salmón 6,90€



37b. Gunkan de Tobiko 6,50€



37c. Gunkan de Ikura 7,80€



38. Moriawase nigiri 10 19,50€



38a. Moriawase nigiri y shashimi 10 22,00€



38b. Moriawase nigiri y sushing 18,50€



38d. Sushi variado soasada 18,00€



38c. CanGan Variado 15,00€

26. Sashimi



39. Maguro (atún) 17,00€



39a. Toro 20,00€



40. Salmón 12,00€



40a. Pez mantequilla
13,50€



42a. Eby 12,00€



43.. Selección de sashimi temporada 24 cortes 29,50€



43b. Arroz con sashimii 14,50€



43a. Moriawase de sushi,
sashimi y maki 48,50€



43c. Arroz con anguila
9,00€

30. Sushing



44. Kappa
aki (pepino o aguacate) 5,00€



44a. Tekamaki atún maki roll
6,00€



45. California maki roll
16,00€



45a. Uramaki de cangrejo con
aguacate cubierto de salmón
soasado 16,50€



45c. Sweet maki roll atún
philadelphia fresa caramelizado
12,00€



46. Uramaki de pato crujiente
con foie, mango y salsa teriyaki
16,50€



46a. Bruce lee maki roll
tempurizado 12,50€





46b. Sushing moriawase 18,50€



47. Uramaki de solomillo con boletus 16,50€



47a. Temaki (salmón, atún, anguila) 5,00€ x pieza.



47b. Hot Philadelphia tempurizado 9,80€







48a. Salteado de langostinos y verduras de temporada 14,00€



48c. Langostino con vieira en salsa XO 18,50€



48b. Marmitako thai de marisco 15,50€



48d. Bogavante con tallarines y vieira salteadas emplatado en su armazón 35,00€

38. Bao



49. Bao de Costilla asada o Pollo 7,50€ (2 piezas)



49a. Bao de Magret de pato 8,50€ (2 piezas)

40. Teppanyaki



50. Yakitori 6,00€



50a. Pincho de pollo Thai* 6,00€



50b. Pincho de Solomillo 7,90€



51. Gyu fireniku (solomillo) 18,00€



52. Gyu pepper
(solomillo a la pimienta negra) 18,00€ 



53. Teriyaki (teriyaki de pollo) 13,00€



54. Kuruma Ebi (langostino jumbo) 18,50€



55. Calamar stargold Kyoto 12,50€ 



55a. Selección de verduras de
temporada 9,50€



56. Toagura no teriyaki foie grass 16,00€



59. Sake o suzuki (salmón o lubina) 13,50€



58. Pez mantequilla 15,50€



59b. Arroz tepanyaki 9,00€

44. Tierra



60. Pato asado Pekín 1/2 & 1 29,00€/50,00€
1º. Crep de pato pekines.
2º. Carne deshuesada de pato pekines.
3º. Sopa de pato pakines.



61. Pato asado crujiente con salsa de ciruela y sésamo 13,50€



62. Lonchas de pato asado a la naranja 13,50€



63. Lonchas de pato asado cantonés con verduras 13,50€



64. Dados de pollo con verduras, piña, leche de coco y curri thai * 10,50€





66. Pollo salteado châteu con anacardos y verduras melosas 10,50€



65. Pollo almendrado con salsa sweet chilli 10,50€



66a. Pollo estilo Szechuan 10,50€



67. Pollo en panko japonés al limón 10,50€



68. "Nuestro" fantástico buey con salsa de ostras 12,50€



68a. Ternera tierna so.asada
al curry rojo 12,50€



69. Tira de buey caramelizada
Od Asian School con sésamo
crujiente 12,50€



69a. Asado de tira Nitsuke a las 5
especies bañado en soja 12,50€



70a. Laminado de buey con menta y anana de curry rojo thai 12,50€





70. Crujiente de buey laminado con reducción de naranja 12,50€



71. Laminado de buey y guindillas 12,50€



71a. presa ibérica con boniato y cebolleta
al wok con su marinada. 16,50€



72. Tataki de pato al jasper, pimientos del piquillo glaseados y crema de manzana con boletus 15,50€



73. Alitas a la brasa marinadas con cítricos con salsa de pimientos y cacahuete 9,50€



74. Cochinillo, pure de orejones y cardamomo 16,50€



75. Rock&Roll de pollo con manzanas asadas y teriyaki 13,50€



76. Presa de wagyu a la brasa con su tuétano
y chips de ajo 22,50€



77. Rabo de toro Bombay estofado y aromatizado con boniato y anís estrellado 13,50€



78. Mejillones con tomillo y
sansido al josper 10,50€



79. Pulpo asado al whyski con cogollos, piña a la brasa y espuma de ponzu 17,00€



80. Costillas pm a baja temperatura macerada en 7 salsas asiáticas y cebolletas - hoisin 12,90€



82. Lubina con piparras y ajada crujiente al jospier (suavemente picante) o al vapor (no picante) 16,50€

81. Berenjena so-asada acompañada de cremoso de foie y huevo de codorniz 12,50€



56. Vegetales



84. Cesta de verduras al vapor con nuestra fantástica salsa de algas 9,00€



85. Berenjena glaseadas con pimientos verdes 8,00€



86. Espárragos a la brasa natural con pesto rojo de cacahuete 9,00€



87. Seta de árbol "shi" acompañado de bambú 8,50€



88. Wok de verduras de temporada 9,50€

58. Arroz & tallarines



89. Arroz Kyoto 8,00€



89a. Arroz de jazmín cubierto de pollo langostinos al curry verde 8,50€ 



90. Arroz al wok con pollo al curry 8,00€



91. Arroz cantones 7,00€



92. Arroz wok con gambas y piña 8,50€



93. Arroz blanco de jazmín 3,00€



94. Kubak con langostinos y verduras 9,00€



96. Arroz tailandes * 8,50€ 



97. Tallarines 3 delicias 7,00€



98. Tallarines con gambas y
almendras picadas en Tien-Pan
8,00€



99. Fideos de arroz estilo Singapur 8,00€



100. Pat-Tai pasta de arroz con carne de buey 8,00€



101. Fideos transparentes de soja a las tres delicias asiáticas 8,00€



102. Yaki udon, tallarines japoneses fritos con pollo y verduras 8,00€



105. Pan chino 1,75€ (1 pieza)

64. Postres



Niñoyakis de sésamo y chocolate con sorbete de frutos rojos 6,00€



Omelete surprise 6,00€



Kyoto Cheese Cake 6,00€



Carpacio de piña osmotizado con mango y frutas de la pasión 6,00€



Sorbete de limón con lima 5,50€



Bizcocho de te verde, espuma de choco blanco y manzana con aceite de oliva 6,00€



Pirámide de chocolate 5,50€



Refrescante de coco, lichis y siso con granizado de jengibre 6,00€



Trufa de te verde o chocolate 5,50€



Crema helada 3 chocolate 6,00€



Fondant de chocolate (sin gluten) 5,50€



Gyntonic sólido con helado de lima 6,00€



Tarta fantástica 5,50€



Helado tempurizado 5,50€



Mouchi japonés de te verde o chocolate 5,50€



Crumble de manzana con helado de vainilla 6,00€



Fruta de temporada 5,50€

68. Cocktail & Espirituosas



Raspberries Sakerinha



Nanjing Lady



María la Geisha



Piña colada



Kyoto Passion



Mojito



Zhejiang Mule



Sake



Madra Sus

COCKTAIL

• Shisho Daiquiri: <i>ron, shiso, lima y azúcar</i>	12,00€
• Thai Basil Smash: <i>gin, limón, chili y azúcar</i>	12,00€
• Zhejiang Mule: <i>vodka, te verde, lima y ginger beer</i>	12,00€
• Raspberries Sakerinha: <i>sake, lima, mora y azúcar</i>	12,00€
• Madras Sour: <i>ron, lima, madras curry, vainilla o chocolate</i>	12,00€
• Nanjin Lady: <i>gin, te rojo, ginger bitter</i>	12,00€
• Kyoto Passion: <i>tequila, licor de naranja, limon, mango y wasabi</i>	9,00€
• María la Geisha: <i>gin, lima, flor de saúco y fruta de la pasión</i>	9,00€
• Piña colada	9,00€
• Caipirinha	8,50€
• Mojito	8,50€
• Frutas Exóticas (sin alcohol): <i>mango, coco, te verde, fruta de pasión.</i>	8,50€

GIN TONIC

• Martin Miller's & Tonic	13,50€
• Hendrick's & Tonic	12,00€
• Bulldog & Tonic	13,50€
• Brockmans & Tonic	12,00€
• Citadelle & Tonic	12,00€
• Gvine & Tonic	13,50€
• Gin Mare & Tonic	12,50€
• Gin & Tonic	8,00€

WHISKY

• Miyagikyou (whisky japonés)	18,00€
• Cardhu 12 años	9,50€
• Macallan 12 años	16,00€
• Knockando	9,50€
• Glenfiddich 12 años	9,50€
• Buchanan 12 años	14,50€
• Dewar's White label 12 años	9,50€
• Chivas Regal 12 años	9,50€
• Johnnie Walker 12 años	9,50€

RON

• Brugal 1888	18,00€
• Zacapa 23	16,00€
• Diplomático 12	16,00€
• Matusalen 15	12,50€
• Flor de Caña 12	10,00€
• Cacique 500	9,50€
• Havana 7	9,50€

72. Bodega



Vinos tintos / Red wine

Rioja

	3/8	3/4
Vino de la Casa (crianza).....		13,00€
Cune (crianza).....		16,50€
Campillo Crianza.....		17,50€
Ramón Bilbao, Ed. Limitada.....		20,50€
Viña Pomal Reserva.....	12,50€	21,50€
Muga Crianza.....		23,00€
Lealtanza Reserva 2004 (92+ Robert Parker).....		23,00€
Remelluri Reserva.....		25,00€
Pujanza.....		26,00€
Pagos Viejos (Artadi).....		90,00€
Predicador		29,50€

Ribera del Duero

Viña Mayor (crianza).....	11,00€	19,50€
Arzuaga Crianza.....		23,00€
Protos (crianza).....		24,00€
Matarromera.....		26,50€
Emilio Moro (crianza).....		26,00€
Abadía Retuerta Sardón de Duero.....		29,50€
Pesquera Crianza.....		28,00€
Terracum.....		41,00€
Hacienda Monasterio.....		43,50€
Alión.....		69,00€
Flor de Pingus.....		165,00€
Pago de Carraovejas Crianza		39,00€
Vega Sicilia Valdebuena 5º año		135,00€

Otras denominaciones

Coto de Hayas Garnacha Centenaria (D.O. Campo de Borja).	16,00€
Enate Crianza (D.O. Somontano).....	17,50€
Elías Mora Crianza 2007 (D.O. Toro).....	18,00€
Dominio de Tares (D.O. Bierzo).....	19,50€
Tagonius (D.O Madrid).....	22,00€
Clos Mogador (D.O. Priorat).....	80,00€
Pétalo del Bierzo (D.O. Bierzo)	23,00€
El Regajal (D.O. Madrid)	26,50€
L'Equilibrista	26,50€



Vinos rosados / Rose wine

	3/8	3/4
Peñascal (Valladolid).....		12,50€
Gran Feudo (D.O. Navarra).....		12,50€
Mateu Rose (Portugal)		13,00€
Torre Casta	9,00€	16,50€
Sospechoso		18,00€

Vinos blancos / White wine

Blanc Pescador		12,50€
Verdejo (Rueda)		14,50€
Raimat Chardonnay (D.O. Penedès).....		15,00€
Viña Esmeralda, (D.O. Penedès).....	11,50€	16,00€
José Pariente (Dos Victorias), Rueda.....		19,50€
Mar Frades (D.O. Rias Baixas).....		21,00€
Martin Codax (Rias Baixas)		22,00€
Viñas del Vero Gewürztraminer, Somontano.....		21,00€
Terras Gauda.....		21,00€
Stratus Malvasia O9		27,95€
L'Equilibrista		22,00€
Pazo de Barrantes		22,00€
Cyatho Verdejo Rueda		14,50€
Oroya, Sushi Wine		12,50€
Barbadillo		14,50€

Cava y Champagne

Juvé & Camps Reserva de la Familia.....	28,00€
Veuve Cliquot.....	58,00€
Gramona Brut Reserva Rosé	28,00€
Bollinger.....	72,00€
Cristal Roederer.....	260,00€

Vino dulce de postres / Dessert wine

Precios por copas

Gran Barquero PX.....	3,00€
Castelo Ambar.....	3,00€
Manzanilla Papirusa	3,00€

Kyoto

ASIAN FUSION