

temporada

Cuina JAPONESA

del 4 de juny al 4 d'agost 2019

SASHIMI DE CORBINA, PONZU, TOMÀQUET I CEBA TENDRA SASHIMI DE CORVINA, PONZU, TOMATE Y CEBOLLA TIENDA	12,00
SASHIMI DE TONYINA, ROVELL CURADA, XIPS DE PATATA I OLI DE TÒFONA SASHIMI DE ATÚN, YEMA CURADA, CHIPS DE PATATA Y ACEITE DE TRUFA	14,00
SASHIMI DE SALMÓ, MISO, TARONJA I OLI D'OLIVA SASHIMI DE SALMÓN, MISO, NARANJA Y ACEITE DE OLIVA	11,00
USUZUKURI DE TONYINA, ESPENCAT, SOJA I PA TORRAT USUZUKURI DE ATÚN, ESPENCAT, SOJA Y PAN TOSTADO	14,00
OSTRA VALENCIANA, PONZU, MOMIJI OROSHI I COGOMBRE OSTRA VALENCIANA, PONZU, MOMIJI OROSHI Y PEPINO	4,50 u.
QUISQUILLA, TENTSUYU TÈBIA I MOLLES DE TEMPURA QUISQUILLA, TENTSUYU TIBIA Y MIGAS DE TEMPURA	15,00
TÀRTAR DE SALMÓ I ALVOCAT AMB MOLLES DE TEMPURA TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON MIGAS DE TEMPURA	12,50
CEVICHE JAPONÈS DE CORBINA, GINGEBRE, SOJA I MONIATO CEVICHE JAPONÉS DE CORVINA, JENGIBRE, SOJA Y BONIATO	15,00
SUSHI PREMSAT DE VIEIRA I MISO AMB BUFADOR SUSHI PRENSADO DE VIEIRA Y MISO AL SOPLETE	3,50 u.
SUSHI PREMSAT DE TOFU I MISO AMB BUFADOR ✓ SUSHI PRENSADO DE TOFU Y MISO AL SOPLETE	3,00 u.
SUSHI PREMSAT DE FOIE SUSHI PRENSADO DE FOIE	4,50 u.
SUSHI PREMSAT TONYINA, SOJA I WASABI SUSHI PRENSADO ATÚN, SOJA Y WASABI	3,50 u.
SUSHI PREMSAT SALMÓ A LA BRASA SUSHI PRENSADO SALMÓN BRASEADO	3,00 u.
SUSHI PREMSAT PREMSAT D'ANGUILA AMB SALSÀ KABAYAKI SUSHI PRENSADO DE ANGIULA CON SALSÀ KABAYAKI	4,50 u.
AMANIDA DE VERDURES, GOMA DARE I ALGUES ✓✓ ENSALADA DE VERDURAS, GOMA DARE Y ALGAS	10,00
TOFU FREGIT, ALGA KOMBU, DASHI VEGETAL I SALSÀ PICANT ✓✓ TOFU FRITO, ALGA KOMBU, DASHI VEGETAL Y SALSÀ PICANTE	10,00
URAMAKI D'ALBERGÍNIA ROSTIDA, FORMATGE DE CABRA I MEL ✓ URAMAKI DE BERENJENA ASADA, QUESO DE CABRA Y MIEL	9,50
URAMAKI DE SÈPIA I MISO URAMAKI DE SEPIA Y MISO	13,00
URAMAKI DE LLAGOSTÍ TEMPURIZADO I ALVOCAT URAMAKI DE LANGOSTINO TEMPURIZADO Y AGUACATE	13,00
JAPOBRAVES AMB GAMBA TEMPURIZADA I KIMCHI JAPOBRAVAS CON GAMBA TEMPURIZADA Y KIMCHI	13,00
LLOM DE TONYINA AMB TERIYAKI LOMO DE ATÚN CON TERIYAKI	14,00
CORBINA EN TEMPURA AMB ESPINACS I GINGEBRE CORVINA EN TEMPURA CON ESPINACAS Y JENGIBRE	5,00 u.
GYOZA DE ROBA VELLA AMB TERIYAKI GYOZA DE ROPA VIEJA CON TERIYAKI	12,00

ENTRANTS I TAPES

MANDONGUILLES DE TOFU I SOJA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I BOLETS FRESCOS ✓✓ ALBONDIGAS DE TOFU Y SOJA CON SALSÀ DE TOMATE Y SETAS FRESCAS	9,00
SÈPIA A LA PLANXA SEPIA A LA PLANCHA	3,50 u.
SARDINA MARINADA, GALETA DE PARMESÀ, FORMATGE FRESC I TOMATA SARDINA MARINADA, GALLETÀ DE PARMESANO, QUESO FRESCO Y TOMATE	4,50 u.
CROQUETES D'IBÈRIC CROQUETES DE IBÈRICO	2,00 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 IBÈRICO, TOMATE Y RÚCULA	4,20 u.
CRUIXENTS D'EMBOTIT D'ONTINYENT (BOTIFARRA O LLONGANISSA) CRUJIENTES DE EMBUTIDO DE ONTINYENT (MORCILLA O LONGANIZA)	1,00 u.
PA ECOLÒGIC PAN ECOLÓGICO	0,90 u.

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 MELCOTÓN	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 PARMENIER 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

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

SAKE

COPA DE SAKE	3,50
KENSHO SAKE NIGORI 33 CL. (ALCOHOL: 12º) D.O. DELTA DEL EBRO	13,00
SAKE TAKARA MIO ACHAMPAÑADO Y LIGERAMENTE DULCE 30 CL. (ALC. 5º) USA	9,70
SAKE SCB NIGORI 24 CL. (ALC. 10,5) USA	13,00
SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI 18 CL. (ALC. 15º) JAPÓN	9,00
FUKUMITSUYA 30 CL. (ALC. 15º) JAPÓN	12,00

SELECCIÓ DE CERVESES

ANTOÑITA LA MODERNA CON JENGIBRE (ARTESANA ONTINYENT) 33 CL. (ALC. 6º)	2,80
BRUNEHOUT ECO (ARTESANA BELGA SIN GLUTEN) 33 CL. (ALC. 5º)	3,20
LA SOCARRADA (ARTESANA XÀTIVA CON MIEL Y ROMERO) 33 CL. (ALC. 6º)	3,00
BEAUTY AMB YERBA MATE (ARTESANA XÀTIVA) 33 CL. (ALC. 6º)	3,20

COEDO KYARA (ARTESANA JAPÓN) 33 CL. (ALC. 5,5º) TIPO: INDIA PALE LAGER	3,50
COEDO RURI (ARTESANA JAPÓN) 33 CL. (ALC. 5º) TIPO: LAGER PILS	3,50

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
PASTÍS DE TOFU, GINGEBRE, YUZU I GALETA DE CACAU AMB SÈSAM ✓✓ TARTA DE TOFU, JENGIBRE, YUZU Y GALLETÀ DE CACAO CON SÈSAMO	7,50

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	3,00 u.
---	---------

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
---	------

RESERVES: 96 238 7762

www.lacuinarestaurant.es- info@lacuinarestaurant.es

DINAR DE DIMARTS A DIUMENGE - SOPAR DIJOURS, DIVENDRES I DISSABTE
DILLUNS TANCAT TOT EL DIACOMIDA DE MARTES A DOMINGO - CENA JUEVES, VIERNES Y SÁBADO
LUNES CERRADO TODO EL DÍA