






















STARTERS AND TAPAS

GRILLED CUTTLEFISH SEPIA A LA PLANCHA.....	3,50u.
	
MARINATED SARDINE, PARMESAN COOKIE, FRESH CHEESE AND TOMATO SARDINA MARINADA, GALLETAS DE PARMESANO, QUESO FRESCO Y TOMATE	4,50u.
  	
IBERIAN CROQUETE CROQUETAS DE IBÉRICO	2,00u.
 	
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
 	
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 CHEEKS 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
	



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



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 TOMATO SAUCE AND FRESH MUSHROOMS-✓✓ ALBONDIGAS DE TOFU, SOJA, TOMATE Y SETAS FRESCAS.....	9,00
	
✓-VEGETARIAN DISH -PLATO VEGETARIANO ✓✓-VEGAN DISH -PLATO VEGANO	

JAPANESE CUISINE

TUNA TATAKI TATAKI DE ATÚN.....	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
 	
JAPOBRAVAS WITH PRAWN TEMPURA AND KIMCHI JAPOBRAVAS CON GAMBA TEMPURIZADA Y KIMCHI	13,00
   	
SHRIMP TEMPURA AND AVOCADO MAKI MAKI DE LANGOSTINO TEMPURIZADO Y AGUACATE	13,00

FOR CHILDREN

MACARRONI WITH TOMATO 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
   	
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
 	
“DULCE DE LECHE” MOCHI AND RED BERRIES MOCHI DE DULCE DE LECHE 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
    	
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
 	

SWEET WINE PER GLASS

VICTORIA Nº2 MOSCATEL (D.O.MÁLAGA).....	4,00
PX GRAN RESERVA 30 AÑOS TORO ALBALÁ (MONTILLA-MORILES).....	5,50
SIDRA DE HIELO VALVERÁN 20 MANZANAS (ASTURIAS).....	5,50
TOKAJI 5 PUTTONYOS (HUNGARY)	6,50

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/ CACAHUETES	 SOYA/SOJA	 API/APIO	 MUSTARD /MOSTAZA	 SESAME/SÉSAMO
 LUPINS/ALTRAMUCES	 SO ₂ SULPHITES/SULFITOS	 ALLEGERN FREE/LIBRE DE ALÉRGICOS			

BOOKING: 96 238 7762

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