

KUNA TAPAS

FRESH

Ostra natural | 3,50 €

Pimienta y limón.

Ostra tuneada | 4,50 €

Preguntar por la ostra del día.

Tartar de atún de aleta amarilla | 15,00 €

Salsa ponzu, jugo acidulce y alga nori.

Steak tartar viajero y ahumado | 15,00 €

Con salsa asiática, encurtidos, mostazas y yema.

Ceviche niwai | 16,00 €

Leche de tigre hawaiana y peruana con maracuyá, ají amarillo y coco, pescado blanco según mercado.

Pizza seca | 13,00 €

Base crujiente, y sobre ella, láminas finas de vaca marinada, vitello tonnato y parmesano.

Burrata/maíz | 12,00 €

Crema de maíz y tartufata, burrata fundente y cremosa.

Ensalada amazónica | 11,00 €

Tomate confitado, tomate deshidratado y tomate natural, mango, aguacate y vinagreta amazónica.

CLASSIC

Ensaladilla matrioska | 7,50 €

Ensaladilla de bonito y encurtidos con espuma matrioska.

Bravas | 7,50 €

En tres cocciones, con salsa dragón y espuma de ajos asados.

Pulpo al Kamado | 17,00 €

Parmentier de patata monalisa, aceite de oliva variedad Arbequina y pata de pulpo.

Huevos rotos con paletilla de Guijuelo | 10,00 €

Huevos fritos con puntilla, paletilla de Guijuelo y patata trufada.

HOT

Gofre de albahaca | 10,00 €

Relleno de mozzarella y tomates semisecos.

Rabo de toro | 16,00/9,00 €

Dumplings rellenos de rabo de toro, cremoso de calabaza, cremoso de queso curado y demiglaze de rabo de toro.

Croquetas | 3, 50 u / 13,00 € racion de 4 u

Croqueta de ají de gallina

Guiso meloso de gallina y ají peruano.

Croqueta de cecina

Albahaca, cecina de León, sobrasada y queso azul.

Crochinita pibil

Croqueta de cochinita pibil y pico de gallo.

Alcachofas romescu | 12,00/7,00 €

Confitadas con base de romescu coreana, parmesano, salsa de yema untuosa trufada.

My ORDER

KUNA

TAMBIEN SOMOS PRODUCTO DE BARRA

Anchoa, concasé de tomate y aceite de arbequina | 3 €/u

Sardina ahumada y oliva deshidratada | 2.5 €/u

Hueva de maruca acompañada de almendra frita y regañás | 12 €/ración o 7 €/media ración

Berberechos en leche de tigre de piña y coco | 6 €/ración

Mejillones en escabeche de pollo y miso rojo | 6 €/ración

Tabla de quesos

Brie, comté, queso manchego curado, queso al romero y cabrales | 16 €/tabla

Tabla de jamón de Guijuelo y pan con tomate | 18 €/tabla

DEL CAMPO A LA MESA

Espárrago blanco de tudela con mayonesa de cítricos, kumquat, piparra y hierbas frescas. | 8 €/u

Tomate, ventresca de atún, aceituna negra aragonesa, cebolla reposada y nuestra vinagreta | 10 €/u

MAR EN CALMA

Erizo - Al natural | s/m

Erizo gratinado con espuma de queso y maíz y shitake confitado en aceite de cardamomo | 11 €

Carabinero cocido o al kamado | s/m

Carabinero con ajos tiernos y huevo frito | 12 €/u

Cigalacocida o al kamado | s/m

Cocochas al kamado, sobre tuétano y mojo nikkei | 23 €

Cigala gratinada y soasada con mantequilla trufada con miso blanco | 13 €

Calamar de playa - plancha o kamado con mery de ajo y jengibre | 15 €

MI MESO IO
My ORDeR

Calamar de playa | 18 €
Salsa de foie y tartufata, cacahuets garrapiñados y reducción de palo cortado.

Lomo de rape al kamado | 17 €
Lacado con salsa tonkatsu y acompañado de una emulsión iodada de sus espinas con lima kefir galanga y lemongrass.

Lomo de bacalao | 17 €
Confitado, pilpil de algas y guisantes en texturas y aceite de vainilla.

HANIBAL LECTER IS COMING...

Lomo bajo 200g | 22 €
Raza Black Angus certificada de Nebraska al kamado.

Entrecote 200g | 20 €
Raza holandesa certificada al kamado.

Chuleta de vaca | 40 €/kg

Chuleta de vaca - madurada 50 días | 55€/kg

Magret de pato | 18 €
Asado y ahumado en kamado, reducción de oporto, mini verduras y crema de foie y boletus.

Mollejas | 13 €
Marinadas en rocoto y huacatay, asadas al kamado, servidas con salsa huancaína y vinagreta de hibiscus.

Presa ibérica 200g - al kamado | 18,50 €

Pluma ibérica 200g - al kamado | 18 €

PARA ACOMPAÑAR NUESTRAS CARNES

Patatas - fritas en 2 cocciones | 3,5 €

Pimientos de piquillo - al horno | 4,5 €

Pimientos padrón - fritos | 4 €

Chalotas - glaseadas | 4 €

Servicio de pan | 3 €

¡Síguenos!: @kunaexperience

MI MISO IO
My ORDeR

KUNA

CRUZANDO EL CHARCO

Zamburiñas | 9,00 €

Al kamado, huancaína de ají panca y parmesano.

Dumplings de buey de mar | 15,00 €

Coco, miso y encurtidos.

Curry verde tailandés | 13,00 €

Servido con vegetales (coliflor frita, tirabeques, guisantes salteados con mantequilla noisette y galanga, zanahoria escaldada, y setas shitake confitadas en aceite de jengibre y cardamomo).

Bollicow Pekín | 10,00 €

Bollicao de carrillera de vaca, ensalada waldorf, y hoisin de ciruelas.

Neem vietnamita | 8,50 €

Relleno de carne de cerdo Duroc especiada, servido con salsa Num Chok.

Tacos coreanos al pastor | 12,00 €

Tiras de carne de vaca marinada y soasada en salsa coreana acidulce con tortillas mexicanas y hierbas frescas.

Alitas deshuesadas Butter Massala | 10,00 €

Alitas confitadas en ghee, deshuesadas y untadas con un curry cremoso de la India servido con pan roti.

FINAL FELIZ

Kinder bueno | 6,50 €

3 cremosos (chocolate con leche, chocolate negro al 70%, y chocolate blanco), velo crujiente de chocolate con leche, barquillo y crema de avellana y helado de chocolate.

Kunamisú | 6,50 €

Nuestra versión canalla del tiramisú, espuma de mascarpone, gelatina de amaretto y pan de leche caramelizado con sirope cafetero.

Pink panther | 6,50 €

El recuerdo infantil por excelencia de un bizcocho lleno de historia, bizcocho de rosas, helado de fresa, chantilly de pétalos y naranja, sopa de chocolate blanco y algodón de azúcar.

Melocotón en almíbar | 6,50 €

Cremoso de requesón y miel, toffe de miel, sobao pasiego, sabayón de melocotón y tartar de melocotón.

Torrija de fartón | 6,50 €

Crema de horchata y praliné de avellanas.

Arroces bajo reserva:

Paella valenciana | 16,00 €

Carabineros y ajos tiernos | 18,00 €

Pluma ibérica y setas | 17,00 €

MY ORDER