

NIGIRIS

BOLETA D'ARRÒS RECOBERTA DE PEIX

1 unitat

SALMÓ	3
TONYINA VERMELLA	3,50
PEIX MANTEGA AMB TÒFONA	3,50
Peix mantega flamejat amb tòfona ratllada	
TORO	4
Ventresca de tonyina	
FOIE	4
Foie flamejat i salsa teriyaki	

SASHIMIS

TALL DE PEIX FRESC

3 unitats

SALMÓ	9
TONYINA	10
TORO	12

URAMAKIS

ROTLLS D'ALGA NORI RECOBERTS D'ARRÒS FARCITS D'UN INGREDIENT

8 unitats

POLLASTRE CRUIXENT	10
Tires de pollastre, ceba cruixent i salsa Unagi	
CALIFORNIA	12
Cranc, alvocat, maionesa, tobiko i lollo rosso	
TONYINA	12
Tonyina, alvocat, maionesa i sèsam	
SALMÓ	12
Formatge crema, maduixa i salsa teriyaki	
LLAGOSTÍ CAPRESE	12
En tempura, pesto i tomàquet confitat	
LLAGOSTÍ I ANGUILA	12
En tempura, cogombre i alvocat	
ÀNEC PEKIN	14
Amb foie, ceba tendra, magret d'ànec i salsa hoisi	

FUTOMAKIS

ROTLLS D'ALGA NORI FARCITS D'ARRÒS AMB UN INGREDIENT

6 unitats

TONYINA PICANT	12,50
Tàrtar de tonyina, maionesa picant, sèsam i lollo rosso	
ANGUILA I FOIE	13
Anguila, foie, salsa unagi i sèsam	



CUINA CREATIVA DE
SUSHI I BRASA JAPONESA



CONSULTEU LA NOSTRA
CARTA D'AL·LÈRGENS



www.ebocarestaurants.com
www.restaurantekurai.com
@kuraijapones

HOSOMAKIS

ROTLLS D'ALGA NORI FARCITS D'ARRÒS I DIFERENTS INGREDIENTS

6 unitats

TEMPURITZAT 12

Tàrtar de tonyina picant i alvocat

SALMÓ 8

TONYINA 9

SUSHI MORIAWASE

VARIAT DE SUSHI (10 unitats) 20

Nigiris, uramakis i homosakis

VARIAT DE SUSHI I SASHIMI (20 unitats) 35

Nigiris, uramakis, hosomakis i sashimis

TSUMETAI ZENSAI / FREDs

TÀRTAR DE SALMÓ, MANGO I OUS D'IKURA 14

Salmó i mango amb caviar de salmó salvatge

TÀRTAR DE TONYINA, PERA I PINYONS 16

Tonyina vermella, pera i pinyons

AMANIDA DE GOMA WAKAME 5

Alga wakame amb vinagreta de sèsam i soja

ATATAKAI ZENSAI / CALENTS

GYOZAS DE VERDURES (6 unitats) 8

Verdures

GYOZAS DE LLAGOSTÍ (6 unitats) 8

Llagostí, porro i ceba tendra

GYOZAS DE COSTELLA DE PORC (6 unitats) 8

Costella de porc ibèric, col, ceba tendra i infusió de cardamom verd

EDAMAME TÒFONA 5,10

Mongetes verdes de soja i oli de tòfona

EDAMAME SPICY (PICANT) 4,80

Mongetes verdes de soja, shishimi i salsa siracha

VIEIRA AMB FOIE (1 unitat) 5

A la planxa amb salsa teriyaki

TURBOT FREGIT AMB LA SEVA ESPINA 35

Amb salsa de curri vermell picant i bearnesa de yuzu



CUINA CREATIVA DE
SUSHI I BRASA JAPONESA



www.ebocarestaurants.com

www.restaurantekurai.com

[@kuraijapones](https://www.instagram.com/kuraijapones)

TEMPURA

TEMPURA DE VERDURES	9
Verdures de temporada amb maionesa picant	
TEMPURA DE POP I LLAGOSTÍ	12
Làmines de pop, llagostins, vinagreta de soja i mirin	

WOK

YAKISOBA DE VERDURES	10
Pack choi, bròquil, brots de soja, pastanaga i salsa aburi picant	
ARRÒS AMB LLAGOSTINS I PRESA IBÈRICA	11
Saltat d'arròs gohan amb llagostí, secret ibèric, all i gingebre	
ARRÒS AMB ANGUILA	14
Sèsam, kabayaki i ceba tendra	

SUMI YAKI / BRASA JAPONESA

VERAT A LA BRASA	14
Teriyaki de dàtil i llima kaffir	
POP A LA BRASA	18
Pop a la brasa, mochi de patata i salsa de curri vermell	
TATAKI DE TONYINA VERMELLA, GUACAMOLE I TERIYAKI	16
Tonyina amb salsa teriyaki, guacamole, sèsam i cibulet	
SECRET IBÈRIC	14
Amb salsa tonkkatsu, shimeji, sèsam i cibulet	
FILET DE VEDELLA	20
Tataki de filet de vedella en sumiyaki, poma i shiitakes	

POSTRES

SELECCIÓ DE FRUITES DE TEMPORADA	5
TRUFES JAPONESES	6
MOTXIS DE TE VERD, XOCOLATA I CHEESECAKE	6
TIRAMISÚ DE TE MATXA	6
GELAT DE TE MATXA, XOCOLATA I GERDS	6



**CUINA CREATIVA DE
SUSHI I BRASA JAPONESA**



www.ebocarestaurants.com

www.restaurantekurai.com

[@kurajapones](https://www.instagram.com/kurajapones)