

STARTERS AND TAPAS

IBERIAN HAM JOSELITO MACHINE CU (* HALF PORTION AVAILABLE) PALETA DE IBÉRICO JOSELITO CORTADO A MÁQUINA.....	23,00
☺	
GRILLED CUTTLEFISH SEPIA A LA PLANCHA.....	3,50u.
🐟	
CARPACCIO OF SHRIMP, MUSHROOMS AND PINE NUTS CARPACCIO DE GAMBA, SETAS Y PIÑONES.....	15,00
🍷🍷	
MARINATED SARDINE, PARMESAN COOKIE, FRESH CHEESE AND TOMATO SARDINA MARINADA, GALLETA DE PARMESANO, QUESO FRESCO Y TOMATE.....	4,50u.
🍷🍷🍷	
IBERICAN CROQUETE CROQUETAS DE IBÉRICO.....	2,00u.
🍷🍷	
“COCA DE FIRA” COCA DE FERIA.....	5,50
🍷	
CUTTLEFISH BURGER WITH INK BREAD AND KIMCHI MAYONNAISE BURGUER DE SEPIA CON PAN DE TINTA Y MAYONESA DE KIMCHI.....	4,20u.
🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
GLASS BREAD WITH IBERIC HAM, TOMATO AND ROCKET PAN CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO, TOMATE Y RÚCULA.....	4,20u.
🍷	
CRISP ONTINYENT SAUSAGE (BLOOD SAUSAGE OR SAUSAGE) CRUJIENTES DE EMBUTIDO DE ONTINYENT (MORCILLA O LONGANIZA).....	1,00u.
🍷🍷🍷🍷	
ECOLOGIC BREAD PAN ECOLÓGICO.....	0,90u.
🍷	

FISH

GRILLED COD WITH GARLIC MUSLIN BACALAO GRATINADO CON MUSLINA DE AJO.....	16,00
🍷🍷	
ROASTED SALMON WITH MISO, GARLIC AND GINGER SALMÓN ASADO CON MISO, AJO Y JENGIBRE.....	16,00
🍷🍷🍷	
ROAST SKATE WITH CREAMY POTATO AND CAPERS RAYA ASADA CON CREMOSO DE PATATA Y ALCAPARRAS.....	16,50
🍷🍷	
SWEET RICE WITH SHRIMP AND CUTTLEFISH (2 SERVICES MINIMUM) ARROZ MELOSO DE CARABINEROS Y SEPIA.....	21,00
🍷🍷🍷	

MEAT

DUCK CONFIT WITH ARROP JUICE AND PEACH CHUTNEY CONFIT DE PATO CON JUGO DE ARROPE Y CHUTNEY DE MELOCOTÓN.....	16,50
☺	
LOW TEMPERATURE LAMB SHOULDER WITH DELUXE BOLETUS PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON DUXELLE DE SETAS.....	17,50
🍷	
BEEF CHECKS WITH TUFFLED PARMENTIER CARRILLADA DE TERMENTIER TRUFADA.....	16,50
🍷	
ROASTED GALICIAN BEEF STEAK ENTRECOT DE VACA GALLEGA AL GRILL.....	24,00
☺	
FOIE BEEF SIRLOIN AND PORTO SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE Y OPORTO.....	25,50
SO ₂	

Lunch from Tuesday to Sunday Dinner Thursday, Friday and Saturday MONDAY CLOSED ALL DAY . Comida de martes a domingo | Cena jueves, viernes y sábado | LUNES CERRADO TODO EL DÍA

IT'S CHRISTMAS AT

la cuina
RESTAURANT

VEGETARIAN CUISINE

QUINOA SALAD, CHICKPEAS HUMMUS AND VEGETABLES-✓✓ ENSALADA DE QUINOA, HUMMUS DE GARBANZOS Y VERDURAS.....	9,00
🍷🍷	
VEGETABLES NEW, WAKAME SEAWEED, GOMA DARE SAUCE AND GOMA-✓✓ NEM DE VERDURAS, ALGA WAKAME, SALSA GOMA DARE Y GOMASIO.....	3,00u.
🍷🍷	
VEGETABLES TARTARE WITH ROASTED TOMATOES JUICE-✓✓ TARTAR DE VERDURAS CON JUGO DE TOMATE ASADO.....	9,00
🍷	
CHIPS, BRAVA SAUCE AND ALLIOLI-✓ PATATAS, SALSA BRAVA Y SUAVE ALLIOLI.....	6,50
🍷	
VEGETABLE MAKI-✓✓ MAKI VEGETAL.....	8,50
🍷🍷	
ROASTED EGGPLANT, TAHINI, MAPLE SYRUP AND CAPERS-✓✓ BERENJENA ASADA Y GRATINADA CON DENJAKU MISO.....	8,50
🍷🍷	
TOFU AND SOY BALLS WITH TOMATOE SAUCE AND FRESH MUSHROOMS-✓✓ ALBONDIGAS DE TOFU, SOJA, TOMATE Y SETAS FRESCAS.....	9,00
🍷🍷	
✓-VEGETARIAN DISH -PLATO VEGETARIANO ✓✓-VEGAN DISH -PLATO VEGANO	

JAPANESE CUISINE

IATAKI DE ATUN.....	4,50u.
🍷🍷🍷	
SALMON AND AVOCAT TARTARE WITH TEMPURA CRUMBS TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON MIGAS DE TEMPURA.....	12,50
🍷🍷🍷🍷	
SCALLOP AND MISO SUSHI SUSHI DE VIEIRA Y MISO AL SOPLETE.....	3,50u.
🍷🍷🍷🍷	
ROASTED SQUID AND KIMCHI SUSHI SUSHI DE CALAMAR BRASEADO Y KIMCHI.....	3,50u.
🍷🍷🍷🍷	
FOIE SUSHI SUSHI DE FOIE.....	4,50u.
🍷🍷	
VALENCIAN OYSTER, PONZU, MOMIJI OROSHI AND CUCUMBER OSTRA VALENCIANA, PONZU, MOMIJI OROSHI I PEPINO.....	4,50u.
🍷🍷	
TUNA USUZUKURI, ESPENCAT, SOYBEAN AND TOASTED BREAD USUZUKURI DE ATÚN, ESPENCAT, SOJA Y PAN TOSTADO.....	14,00
🍷🍷	
JAPOBRVAS WITH PRAWN TEMPURA AND KIMCHI JAPOBRVAS CON GAMBA TEMPURIZADA Y KIMCHI.....	13,00
🍷🍷🍷🍷	
SHRIMP TEMPURA AND AVOCADO MAKI MAKI DE LANGOSTINO TEMPURIZADO Y AGUACATE.....	13,00

FOR CHILDREN

MACARRONI WITH TOMATOE SAUCE AND CHEESE MACARRONES CON TOMATE Y QUESO.....	7,50
🍷🍷🍷	
STEW BROTH WITH NOODLES CALDO DE PUCHERO CON FIDEOS.....	7,50
🍷🍷	
BURGER WITH CHIPS HAMBURGUESA CON PATATAS.....	7,50
🍷🍷🍷 SO ₂	
FISH AND CHIPS (BATTERED HAKE AND CHIPS) MERLUZA EMPANADA Y PATATAS FRITAS.....	9,00
🍷🍷	

DESSERTS AND ICE-CREAMS

JAPANESE PEARLS, LIME SOUP AND COCONUT ICE CREAM PERLAS DE JAPÓN, SOPA DE LIMA, YUZU Y HELADO DE COCO.....	6,00
🍷🍷	
PHILADELPHIA MOCHI AND RED BERRIES MOCHI DE PHILADELPHIA Y FRUTOS ROJOS.....	5,00
🍷🍷	
FRENCH TOAST, MILKSHAKE AND WHITE CHOCOLATE TORRIJA, LECHE MERENGADA Y CHOCOLATE BLANCO.....	8,00
🍷🍷🍷🍷🍷	
TEMPERATE VANILLA CRUNCH AND TONKA BEAN CRUJIENTE TEMPLADO DE VAINILLA Y HABA TONKA.....	3,00u.
🍷🍷🍷🍷	
MOCHA CAKE TARTA DE MOKA.....	6,00
🍷🍷🍷🍷 SO ₂	
DULCE DE LECHE CAKE AND BURNT YOLK TARTA DE DULCE DE LECHE Y YEMA QUEMADA.....	6,50
🍷🍷🍷	
BLACK CHOCOLATE COULAND AND WHITE CHOCOLATE ICE CREAM COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y HELADO BLANCO.....	8,70
🍷🍷🍷🍷	
WHITE CHOCOLATE COULAND AND BLACK CHOCOLATE ICE CREAM COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO NEGRO.....	8,70
🍷🍷🍷🍷	
CHOCOLATE SOUFFLÉ AND RED FRUIT ICE CREAM (SUGAR FREE DESSERT) SOUFFLÉ DE CHOCOLATE Y HELADO DE FRUTOS ROJOS (POSTRE SIN AZÚCAR).....	8,70
🍷🍷	

WE ONLY SERVE CAKES MADE BY US,
ASK US FOR OUR HOMEMADE CAKES

SÓLO SERVIMOS TARTAS ELABORADAS POR NOSOTROS,
PREGUNTA POR NUESTRAS TARTAS CASERAS

IF YOU ARE VEGETARIAN OR ALLERGIC, CONTACT US, WE WILL HELP YOU TO PLACE YOUR ORDER
SI ERES VEGETARIANO O ALÉRGICO, CONSÚLTANOS, TE AYUDAREMOS A HACER TU PEDIDO

🍷 FISH/PESCADO	🍷 NUTS/ FRUTOS SECOS	🍷 MILK/LÁCTEOS	🍷 MOLLUSKS/MOLUSCOS	🍷 GLUTEN	🍷 CRUSTACEANS/ CRUSTÁCEOS
🍷 EGGS/HUEVOS	🍷 PEANUTS/ CAJAHUETES	🍷 SOYA/SOJA	🍷 API/APIID	🍷 MUSTARD /MOSTAZA	🍷 SESAME/SESAMO
🍷 LUPINS/ALTRAMUCES	SO ₂ SULPHITES/SULFITOS	🍷 ALLEGERN FREE/LIBRE DE ALÉRGICOS			

BOOKING: 96 238 7762

www.lacuinarestaurant.es/reservas
info@lacuinarestaurant.es