

## ENTRANTS I TAPES

AMANIDA DE VERDURES DE TEMPORADA -✓✓ ENSALADA DE VERDURAS DE TEMPORADA.....	9,00
NEM DE VERDURES I ALGA WAKAME, GOMA DARE I GOMASIO -✓✓ NEM DE VERDURAS Y ALGA WAKAME, GOMA DARE Y GOMASIO .....	3,30
MANDONGUILLES DE TOFU I SOJA AMB Salsa DE TOMÀQUET I BOLETS FRESCOS -✓✓ ALBONDIGAS DE TOFU Y SOJA CON SALSAS DE TOMATE Y SETAS FRESCAS.....	9,00
ALBERGÍNIA ROSTIDA, TAHÍN, XAROP D'AURO I TÀPERES-✓✓ BERENJENA ASADA, TAHÍN, JARABE DE ARCE Y ALCAPARRAS.....	8,50
SÈPIA 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) CRUIJENTES DE EMBUTIDO DE ONTINYENT (MORCILLA O LONGANIZA).....	1,00u.
PA ECOLÒGIC PAN ECOLÓGICO .....	0,90u.

## PEIX

LLOM DE TONYINA AMB TERIYAKI I CEBA EN TEMPURA LOMO DE ATUN CON TERIYAKI Y CEBOLLA EN TEMPURA .....	19,00
BACALLÀ GRATINAT AMB MUSSOLINA D'ALL BACALAO GRATINADO CON MUSSELINA DE AJO.....	16,50
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 .....	21,50

## 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 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



## CUINA JAPONESA

SASHIMI DE SALMÓ, MISO, TARONJA I OLI D'OLIVA SASHIMI DE SALMÓN, MISO, NARANJA Y ACEITE DE OLIVA .....	13,00
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.....	4,50u.
TÀRTAR DE SALMÓ I ALVOCAT AMB MOLLES DE TEMPURA TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON MIGAS DE TEMPURA.....	13,00
SUSHI PREMSAT DE VIEIRA I MISO AMB BUFADOR SUSHI PRENSADO DE VIEIRA Y MISO AL SOPLETE .....	3,70u.
SUSHI PREMSAT DE FOIE SUSHI PRENSADO DE FOIE .....	4,50u.
URAMAKI DE TOFU MARINAT, SHIITAKE, SAFANORIA I VEGANESA-✓✓ URAMAKI DE TOFU MARINADO SHIITAKE, ZANAHORIA Y VEGANESA.....	11,00
URAMAKI D'ALBERGÍNIA ROSTIDA, FORMATGE DE CABRA I MEL-✓ URAMAKI DE BERENJENA ASADA, QUESO DE CABRA Y MIEL.....	11,00
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 .....	13,50

## 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

PEIX/PESCADO	FRUITS SECS/ FRUTOS SECOS	LÀCTIS / LÁCTEOS	MOLLUSCS/MOLUSCOS	GLUTEN
CRUSTACIS/ CRUSTÁCEOS	OUS/HUEVOS	CACAUS/ CACAHUETES	SOJA	API /API
SÈSAM/SÉSAMO	TRAMUSSOS/ALTRAMUCES	S <sub>2</sub> SULFITS/SULFITOS	LLIBRE DE ALLÈRGEN/LIBRE DE ALÉRGICOS	

✓-PLAT VEGETARIÀ -PLATO VEGETARIANO ✓✓-PLAT VEGÀ -PLATO VEGANO

## 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 CRUIJENTE 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

## 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 RURI (ARTESANA JAPÓN) 33 CL. (ALC. 5º) TIPO: LAGER PILS .....	3,50

## VINS PER COPA (CONSULTAR)

	COPA	PREMIUM
COPA DE FINO/MANZANILLA .....	3,00	4,50
COPA DE BLANCO O TINTO .....	3,50	5,00
COPA DE ESPUMOSO.....	3,50	6,50

## SAKE

COPA DE SAKE .....	3,50
KENSHO SAKE CHILL JUNMAI 33 CL. (ALCOHOL: 13,5º) D.O. DELTA DEL EBRO...	13,50
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

RESERVES: 96 238 7762

www.lacuinarestaurant.es- info@lacuinarestaurant.es

DINAR DE DIMARTS A DIUMENGE - SOPAR DIJOURS, DIVENDRES I DISSABTE

DILLUNS TANCAT TOT EL DIA

COMIDA DE MARTES A DOMINGO - CENA JUEVES, VIERNES Y SÁBADO

LUNES CERRADO TODO EL DÍA

