



JA ÉS NADAL EN

ENTRANTS I TAPES

PALETA DE IBÈRIC JOSELITO TALLAT A MÀQUINA (*POSSIBILITAT DE 1/2 RACIÓ) PALETA DE IBÈRIC JOSELITO CORTADO A MÀQUINA.....	23,00
 SÍPIA A LA PLANXA SEPIA A LA PLANCHA.....	3,50u.
 CARPACCIO DE GAMBA, BOLETS I PINYONS CARPACCIO DE GAMBA, SETAS Y PIÑONES.....	15,00
  SARDINA MARINADA, GALETA DE PARMESÀ, FORMATGE FRESC I TOMATA SARDINA MARINADA, GALLETÀ DE PARMESANO, QUESO FRESCO Y TOMATE.....	4,50u.
  CROQUETES D'IBÈRIC CROQUETAS DE IBÈRIC.....	2,00u.
 COCA DE FIRA COCA DE FERIA.....	5,50
 BURGUER DE SÍPIA AMB PA DE TINTA I MAIONESA DE KIMCHI BURGUER DE SEPIA CON PAN DE TINTA Y MAYONESA DE KIMCHI.....	4,20u.
      PA VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC, TOMÀTA I RUCA PAN CRISTAL CON JAMÓN IBÈRIC, TOMATE Y RÚCULA.....	4,20u.
 CRUIXENTS D'EMBOTIT D'ONTINYENT (BOTIFARRA O LLONGANISSA) CRUJIENTES DE EMBUTIDO DE ONTINYENT (MORCILLA O LONGANIZA).....	1,00u.
   PA ECOLÒGIC PAN ECOLÓGICO.....	0,90u.

PEIX


BACALLÀ GRATINAT AMB MUSSOLINA D'ALL BACALAO GRATINADO CON MUSSELINA DE AJO.....	16,00
  SALMÓ ROSTIT AMB MISO, ALL I GINGEBRE SALMÓN ASADO CON MISO, AJO Y JENGIBRE.....	16,00
   RAJADA ROSTIDA AMB CREMÓS DE CREÏLLA I TÀPERES RAYA ASADA CON CREMOSO DE PATATA Y ALCAPARRAS.....	16,50
 ARRÒS MELÓS DE CARRABINERS I SÍPIA (CONSULTAR, MÍNIM 2 RACIONS) ARROZ MELOSO DE CARABINEROS Y SEPIA.....	21,00

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.....	17,50
 GALTES DE VEDELLA AMB PARMENTIER TRUFADA CARRILLADA DE TERMENTIER TRUFADA.....	16,50
 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.....	25,50

la cuina RESTAURANT

CUINA VEGETARIANA

AMANIDA DE QUINOA, HUMMUS DE CIGRONS I VERDURES-✓✓ ENSALADA DE QUINOA, HUMMUS DE GARBANZOS Y VERDURAS.....	9,00
  NEM DE VERDURES, ALGA WAKAME, SALSA GOMA DARE I GOMASIO-✓✓ NEM DE VERDURAS, ALGA WAKAME, SALSA GOMA DARE Y GOMASIO.....	3,00u.
  TÀRTAR DE VERDURES AMB SUC DE TOMÀQUET ROSTIT -✓✓ TARTAR DE VERDURAS CON JUGO DE TOMATE ASADO.....	9,00
 CREÏLLES, SALSA BRAVA I SUAU ALLIOLI-✓ PATATAS, SALSA BRAVA Y SUAVE ALLIOLI.....	6,50
 MAKI VEGETAL-✓✓ MAKI VEGETAL.....	8,50
  ALBERGÍNIA ROSTIDA, TAHÍN, XAROP D'AURO I TÀPERES-✓✓ BERENJENA ASADA, TAHÍN, JARABE DE ARCE Y ALCAPARRAS.....	8,50
  MANDONGUILLES DE TOFU, SOJA, TOMÀQUET I BOLETS FRESCOS-✓✓ ALBONDIGAS DE TOFU, SOJA, TOMATE Y SETAS FRESCAS.....	9,00
 ✓-PLAT VEGETARIÀ -PLATO VEGETARIANO ✓✓-PLAT VEGÀ -PLATO VEGANO	

CUINA JAPONESA

IATAKI DE ATUN.....	4,50u.
  TÀRTAR DE SALMÓ I ALVOCAT AMB MOLLES DE TEMPURA TARTAR DE SALMÓN I AGUACATE CON MIGAS DE TEMPURA.....	12,50
   SUSHI DE VIEIRA I MISO AMB BUFADOR SUSHI DE VIEIRA Y MISO AL SOPLETE.....	3,50u.
  SUSHI DE CALAMAR BRASA I KIMCHI SUSHI DE CALAMAR BRASEADO Y KIMCHI.....	3,50u.
  SUSHI DE FOIE SUSHI DE FOIE.....	4,50u.
  OSTRA VALENCIANA, PONZU, MOMIJI OROSHI I COGOMBRE OSTRA VALENCIANA, PONZU, MOMIJI OROSHI I PEPINO.....	4,50u.
  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.....	13,00
  MAKI DE LLAGOSTÍ TEMPURIZADO I ALVOCAT MAKI DE LANGOSTINO TEMPURIZADO Y AGUACATE.....	13,00

PER A XIQUETS

MACARRONS AMB TOMATA I FORMATGE MACARRONES CON TOMATE Y QUESO.....	7,50
  CALDO DE PUTXERO AMB FIDEUS CALDO DE PUCHERO CON FIDEOS.....	7,50
  HAMBURGUESA AMB CREÏLLES HAMBURGUESA CON PATATAS.....	7,50
    LLUÇ EMPANAT I QUERADILLES FREGIDES MERLUZA EMPANADA Y PATATAS FRITAS.....	9,00

POSTRES I GELATS

PERLES DEL JAPÓ, SOPA DE LLIMA, YUZU I GELAT DE COCO PERLAS DE JAPÓN, SOPA DE LIMA, YUZU Y HELADO DE COCO.....	6,00
  MOCHI DE PHILADELPHIA I FRUITS ROJOS MOCHI DE PHILADELPHIA Y FRUTOS ROJOS.....	5,00
 TORRIJA, LLET MERENGADA I XOCOLATA BLANCA TORRIJA, LECHE MERENGADA Y CHOCOLATE BLANCO.....	8,00
    CRUIXENT TEMPERAT DE VAINILLA I FAVA TONKA CRUJIENTE TEMPLADO DE VAINILLA Y HABA TONKA.....	3,00u.
  PASTÍS DE MOKA TARTA DE MOKA.....	6,00
    PASTÍS DE DOLÇ DE LLET I ROVELL CREMAT TARTA DE DULCE DE LECHE Y YEMA QUEMADA.....	6,50
  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
  SOUFFLÉ DE XOCOLATA I GELAT DE FRUITS ROJOS (POSTRE SENSE SUCRE) SOUFFLÉ DE CHOCOLATE Y HELADO DE FRUTOS ROJOS (POSTRE SIN AZÚCAR).....	8,70

NOMÉS SERVIM PASTISSOS ELABORATS PER NOSALTRES,
PREGUNTA PER LES NOSTRES PASTISSOS CASOLANS

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

SI ETS VEGETARIÀ O ALLÈRGIC, CONSULTA'NS, T'AJUDAREM A FER LA TEUA COMANDA
SI ERES VEGETARIANO O ALÉRGICO, CONSÚLTANOS, TE AYUDAREMOS A HACER TU PEDIDO

 PEIX/PESCADO	 FRUITS SECS/ FRUTOS SECOS	 LÀCTIS / LÁCTEOS	 MOLLUSCS/MOLUSCOS	 GLUTEN	
 CRUSTACIS/CRUSTÁCEOS	 OUS/HUEVOS	 CACAUS/CACAHUETES	 SOJA	 API/APIO	 MOSTASSA/MOSTAZA
 SÈSAM/SÈSAMO	 TRAMUSSOS/ALTRAMUCES	 SO ₂ SULFITS/SULFITOS	 LLIURE DE ALLÈRGEN/LIBRE DE ALÉRGENOS		

RESERVES: 96 238 7762

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