

# COCINA CREATIVA DE SUSHI Y BRASA JAPONESA

## TEMAKIS

SUSHI EN FORMATO DE CONO

1 unidad

SHAKE Salmón	6
MAGURO Atún	7,50
MAGURO PICANTE Atún picante	8
EBI Langostino y pepino	6

## NIGIRIS

BOLITA DE ARROZ RECUBIERTA DE PESCADO

1 unidad

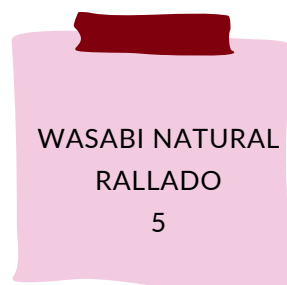
SHAKE	3,50
Salmón	
MAGURO AKAMI	4,50
Atún rojo	
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	4
O-TORO	5
Ventresca de atún con kizami	
FOIE	5
MAGURO CON FOIE	5,50
Atún con foie	
IKA	4
Calamar	
HOTATE	4
Vieira	
HAMACHI	4
Pez limón	
SABA ZUKE	3,50
Caballa marinada	
TAKO	5
Pulpo	
NIGIRI MORI (7 unidades)	21
Variado de nigiris	

## SASHIMIS

CORTE DE PESCADO FRESCO

3 unidades

SHAKE Salmón	11
MAGURO Atún	14
O-TORO Ventresca de atún	17
HAMACHI Pez limón	11
SASHIMI MORIAWASE (15 unidades)	39
Variado de sashimis	



CONSULTA NUESTRA  
CARTA DE ALÉRGENOS



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

## URAMAKIS

ROLLOS DE ALGA NORI RECUBIERTOS DE ARROZ RELLENOS CON VARIOS INGREDIENTES

8 unidades

POLLO CRUJIENTE	12
Tiras de pollo rebozado, cebolleta y salsa unagi	
CALIFORNIA	15
Cangrejo, aguacate, mayonesa, tobico y lollo rosso	
TARTAR DE TORO	17
Aguacate, cebollino, raspa de toro y salsa ponzu	
SALMÓN TERIYAKI	14
Queso crema, fresa y salsa teriyaki	
LANGOSTINO CAPRESE	14
En tempura, pesto y tomate confitado	
LANGOSTINO Y ANGUILA	15
En tempura, pepino y aguacate	
SPICY ROLL	13
Atún, salmón, rúcula, jalapeño y sriracha	
VEGAN ROLL	12
Verdura en tempura y tonkatsu	

## FUTOMAKIS

ROLLOS DE ALGA NORI RELLENOS DE ARROZ CON VARIOS INGREDIENTES

6 unidades

ATÚN PICANTE	15
Tartar de atún, mayonesa picante, sésamo y lollo rosso	
ANGUILA Y FOIE	17
Anguila, foie, salsa unagi y sésamo	
O-TORO	17
Raspa de ventresca, anguila ahumada, nabo, huevas de salmón, cebollino y salsa ponzu	

## HOSOMAKIS

ROLLOS DE ALGA NORI RELLENOS DE ARROZ Y UN INGREDIENTE

6 unidades

TEMPURIZADO	14
Tartar de atún picante y aguacate	
SAKE MAKI	10
Salmón	
TEKKA MAKI	12
Atún	
KAPPA MAKI	9
Pepino	



RESTAURANTE  
JAPONÉS



[www.ebocarestaurants.com](http://www.ebocarestaurants.com)

[www.restaurantekurai.com](http://www.restaurantekurai.com)

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

## SUSHI MORIAWASE

---

VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI (10 unidades)	22
Nigiris, uramakis, hosomakis y sashimis	
VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI (20 unidades)	35
Nigiris, uramakis, hosomakis y sashimis	
VARIADO DE SUSHI TOKYO (20 piezas)	33
Nigiris, uramakis, hosomakis y gunkan	
VARIADO OMAKASE (40 piezas)	65
A confianza del chef	



## TSUMETAI ZENSAI / FRIOS

---

TARTAR DE SALMÓN	16
Salmón y mango con huevas de salmón salvaje	
TARTAR DE ATÚN	18
Atún rojo, pera y piñones	
ENSALADA DE GOMA WAKAME	5,50
Alga wakame con vinagreta de sésamo y soja	

## ATATAKAI ZENSAI / CALIENTES

---

SOPA MISO	6
Pasta de soja, tofu, mix de algas y cebollino	
GYOZAS DE VERDURAS (6 unidades)	8
GYOZAS DE LANGOSTINO (6 unidades)	9
Con puerro y cebolleta	
GYOZAS DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO (6 unidades)	9
Con col, cebolleta e infusión de cardamomo verde	
EDAMAME TRUFADO	6
Judías verdes de soja y aceite de trufa	
EDAMAME SPICY (PICANTE)	5
Judías verdes de soja, shishimi y salsa sriracha	
VIEIRA CON FOIE (1 unidad)	6,50
A la plancha con salsa teriyaki	



[www.ebocarestaurants.com](http://www.ebocarestaurants.com)

[www.restaurantekurai.com](http://www.restaurantekurai.com)

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

## TEMPURA

---

TEMPURA DE VERDURAS	11
De temporada con mayonesa picante	
TEMPURA DE LANGOSTINO	14
Con vinagreta de soja y mirin	

## WOK

---

YAKISOBA DE VERDURAS	12
Con pack choi, brócoli, brotes de soja, zanahoria y salsa aburi picante	
YAKISOBA DE POLLO	14
Con pollo, pack choi, brócoli, brotes de soja, zanahoria y salsa aburi picante	
ARROZ CON LANGOSTINOS Y PRESA IBÉRICA	15
Salteado de arroz gohan con langostinos, secreto ibérico, ajo y jengibre	
ARROZ CON ANGUILA	16
Salteado de arroz gohan con anguila kabayaki, sésamo y cebolleta	

## SUMI YAKI / BRASA JAPONESA

---

CABALLA A LA BRASA	14
Con teriyaki de dátil y lima kaffir	
PULPO A LA BRASA	18
Con mochi de patata y salsa de curry rojo	
TATAKI DE ATÚN ROJO	20
Con guacamole, teriyaki, sésamo y cebolleta	
SECRETO IBÉRICO	16
En sumiyaki con salsa tonkatsu, shimeji, sésamo y cebolleta	
SOLOMILLO DE TERNERA	22
Tataki de solomillo de ternera en sumiyaki, manzana y shiitakes	

## POSTRES

---

SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA	5
TRUFAS JAPONESAS	6
MOCHIS DE TÉ VERDE, CHOCOLATE Y CHEESECAKE	6
TARTELETA LEMON-YUZU, PISTACHO Y FRAMBUESA	6
HELADOS DE TÉ MATCHA, CHOCOLATE Y FRAMBUESA	6
DORAYAKI DEL DÍA CON HELADO	6



[www.ebocarestaurants.com](http://www.ebocarestaurants.com)

[www.restaurantekurai.com](http://www.restaurantekurai.com)

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

# MENÚ DEGUSTACIÓN

---



## A COMPARTIR

APERITIVO DEL CHEF

VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI

Nigiris, uramakis y hosomakis

TATAKI DE ATÚN ROJO

Con guacamole, teriyaki, sésamo y cebolleta

TEMPURA DE VERDURAS

De temporada con mayonesa picante

SOLOMILLO DE TERNERA

Tataki en sumiyaki, manzana y shiitakes

## POSTRE

TARTELETA LEMON-YUZU, PISTACHO Y FRAMBUESA

## BEBIDAS

Aguas minerales

Vino blanco o tinto de la selección mensual

**50 POR PERSONA\***

*\*min. 2 personas*



[www.ebocarestaurants.com](http://www.ebocarestaurants.com)

[www.restaurantekurai.com](http://www.restaurantekurai.com)

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