

Sake

KENSHO SAKE CHILL JUNMAI 33 CL. (ALC.13,5%) D.O. DELTA DEL EBRO.....	13,30
TOKUBETSU (ESPECIAL) MUROKA (SIN CARBÓN ACTIVO) JUNMAI (PURO DE ARROZ)	
KENSHO SAKE NIGORI 33 CL. (ALCOHOL: 12%) D.O. DELTA DEL EBRO.....	13,00
NIGORI (NUBLOSO), TURBIO Y CREMOSO. ES UN SAKE JAPONÉS TRADICIONAL	
KENSHO SAKE GENSHU ROCKS 33 CL. (ALC. 17%) D.O. DELTA DEL EBRO.....	13,70
GENSHU (SIN DILUIR) TOKUBETSU (ESPECIAL) MUROKA (SIN CARBÓN ACTIVO) JUNMAI (PURO DE ARROZ)	
SAKE ACHAMPAÑADO MIO 30 CL. (ALC. 5%) JAPÓN.....	9,70
SAKE ESPUMOSO, AGRADABLE, REFRESCANTE Y LIGERAMENTE DULCE	
SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI 18 CL. (ALC.15%) JAPÓN.....	9,00
JUNMAI (PURO DE ARROZ), MÉTODO KIMOTO	
FUKUMITSUYA 30 CL. (ALC. 15%) JAPÓN.....	12,00
TOKUBETSU (ESPECIAL), JUNMAI (PURO DE ARROZ), CON DOS TIPOS DE ARROZ	

Selecció de Cerveses

ANTOÑITA LA MODERNA CON JENGIBRE (ARTESANA ONTINYENT) 33 CL.(ALC.6%).....	2,80
KIRIN ICHIBAN 33 CL. (ALC. 5%).....	2,80
KOSHIIKARI (ARTESANA JAPÓN) 50 CL. (ALC. 5%).....	5,50
SAPPORO SILVER CAN LATA 65 CL. (ALC. 5%).....	5,50

Entrants i Tapes

PALETA DE IBÈRIC JOSELITO TALLAT A MÀQUINA (*POSSIBILITAT DE 1/2 RACIÓ)	
PALETA DE IBÈRIC JOSELITO CORTADO A MÀQUINA.....	22,00
☺	
SÍPIA A LA PLANXA	
SEPIA A LA PLANCHA.....	3,00 u.
☺	
NEM DE VERDURES, ALGA WAKAME, SALSAS GOMA DARE I GOMASIO-✓✓	
NEM DE VERDURAS, ALGA WAKAME, SALSAS GOMA DARE Y GOMASIO.....	3,00 u.
☺☺	
SARDINA MARINADA, GALETA DE PARMESÀ, FORMATGE FRESC I TOMATA	
SARDINA MARINADA, GALLETA DE PARMESANO, QUESO FRESCO Y TOMATE.....	4,50 u.
☺☺☺	
CROQUETES D'IBÈRIC	
CROQUETAS DE IBÈRIC.....	1,30 u.
☺☺	
BURGUER DE SÍPIA AMB PA DE TINTA I MAIONESA DE KIMCHI	
BURGUER DE SEPIA CON PAN DE TINTA Y MAYONESA DE KIMCHI.....	4,20 u.
☺☺☺☺☺☺☺	
PA VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC, TOMÀTA I RUCA	
PAN CRISTAL CON JAMÓN IBÈRIC, TOMATE Y RÚCULA.....	3,90 u.
☺	
CRUIXENTS D'EMBOTIT D'ONTINYENT (BOTIFARRA O LLONGANISSA)	
CRUIXENTS DE EMBUTIDO DE ONTINYENT (MORCILLA O LONGANIZA).....	1,00 u.
☺☺☺☺	
MANDONGUILLES DE TOFU, SOJA, TOMÀQUET I BOLETS FRESCOS-✓✓	
ALBONDIGAS DE TOFU, SOJA, TOMATE Y SETAS FRESCAS.....	9,00
☺	
PA ECOLÒGIC	
PAN ECOLÓGICO.....	0,90 u.
☺	

Per a Xiquets

MACARRONS AMB TOMATA I FORMATGE	
MACARRONES CON TOMATE Y QUESO.....	6,50
☺☺☺	
CALDO DE PUTXERO AMB FIDEUS	
CALDO DE PUCHERO CON FIDEOS.....	6,50
☺☺	
HAMBURGUESA AMB CREÏLLES	
HAMBURGUESA CON PATATAS.....	7,50
☺☺☺☺☺	
FISH AND CHIPS (LLUÇ ARREBOSSAT I QUERADILLES FREGIDES)	
FISH AND CHIPS (MERLUZA REBOZADA Y PATATAS FRITAS).....	9,00
☺☺	



9ª TEMPORADA JAPONESA 2018

TATAKI DE TONYINA	
TATAKI DE ATÚN.....	4,50 u.
☺☺☺☺	
TÀRTAR DE SALMÓ I ALVOCAT AMB MOLLES DE TEMPURA	
TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON MIGAS DE TEMPURA.....	12,50
☺☺☺☺☺	
SUSHI DE VIEIRA I MISO AMB BUFADOR	
SUSHI DE VIEIRA Y MISO AL SOPLETE.....	3,50 u.
☺☺☺☺☺	
SUSHI DE CALAMAR BRASA I KIMCHI	
SUSHI DE CALAMAR BRASEADO Y KIMCHI.....	3,50 u.
☺☺☺☺☺	
ALBERGÍNIA ROSTIDA I GRATINADA AMB DENJAKU MISO-✓	
BERENJENA ASADA Y GRATINADA CON DENJAKU MISO.....	7,50
☺☺☺	
MAKI VEGETAL-✓✓	
MAKI VEGETAL.....	9,00
☺☺☺	
BOLETS ORIENTALS, SOJA I OU POCHÉ-✓	
SETAS ORIENTALES, SOJA Y HUEVO POCHÉ.....	9,50
☺☺☺	
LLAGOSTINS DE VINARÒS A LA GRAELLA AMB SALSAS DE GINGEBRE	
LANGOSTINOS DE VINARÒZ AL GRILL CON SALSAS DE GINGEBRE.....	13,00
☺☺☺☺☺	
TEMPURA DE SEPIA AMB SALSAS DE YUZU I MISO	
TEMPURA DE SEPIA CON SALSAS DE YUZU Y MISO.....	12,50
☺☺☺	
SASHIMI DE SALMÓ, SALSAS DE MISO I OLI D'OLIVA	
SASHIMI DE SALMÓN, SALSAS DE MISO Y ACEITE DE OLIVA.....	12,00
☺☺☺	
LECHA I TERIYAKI	
LECHA Y TERIYAKI.....	12,00
☺☺☺	
SASHIMI DE PEIX SALVATGE, PONZU I RAVE	
SASHIMI DE PESCADO SALVAJE, PONZU Y RÁBANO.....	12,00
☺☺☺	
VENTRESCA DE PEIX SALVATGE EN TEMPURA	
VENTRESCA DE PESCADO SALVAJE EN TEMPURA.....	15,00
☺☺☺☺	
SUSHI DE TONYINA, ROVELL CURAT I ALGA NORI	
SUSHI DE ATÚN, YEMA CURADA Y ALGA NORI.....	4,00 u.
☺☺☺☺	
OSTRA VALENCIANA, PONZU, MOMIJI OROSHI I COGOMBRE	
OSTRA VALENCIANA, PONZU, MOMIJI OROSHI I PEPINO.....	4,00 u.
☺☺☺	
USUZUKURI DE TONYINA, ESPENCAT, SOJA I PA TORRAT	
USUZUKURI DE ATÚN, ESPENCAT, SOJA Y PAN TOSTADO.....	14,00
☺☺☺	
JAPOBRAVES AMB GAMBA TEMPURIZADA I KIMCHI	
JAPOBRAS CON GAMBA TEMPURIZADA Y KIMCHI.....	12,50
☺☺☺☺☺	
MAKI DE LLAGOSTÍ TEMPURIZADO I ALVOCAT	
MAKI DE LANGOSTINO TEMPURIZADO Y AGUACATE.....	12,50
☺☺☺☺☺	
PA GUA BAO, MOGOTE IBÈRIC, SICHIMI TOGARASHI I VERDURES FRESCUES	
PAN GUA BAO, MOGOTE IBÈRIC, SICHIMI TOGARASHI Y VERDURAS FRESCAS.....	5,00 u.
☺☺☺☺☺	
GYOZA DE VACA MADURADA I SALSAS TERIYAKI	
GYOZA DE VACA MADURADA Y SALSAS TERIYAKI.....	12,00
☺☺☺	

Peix

BACALLÀ GRATINAT AMB MUSSOLINA D'ALL	
BACALAO GRATINADO CON MUSSELINA DE AJO.....	15,50
☺☺☺☺	
RAJADA ROSTIDA AMB CREMÓS DE CREÏLLA I TÀPERES	
RAYA ASADA CON CREMOSO DE PATATA Y ALCAPARRAS.....	16,00
☺☺☺	
ARRÒS MELÓS DE CARRABINERS I SÍPIA (CONSULTAR, MÍNIM 2 RACIONS)	
ARROZ MELOSO DE CARABINEROS Y SEPIA.....	19,50
☺☺☺☺	

Carns

CONFIT D'ÀNEC AMB SUC DE ARROP I CHUTNEY DE BRESQUILLA	
CONFIT DE PATO CON JUGO DE ARROPE Y CHUTNEY DE MELOCOTÓN.....	16,50
☺	
ESPATLLA DE CORDER A BAIXA TEMPERATURA AMB DUXELLE DE BOLETS	
PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON DUXELLE DE SETAS.....	17,00
☺☺	
GALTES DE VEDELLA AMB PARMENTIER TRUFADA	
CARRILLADA DE TERNERA CON PARMENTIER TRUFADA.....	16,00
☺☺	
ENTRECOT DE VACA GALLEGA A LA GRAELLA	
ENTRECOT DE VACA GALLEGA AL GRILL.....	24,00
☺	
FILET DE VEDELLA AL FOIE I PORTO	
SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE Y OPORTO.....	24,00
☺☺	

Postres

9ª TEMPORADA JAPONESA 2018

PERLES DEL JAPÓ, SOPA DE LLIMA, YUZU I GELAT DE COCO	
PERLAS DE JAPÓN, SOPA DE LIMA, YUZU Y HELADO DE COCO.....	6,00
☺☺☺	
XOCOLATA, MASCARPONE I SÈSAM NEGRE	
CHOCOLATE, MASCARPONE Y SÈSAMO NEGRO.....	7,50
☺☺☺☺☺	
FINANCIER, PHILADELPHIA I AZUKI	
FINANCIER, PHILADELPHIA Y AZUKI.....	6,50
☺☺☺☺	
MOCHI DE DOLÇ DE LLET, MADUIXES I SAKE	
MOCHI DE DULCE DE LECHE, FRESAS Y SAKE.....	4,50
☺☺☺☺	

Postres La Cuina

TORRIJA, LLET MERENGADA I XOCOLATA BLANCA	
TORRIJA, LECHE MERENGADA Y CHOCOLATE BLANCO.....	8,00
☺☺☺☺☺☺	
PASTÍS DE MOKA	
TARTA DE MOKA.....	6,00
☺☺☺☺☺☺☺☺	
COULANT DE XOCOLATA NEGRA I GELAT BLANC	
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y HELADO BLANCO.....	8,70
☺☺☺☺☺☺	
COULANT DE XOCOLATA BLANCA I GELAT NEGRE	
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO NEGRO.....	8,70
☺☺☺☺☺☺	

RESERVES: 96 238 7762

www.lacuinarestaurant.es - info@lacuinarestaurant.es

DINAR DE DIMARTS A DIUMENGE - SOPAR DIJOURS, DIVENDRES I DISSABTE
DILLUNS TANCAT TOT EL DIA

COMIDA DE MARTES A DOMINGO - CENA JUEVES, VIERNES Y SÁBADO
LUNES CERRADO TODO EL DÍA