

# The San Rogue Club



*Kamakura*  
R E S T A U R A N T E

## ¿Kamakura?

Kamakura abrió sus puertas en 1997 para coincidir con la Ryder Cup celebrada en nuestro vecino Valderrama Club de Golf. The San Roque Club acogió en sus instalaciones a los equipos europeos, americanos y sus familias, así como el personal del Circuito Europeo y de prensa. Desde este momento Kamakura fue un referente por su calidad y servicio.

**Kamakura** (鎌倉市 *Kamakura-shi*) es una ciudad situada en Kanagawa, Japón, a aproximadamente 50 Km al suroeste de Tokio. Entre los años 1185 y 1333, los shōgun del clan Minamoto gobernaron Japón desde Kamakura, donde se consideraba la capital de Japón en el período que se conoce como el shogunato de Kamakura, que además fue el primer gobierno de los shogun en la historia de Japón.

Kamakura opened in 1997 to coincide with the Ryder Cup held in neighbouring Valderrama golf club. The San Roque Club Golf & Country Club was the official resort venue for the European and American teams and their families as well as the European Tour staff and press. From this point on Kamakura became a reference for its quality and service.

**Kamakura** (鎌倉市 *Kamakura-shi*) is a city in Kanagawa Prefecture, Japan, about 50 kilometres (31 mi) south-south-west of Tokyo. Although Kamakura proper is today rather small, it is often described in history books as a former *de facto* capital of Japan as the seat of the Shogunate and of the Regency during the Kamakura Period.



## **ENSALADAS / SALADS**

<b><i>Ensalada de Pollo, Aguacate y Tofu</i></b>	<b>8.20€</b>
<i>Chicken, Avocado and Tofu Salad</i>	
<b><i>Ensalada de Solomillo Salteado</i></b>	<b>15.30€</b>
<i>Sautéed Sirloin Steak</i>	
<b><i>Ensalada de Algas</i></b>	<b>10.20€</b>
<i>Seaweed Salad</i>	
<b><i>Ensalada Wafu</i></b>	<b>7.10€</b>
<i>Wafu Salad</i>	
<b><i>HIYASHI CHUKA</i></b>	<b>9.20€</b>
<b><i>Ensalada de Fideos Somen con Pollo y Verduras</i></b>	
<i>Somen Noodle Salad with Chicken and vegetables</i>	

## **SOPAS Y FIDEOS / SOUPS AND NOODLES**

<b><i>Sopa Miso con Tofu</i></b>	<b>5.10€</b>
<i>Wafu Salad</i>	
<b><i>Sopa de Fideos “Soba Té Verde” con Pato</i></b>	<b>9.20€</b>
<i>Noodles Soup with Duck</i>	
<b><i>Sopa de Fideos Somen con Verduras</i></b>	<b>8.20€</b>
<i>Somen Noodle Soup with Vegetables</i>	

## **MENÚ KAMAKURA / KAMAKURA MENU**

	<b>53.00€</b>
<b><i>Aperetivo / Appetiser</i></b>	
<b><i>Sopa Miso / Miso Soup</i></b>	
<b><i>Ensalada Wafu / Wafu Salad</i></b>	
<b><i>Sashimi Atun y Salmon / Tuna and Salmon Sashimi</i></b>	
<b><i>Tempura de Langostinos y Pescado Blanco / King Prawn and White Fish Tempura</i></b>	
<b><i>Plato Principal Teriyaki / Teriyaki Main Dish</i></b>	

## ¿Sushi?

El *sushi* (鮓, 鮓, 寿司 o 壽司) es un plato de origen japonés con base en arroz cocido adobado con vinagre de arroz, azúcar, sal y otros ingredientes, como pescados o mariscos. Este plato es uno de los más reconocidos de la gastronomía japonesa y uno de los más populares internacionalmente, recomendado por nutricionistas.

**Sushi** (すし, 寿司, 鮓, 鮓, 寿斗, 寿し, 壽司) is a Japanese food consisting of cooked vinegared rice (*shari*) combined with other ingredients (*neta*), usually raw fish or other seafood. *Neta* and forms of sushi presentation vary, but the ingredient which all sushi have in common is vinegared rice called *sushi-meshi*.

### SUSHI, TEMAKIS & MAKIS

#### GUNKAN

<i>Huevo de Salmon / Salmon Roe</i>	4.60€
<i>Tobiko</i>	3.10€
<i>Negi Toro</i>	3.60€

#### CHIRASHI

<i>Chirashi Kamakura (7 clases de Pescado / 7 types of Fish)</i>	25.50€
<i>Cirashi Sushi (3 clases de Pescado / 3 types of Fish)</i>	20.40€

#### TEMAKI

<i>Atún / Tuna</i>	4.10€
<i>Negi Toro</i>	5.60€
<i>Salmón / Salmon</i>	3.60€
<i>California</i>	5.60€
<i>Salmon y Aguacate / Salmon and Avocado</i>	5.60€
<i>Atún y Aguacate / Tuna and Avocado</i>	5.60€
<i>Anguila y Pepino / Eel &amp; Cucumber</i>	5.60€

#### MAKI SUSHI

##### Verduras / Vegetables

<i>Pepino / Cucumber</i>	5.60€
<i>Pepino con Ciruelas Japonesas / Cucumber with Japanese Plums</i>	6.10€
<i>Aguacate / Avocado</i>	5.60€
<i>Kampyo – Calabaza / Pumpkin</i>	5.60€

##### **PESCADO / FISH**

<i>Atún / Tuna</i>	8.20€
<i>Atún Picante / Spicy Tuna</i>	9.70€
<i>Atún con Aguacate / Tuna with Avocado</i>	9.20€
<i>Salmon / Salmon</i>	8.20€
<i>Salmon Picante / Spicy Salmon</i>	8.70€
<i>Salmon con Aguacate / Salmon with Avocado</i>	9.20€
<i>Toro con Cebollino / Tuna Belly with Chives</i>	11.20€
<i>Anguila con Pepino / Eel with Cucumber</i>	9.20€
<i>Rollo de Dragon / Dragon Roll</i>	13.30€
<i>Rollo de Tempura / Tempura Roll</i>	13.30€
<i>Rollo California / California Roll</i>	13.30€

## *Estilos/Types*

El rasgo fundamental del sushi es el arroz de sushi o *sushi-meshi*, aderezado con vinagre de arroz o *su*. Según la forma en que se rellene, se distinguen varias clases de sushi.

The common ingredient across all kinds of sushi is vinegared sushi rice. Variety arises from fillings, toppings, condiments, and preparation. In spelling **sushi**, its first letter *s* is replaced with *z* when a prefix is attached, as **innigirizushi**, due to consonant mutation called rendaku in Japanese.

<b>RAINBOW</b>	<i>Atun, Salmon, Pescado Blanco y Aguacate</i> <i>Tuna, Salmon, White Fish &amp; Avocado</i>	<b>8.70€</b>
<b>TSUMAKI</b>	<i>Salmon, Tortilla, Calabaza, Rabano y Pepino</i> <i>Salmon, Omelette, Pumpkin, Radish &amp; Cucumber</i>	<b>11.70€</b>
<b>KAMAKURA</b>	<i>Gamba, Remolacha y Soja Nori</i> <i>Prawn, Beetroot &amp; Soja Nori</i>	<b>11.70€</b>
<b>PHILADELPHIA</b>	<i>Queso, Salmon y Aguacate</i> <i>Cheese, Salmon &amp; Avocado</i>	<b>10.70€</b>

## **SELECCIÓN DE SUSHI / ASSORTED SUSHI**

<b>12 PIEZAS / 12 PIECES</b>	<b>35.70€</b>
<b>8 PIEZAS / 8 PIECES</b>	<b>26.50€</b>

## **PIEZA DE SUSHI / SUSHI PER PIECE**

<i>Atún / Tuna</i>	<b>3.10€</b>
<i>Toro / Tuna Belly</i>	<b>4.30€</b>
<i>Salmón / Salmon</i>	<b>3.10€</b>
<i>Calamar / Squid</i>	<b>2.60€</b>
<i>Vieira / Scallop</i>	<b>4.30€</b>
<i>Pulpo / Octopus</i>	<b>2.00€</b>
<i>Anguila / Eel</i>	<b>3.10€</b>
<i>Langostino / King Prawn</i>	<b>3.60€</b>
<i>Caballa / Mackerel</i>	<b>3.60€</b>
<i>Amaebi (Gamba Dulce) / Sweet Prawn</i>	<b>3.60€</b>
<i>Erizo / Sea Urchin</i>	<b>6.10€</b>
<i>Telapia (Pescado Blanco) / White Fish</i>	<b>3.10€</b>

## **TEMPURA**

<i>Langostinos y verduras / King Prawn and vegetables</i>	<b>14.30€</b>
<i>Pescado Blanco y verduras / White Fish and vegetables</i>	<b>13.80€</b>
<i>Marisco y verduras / Shellfish and vegetables</i>	<b>23.50€</b>
<i>Verdura de Temporada / Seasonal Vegetables</i>	<b>11.70€</b>
<i>Tempura Especial / Special Tempura</i>	<b>23.50€</b>



## **TERIYAKI**

### **CARNES / MEATS**

<i>Entrecôte</i>	<b>28.60€</b>
<i>Solomillo de Ternera / Beef Sirloin</i>	<b>32.60€</b>
<i>Presa de Cerdo Iberico / Iberian Pork "Presa"</i>	<b>24.50€</b>
<i>Pollo de Campo / Farm Chicken</i>	<b>20.40€</b>
<i>Solomillo de Cerdo / Pork Sirloin</i>	<b>20.40€</b>

### **PESCADO / FISH**

<i>Langostinos / King Prawn</i>	<b>26.50€</b>
<i>Surtido de Marisco / Assorted Shellfish</i>	<b>22.40€</b>
<i>Pescado Blanco de Temporada / Seasonal White Fish</i>	<b>23.50€</b>
<i>Salmón / Salmon</i>	<b>21.40€</b>
<i>Atún / Tuna</i>	<b>26.50€</b>
<i>Ventresca de Atún / Tuna Sirloin</i>	<b>32.60€</b>
<i>Verdura de Temporada / Seasonal Vegetables</i>	<b>18.40€</b>

### **TEMPURA**

<i>Langostinos / King Prawn</i>	<b>14.30€</b>
<i>Pescado Blanco de Temporada / White Fish</i>	<b>13.80€</b>
<i>Marisco / Shellfish</i>	<b>23.50€</b>
<i>Verdura de Temporada / Seasonal Vegetables</i>	<b>11.70€</b>
<i>Tempura Especial / Special Tempura</i>	<b>23.50€</b>

**ESPECIALIDADES DEL CHEF**

**CHEF SPECIALITIES**

**ENTRANTES / STARTERS**

<b>EDAMAME</b>	<b>7.70€</b>
<i>Judias verdes Japonesas hervidas</i> <i>Boiled Japanese green beans</i>	
<b>KAMUN ROAST</b>	<b>10.00€</b>
<i>Pechuga de pato en ensalada</i> <i>Breast of Duck Salad</i>	
<b>HOTATE SASHIMI</b>	<b>15.30€</b>
<i>Ensalada de vieiras con uvas, pepino y puerro crujiente</i> <i>Salad of Scallops with grapes, cucumber &amp; crispy leeks.</i>	
<b>SHAKE SASHIMI</b>	<b>10.20€</b>
<i>Sashimi de salmón con ensalada</i> <i>Salmon sashimi with salad.</i>	
<b>TEMPURA UDON</b>	<b>17.30€</b>
<i>Sopa de fideos de arroz con tempura mixto</i> <i>Rice noodles soup with mixed tempura.</i>	
<b>TEMPURA SOBA</b>	<b>17.30€</b>
<i>Sopa de fideos de verduras con tempura mixto</i> <i>Vegetable soup with thin noodles and mixed tempura</i>	
<b>AGEDASHI TOFU</b>	<b>7.70€</b>
<i>Tofu frito con salsa</i> <i>Fried tofu with sauce</i>	

*PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES*

<i><b>TORI KAMA-KURA</b></i>	<i><b>18.40€</b></i>
<i>Muslo de pollo en salsa y verduras</i>	
<i>Chicken thigh with sauce and vegetables</i>	
<i><b>YAKITORI</b></i>	<i><b>10.20€</b></i>
<i>Pincho de pollo grill</i>	
<i>Skewer of grilled chicken</i>	
<i><b>EBI FRY</b></i>	<i><b>20.40€</b></i>
<i>Langostinos y verduras empanados</i>	
<i>Breaded king prawns and vegetables</i>	
<i><b>IKA-SUMI TEMPURA</b></i>	<i><b>12.20€</b></i>
<i>Calamar en su tinta estilo tempura</i>	
<i>Tempura style squid in ink</i>	
<i><b>IKA-YAKI</b></i>	<i><b>15.30€</b></i>
<i>Calamar salteado en salsa de soja con ajo frito</i>	
<i>Squid sautéed in soy sauce with fried garlic</i>	
<i><b>TORI-KARAAGE</b></i>	<i><b>13.80€</b></i>
<i>Pollo frito al estilo japonés</i>	
<i>Deep fried chicken with a delicate sauce</i>	
<i><b>YAKI-UDON</b></i>	<i><b>17.30€</b></i>
<i>Fideos Udon con verduras y carne</i>	
<i>Udon noodles with meat and vegetables.</i>	
<i><b>TOKATSU</b></i>	<i><b>17.30€</b></i>
<i>Solomillo de cerdo rebozado con salsa Japonesa</i>	
<i>Breaded pork-loin with Japanese sauce.</i>	
<i><b>UNAJYU</b></i>	<i><b>23.50€</b></i>
<i>Anguila sobre arroz con salsa Japonesa</i>	
<i>Eel on the bed of rice.</i>	



**POSTRES / DESSERT**

<b>MIROCUREPU</b> <i>Crepes de mille bañado con salsa de chocolate caliente</i> <i>Thin crepes with a hot chocolate sauce</i>	<b>7.10€</b>
<b>YUKIMI DAIFUKU</b> <i>Pasta de arroz rellena de helado</i> <i>Rice Pasta stuffed with ice cream</i>	<b>8.20€</b>
<b>VOLCANO</b> <i>Brownie de chocolate</i> <i>Chocolate brownie</i>	<b>7.10€</b>
<b>KE KI CHIZU</b> <i>Delicatose de mango y maracuyá</i> <i>Mango and passionfruit cake</i>	<b>7.10€</b>
<b>LABA</b> <i>Semifrio de frutos rojos</i> <i>Red Berries dessert</i>	<b>7.10€</b>
<b>KASUGAI</b> <i>Semifrio de caramelo y pera</i> <i>Pear &amp; Caramel dessert</i>	<b>7.10€</b>
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> <i>Fruit salad</i>	<b>7.10€</b>

**VINOS DE POSTRE-DESSERT WINES**

<b>DON P.X. TORO ALBALA</b> <i>100% Pedro Ximenez</i>	<b>5.10€</b>
<b>CASTAÑO MONASTREL</b> <i>100% Monastrel</i>	<b>6.20€</b>
<b>MOSCATEL DE MENDOZA</b> <i>100% Moscatel</i>	<b>5.10€</b>

## VINOS TINTOS / RED WINES

### VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

**BARBAZUL** 18.40€ / 4,50€ (Copa/Glass)  
*Tintilla de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon*

**TABERNER** 30.60€  
*80% Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon*

### D.O. RIOJAS

**MARQUES DE RISCAL RESERVA** 32.60€  
*90% Tempranillo, Graciano y Mazuelo*

**MUGA CRIANZA** 20.40€  
*70% Tempranillo, 20% Garnacha, Graciano y Mazuelo*

**MARQUES DE MURRIETA RESERVA** 30.60€  
*80% Tempranillo, Garnacha y Mazuelo*

**ALLENDE** 56.10€  
*100% GRACIANO*

### D.O. RIBERA DEL DUERO

**MATARROMERA CRIANZA** 28.60€  
*100% Tinta Fino (tempranillo)*

**MATARROMERA RESERVA** 69.40€  
*100% Tinta Fino (tempranillo)*

**CARMELO RODERO CRIANZA** 28.60€  
*95% Tinta del país 5% Cabernet Sauvigno*

**EMILIO MORO** 32.60€  
*100% Tinta Fino*

**ABADIA RETUERTA SELECCIÓN (Sardon del Duero)** 32.60€  
*Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon*

### ALICANTE

**ENRIQUE MEDOZA** 23.50€  
*Syrah*

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### D.O. RUEDA

**ORO DE CASTILLA** 17.30€ / 4,50€ (Copa/Glass)  
100% Verdejo

**MARQUES DE RISCAL** 22.40€  
100% Verdejo

**MARQUES DE RISCAL** 22.40€  
100% Sauvignon

### D.O. RIOJA

**MONOPOLE** 20.40€  
100% Viura

**MUGA F.B.** 20.40€  
90% Viura 10% Malvasia

### D.O. PENEDES

**VIÑA SOL** 20.40€  
100% Parellada

**JEAN LEON PETIT CHARDONNAY** 28.60€  
100% Chardonnay

**WALTRAUD** 32.60€  
100% Riesling

### D.O. SOMONTANO

**VIÑAS DEL VERO GWTM** 20.40€  
100% Gewurztraminer

### D.O. RIAS BAIXAS

**MARTIN CODAX** 28.60€  
100% Albariño

**VINOS ROSADOS / ROSE WINES**

**D.O. NAVARRA**

**GRAN FEUDO**

*100% Garnacha*

**18.40€**

**D.O. PENEDES**

**TORRES DE CASTA**

*Garnacha/Cariñena*

**17.30€**

**CAVAS Y CHAMPAGNE**

**CODORNIU N.P.U.**

*Chardonnay/Macabeo/Parellada/Xarel-Lo*

**27.50€**

**JUVE CAMPS**

*Macabeo/Xarel-lo/Parellada*

**32.60€**

**VEUVE CLICQUOT**

*Chardonnay/Pinot Meunier*

**58.70€**

**MOET CHANDON**

*Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier*

**57.10€**

**DON PERIGNON**

*Chardonnay/Pinot Noir*

**195.50€**

***Kamakura cumple con la normativa impuesta por el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis.***

# The San Rogue Club



**¡Gracias!**  
**Thank you!**

TEL: 956 64 65 75

Menús para llevar disponibles

Pedidos a partir de las 17:00h (Martes a Sábado)

Take Away menus available

Orders from 17:00h (Tuesday to Saturday)

[kamakurares@sanroqueclub.com](mailto:kamakurares@sanroqueclub.com) [www.sanroqueclub.com](http://www.sanroqueclub.com)



*Kamakura*  
R E S T A U R A N T E