

Vino Oroya

Fresco afrutado, con un toque dulce y ácido

Un encuentro entre oriente y occidente - Oroya celebra ambas culturas.

Producido en tierras de Castilla aunque elaborado por una enóloga japonesa, este vino de color amarillo con reflejos verdosos tiene notas frutales y ligeramente dulces que combinan de una forma perfecta y delicada con el menú de nuestro restaurante KAMAKURA.

Airen, Macabeo, Moscatel.

33

Fresh, fruity with a sweet and acid hint

An assemblage between east and west - Oroya celebrates both cultures.

Produced in land of Castile although elaborated by a Japanese enologist, this wine of yellow color with greenish reflects has fruity notes, slightly sweet that combine perfectly and delicately with the menu of our restaurant KAMAKURA.

Airen, Macabeo, Muscat.

33

KAMAKURA CÓCTELES

KAMAKURA SIGNATURE COCKTAILS

9

Lychee Martini

Vodka Absolut, licor de lichi y purée
Absolut Vodka, lychee liqueur and purée

Ginger Mojito

Havana 3, hierbabuena, ginger ale y jengibre fresco
Havana 3, mint, ginger ale, and fresh ginger

Mango Collins

Vodka de Mango Absolut y puré de mango fresco
Absolut Mango vodka and mango purée

Yuzu Fizz

Gin Tanqueray, zumo de yuzu, sirope de fruta de la pasión, y granadine
Tanqueray gin, yuzu juice, passion fruit syrup, and grenadine

Karafuto Mule

Vodka Smirnoff, licor de melón, jugo de lima y ginger ale
Smirnoff vodka, melon liqueur, lime juice and ginger ale

#Siete

Bols Parfait Amour con vodka Absolut, brandy de cereza y puré de lichi
Bols Parfait Amour with Absolut vodka, cherry brandy and lychee purée

CERVEZAS JAPONESAS

JAPANESE BEERS

6

Asahi

Esta marca es el mayor de los cuatro principales productores de cerveza en Japón. Ofrece un sabor seco, refrescante y crujiente. Los sabores dulces de malta con un toque de amargura le dan a la cerveza su sabor característico.

This brand is the largest of the four major beer producers in Japan. It offers a dry, refreshing and crispy taste. Sweet malt flavors with a hint of bitterness give the beer its characteristic taste.

Kirin Ichiban

Ichiban significa primero o mejor y resume el proceso de elaboración de esta cerveza en particular. La cerveza está hecha de agua de manantial, arroz, estera de cebada, maíz, lúpulo y levadura. Solo se usa la primera prensa y, por lo tanto, el sabor es ligero, crujiente y refrescante.

Ichiban, means first or better and summarizes the process of beer making of this particular beer. The beer is made of spring water, rice, barley mat, maize, hops and yeast. Only the first most press is used and therefore the taste is light, crispy and refreshing.

Sapporo

Fundado en 1876, Sapporo es el fabricante de cerveza más antiguo de Japón. Seibeï Nakagawa, el primer maestro cervecero alemán entrenado en Japón, desarrolló una cerveza dorada con sabor refinado proveniente de una dulzura a malta y un toque de caramelo.

Founded in 1876, Sapporo is the oldest beer maker in Japan. Seibeï Nakagawa, Japan's first German-trained master brewer, developed a golden lager beer with a refine taste coming from a malty sweetness, and a hint of caramel.

JINZU

GIN AND TONIC KAMAKURA

16

Una ginebra hecha en Escocia inspirada en Japón, sus sabores y cultura.

El río Jinzu, lleno de cerezas a lo largo de sus riberas, motivó al fabricante de esta ginebra a combinar técnicas tradicionales de elaboración de ginebra con técnicas convencionales de fabricación de sake. El resultado es una ginebra con el sabor único de yuzu y toques de flor de cerezo.

A gin made in Scotland inspired by Japan its flavors and culture.

The river Jinzu, set amidst of cherry trees along its river banks motivated the maker of this gin to combine traditional gin making techniques with conventional sake-making techniques.

The result is a gin with the unique flavor of yuzu and hints of cherry blossom.

Jinzu Nr 1 14

Limonaria, limón deshidratado y agua tónica de matcha

Lemon grass, dried lemon and matcha tonic

Jinzu Nr 2 15

Limón deshidratado, yuzu, jengibre fresco y agua tónica de lima

Dried lemon, yuzu, fresh ginger, and lime tonic

TÉ JAPONÉS / JAPANESE TEA

Matcha 9

Matcha es un té verde finamente molido o en polvo y el único que se sirve en la ceremonia del té.

Se trata de un té de alta calidad con un sabor peculiar que se debe disfrutar en pequeñas cantidades, como un trago de espresso.

Matcha is a finely milled and powdered green tea that is exclusively served at tea ceremonies. Its high quality and distinctive taste make it a special treat. Served in small quantities, much like a shot of espresso.

Genmaicha 7

Genmaicha es un té verde japonés con granos de arroz integral. Una vez servido, este té tiene un color amarillo claro que es bastante agradable y delicioso para beber. El sabor es a nuez y tiene un aroma sutil de arroz tostado que ayuda a equilibrar el amargor.

Genmaicha is a Japanese green tea with brown rice kernels. Once served this tea has a light yellow color which is quite pleasant and delicious to drink. The taste is nutty and has a subtle aroma of roasted rice, which helps to balance the bitterness.

Sencha 6

Sencha es el té verde más popular, sus hojas se recogen a mano, se cuecen al vapor y se secan cuidadosamente después de la cosecha. Está sutilmente equilibrado, con una fragancia que recuerda a la hierba recién cortada.

Sencha is the most popular green tea, its leaves are hand-picked, steamed and carefully dried after the harvest. It is subtly balanced, with a fragrance reminding of freshly cut grass.

SAKE

本州

“nihonshu”

El sake es el término por el cual se conoce el vino de arroz japonés tradicional en el mundo occidental.

Lo que conocemos como sake se llama nihonshu en japonés, es decir, “bebida alcohólica genuinamente japonesa” y se obtiene mediante un proceso de fermentación similar al vino. El contenido de alcohol del sake o nihonshu entre 14 y 18 grados puede ser probado fresco, a temperatura ambiente o incluso caliente, dependiendo de la calidad del sake y la época del año.

El sake es la bebida alcohólica más indígena de Japón. La diversidad de nuestro sake corresponde bien con la interesante cocina de nuestro restaurante Kamakura.

Deléitese...

Sake is the term by which the traditional Japanese rice wine is known in the western world.

What we know as Sake is called nihonshu, which means “genuine Japanese alcoholic beverage.”

Nihonsu/Sake is a product of fermented rice. The fermentation process is very similar to the process of making wine from grapes.

The alcohol content of Sake or Nihonshu ranges between 14 and 18 degrees and is served at different temperatures, from chilled to warm depending on the time of the year and the type of Sake served.

Sake is the most indigenous alcoholic beverage of Japan. The diversity of our Sake corresponds well with the Kamakura´s cuisine.

Indulge yourself...

DAIGINJO-SHU

Es el pináculo del arte del cervecero del sake y da como resultado el sake más perfumado, delicado y refinado.
Junmai Daiginjo ofrece sake que se elabora tradicionalmente aplicando técnicas antiguas y tradicionales. Es el sake más puro, elaborado por completo a base de arroz altamente pulido, agua y moho koji.

It is the pinnacle of the sake brewer's art and results in the most fragrant, delicate and refined sake.

The Junmai Daiginjo only offers sake which is brewed traditionally, applying ancient and traditional techniques. It made of polished, high quality rice grains fermented with koji malt and water.

大
吟
醸

Dai
Gin
jo

酒キッドジュンマイ大同城

Sake Kid Junmai Daiginjo

Seco, ligero, elegante, sake con aromas afrutados y un toque de dulzura.
Este sake es uno de los más populares por su sabor y calidad. Complementa la mayoría de nuestra oferta de menú. Se consume mejor cuando se sirve frío.
Grado alcohólico: 16,5 % vol.

*Dry, light, elegant, sake with fruity aromas and a hint of sweetness.
This sake is one of the most popular sakes because of its taste and quality. It compliments most of our menu offerings. Consumed best, when served chilled.*

Alcohol: 16,5 % vol.

20cl 20

33cl 30

酒前電車りんまん大神城

Sake Denshin Rin Junmai Daiginjo

Refrescante, ligero, fácil de beber, con toques de lichi y melón. Se consume mejor, cuando se sirve frío.

Grado alcohólico: 16,5 % vol.

Refreshing, light, easy to drink, with hints of lychee and melon. Consumed best, when served chilled.

Alcohol: 16,5 %vol.

20cl 28

33cl 48

酒岳会館

Sake Gekkeikan

Ligero y fragante, con toques de chocolate, lima y sabores de caramelo. Se consume mejor cuando se sirve frío. Complementa los platos de sushi, sashimi y pescado.

Grado alcohólico: 14.6%

Light and fragrant, with hints of chocolate, lime and caramel flavors. Consumed best when served chilled. Compliments sushi, sashimi and fish dishes.

Alcohol: 14.6%

20cl 18

33 cl 26

菊水酒造東京

Sake Kikusui Ryoma Tokyo

Este Ginjo tiene un ligero aroma afrutado con toques de cítricos y caquis junto con un regusto seco, aterciopelado y ligeramente salado.

Se consume mejor cuando se calienta y complementa platos fuertes de sabores intensos.

Grado alcohólico: 15%

This Ginjo has a slight fruity aroma with hints of citrus and persimmons, paired with a dry, velvety and slightly salty aftertaste.

Consumed best when heated, and compliments strong/flavorful dishes.

Alcohol: 15%

20cl 23

33 cl 34

酒国政宗淳マイ

Sake Kiku Masamune Junmai

El equilibrio convincente entre este ramo de flores Kimoto y su sabor complejo y alegre hace que esta sea una excelente opción para combinar con la comida japonesa

Grado alcohólico: 16.6%

The compelling balance between Kimoto's flowery bouquet and complex, lively flavor make this an excellent choice to pair with japanese food.

Alcohol: 16,6

20cl 13

33 cl 17

発泡酒

Sake Espumoso

SPARKLING SAKE- HAPPO

El sake espumoso se produce con granos de arroz fermentado y pulido. El proceso de fermentación se interrumpe cuando el puré alcanza alrededor del 5 al 10% de alcohol.

A partir de aquí, la producción se asemeja a la preparación tradicional de los vinos espumosos. Lo que resulta en una ligera bebida que se sirve en copas de champagne

Sparkling sake is produced of polished fermented rice grains. The fermentation process is interrupted when the mash reaches around 5 to 10% of alcohol. From here onwards the production resembles with the traditional preparation of sparkling wines. Resulting in a light, and sparkling sake which is served in flutes.

一ノ蔵 清酒 すず音 わび

Sake ICHINOKURA, SUZUNE WABI,

Este sake espumoso ofrece una explosión de sabores de arándanos, peras y mango. Se consume mejor cuando está frío complementando platos de sushi, sashimi y pescado.

Categoría: Espumoso

Grado alcohólico: 5%

This sparkling sake offers an explosion of flavors from blueberry, pear and mango.

Consumed best when chilled, complimenting sushi, sashimi and fish dishes.

Category: Sparkling

Alcohol: 5%

50

375 ml

WHISKY JAPONÉS / JAPANESE WHISKY 6 CL

山崎ウイスキー

Yamazaki 12 años

Whisky de malta de color dorado oscuro con reflejos brillantes que presenta notas aromáticas de cedro, miel de oro, clavo y cáscara de naranja confitada.

Single malt whiskey, with a dark gold color, aromatic notes of cedar, golden honey, cloves and hints of orange.

21

白酒シングルモルトウイスキー

The Hakushu

Whisky de malta ligeramente ahumado de malta, envejecido en barricas de roble americano con notas de yuzu, pomelo y tomillo limón.

Lightly smoked single malt, aged in American oak barrels, with hints of yuzu, grapefruit and lemon thyme.

16

POSTRES / DESSERTS

BURAINI YUZU 8

Brownie con helado de vainilla y gelatina de yuzu
Brownie with vanilla ice cream and yuzu jelly

HARU 7

Bizcocho de cerveza y canela, quenelle de cheesecake, y sopa de frutos rojos y sake
Beer and cinnamon biscuit with cheesecake quenelle drizzled with cherry and sake soup

RAICHI 7

Cre moso de lichi con sorbete de frambuesa y bizcocho de wasabi
Creamed lychee with raspberry sorbet and wasabi sponge cake

KYOTO 8

Coulant de matcha y helado de jengibre con crumble de miel 8
Matcha lava coulant with ginger ice cream topped with a honey crumble

FUJI 8

Mousse de coco, gelatina de jengibre y sopa de lima 8
Coconut mousse, lime and ginger soup

SAKURA 8

Semi esfera de mousse de cacao negro y cerezas amaranas
Semisphere of dark cocoa mousse with amarena cherries

FURUTSU 6

Ensalada de frutas y sorbete de yuzu 6
Fruit salad with yuzu sorbe

KAMAKURA 4

Helado de té matcha
Matcha icecream Podemos