







ENTRANTS I TAPES

SÍPIA A LA PLANXA SEPIA A LA PLANCHA.....	3,50u.
	
SARDINA MARINADA, GALETA DE PARMESÀ, FORMATGE FRESC I TOMATA SARDINA MARINADA, GALLETAS DE PARMESANO, QUESO FRESCO Y TOMATE	4,50u.
  	
CROQUETES D'IBÈRIC CROQUETAS DE IBÉRICO	2,00u.
 	
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 IBÉRICO, 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
 	
RAJADA ROSTIDA AMB CREMÓS DE CREÏLLA I TÀPERES RAYA ASADA CON CREAMOSO 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
	

Dinar de dimarts a diumenge | Sopar dijous, divendres i dissabte | DILLUNS TANCAT TOT EL DIA . Comida de martes a domingo | Cena jueves, viernes y sábado | LUNES CERRADO TODO EL DÍA



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

TATAKI DE TONYINA TATAKI DE ATÚN.....	4,50u.
  	
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 SOPLATE.....	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 JAPOBRAVAS 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 DOLÇ DE LLET I FRUITS ROJOS MOCHI DE DULCE LECHE 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
   	
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
 	

VI DOLÇ PER COPA

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 (HUNGRIA)	6,50

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/SÉSAMO	 TRAMUSSOS/ALTRAMUCES	 SO ₂ SULFITS/SULFITOS	 LLIBRE DE ALLÈRGEN/LIBRE DE ALÉRGENOS

RESERVES: 96 238 7762

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