

# CARTA KURAI

## Entrants | Entrantes | Starters

**Edamame al vapor.....14,2€**

Edamame al vapor  
*Steamed edamame*

**Gyozas de marisc (vieira, pop i gambes) | 4 peces .....8€**

Gyozas de marisco (vieira, pulpo y langostinos) | 4 piezas  
*Seafood gyozas (scallop, octopus and prawns) | 4 pieces*

**Tempura de verdures.....9€**

Tempura de verduras  
*Vegetable tempura*

**Tempura de pop i llagostí.....12€**

Tempura de pulpo y langostino  
*Octopus and prawn tempura*

**Tàrtar de tomàquet, alvocat, anxoves i Kalamata .....12€**

Tartar de tomate, aguacate, anchoas y Kalamata  
*Tomato, avocado, anchovy and Kalamata tartare*

**Tàrtar de salmó, mango i ous d'ikura.....14€**

Tartar de salmón, mango y huevas de ikura  
*Salmon tartare, mango and ikura roe*

**Tàrtar de tonyina, pera i pinyons.....16€**

Tartar de atún, pera y piñones  
*Tuna, pear and pine nuts tartare*

**Amanida · Ensalada · Salad GOMA WAKAME .....5,5€**

Alga Goma Wakame, soja i oli de sèsam  
Alga Goma Wakame, soja y aceite se sésamo  
*Goma Wakame seaweed, soy and sesame oil*

## Sushi

**Variat de sushi i sashimi (10 peces).....16€**

Variado de sushi y sashimi (10 piezas)  
*Assorted sushi and sashimi (10 pieces)*  
*Sashimis, Niguiris, Uramakis, Futomakis, Hosomakis*

**Variat de sushi i sashimi (20 peces).....28€**

Variado de sushi y sashimi (20 piezas)  
*Assorted sushi and sashimi (20 pieces)*  
*Sashimis, Niguiris, Uramakis, Futomakis, Hosomakis*

## Futomakis

**TONYINA PICANT | ATÚN PICANTE | SPICY TUNA** .....12,5€

**Tonyina, maionesa picant, Lollo Rosso i sèsam**

Atún, mahonesa picante, Lollo Rosso y sésamo

*Tuna, spicy mayonnaise, Lollo Rosso and sesame*

**ANGUILA & FOIE | EEL AND FOIE** .....14€

**Anguila, foie i salsa unagi**

Anguila, foie y salsa unagi

*Eel, foie and unagi sauce*

## Uramakis

**CALIFORNIA** .....11€

**Cranc, alvocat, maionesa, sèsam tobiko i Lollo Rosso**

Cangrejo, aguacate, mahonesa, sésamo tobiko y Lollo Rosso

*Crab, avocado, mayonnaise, sesame tobiko and Lollo Rosso*

**TONYINA I ALVOCAT | ATÚN Y AGUACATE | TUNA AND AVOCADO**..12€

**Tonyina, alvocat, maionesa i sèsam**

Atún, aguacate, mayonesa y sésamo

*Tuna, avocado, mayonnaise and sesame*

**SALMÓ TERIYAKI | SALMÓN TERIYAKI | TERIYAKI SALMON** .....12€

**Salmó flamejat, formatge crema, maduixa i salsa teriyaki**

Salmón flambeado, queso crema, fresa y salsa teriyaki

*Flambéed salmon, cream cheese, strawberry and teriyaki sauce*

**SALMÓ FUMAT | SALMÓN AHUMADO | SMOKED SALMON** .....12€

**Salmó, alvocat, cogombre i mango picant**

Salmón, aguacate, pepino y mango picante

*Salmon, avocado, cucumber and spicy mango*

**LLAGOSTÍ CAPRESSE | LANGOSTINO CAPRESSE | CAPRESSE**

**PRAWN**.....12€

**Llagostí en tempura, alvocat i tomàquet confitat amb salsa picant**

**de pesto /** Langostino en tempura, aguacate y tomate confitado con salsa picante de pesto

*Shrimp in tempura, avocado and candied tomato with spicy pesto sauce*

**LLAGOSTÍ, ANGUILA I ALVOCAT**.....12€

**LANGOSTINO, ANGUILA Y AGUACATE | PRAWN, EEL AND AVOCADO**

**Llagostí en tempura, cogombre, anguila i alvocat**

Langostino en tempura, pepino, anguila y aguacate

*Prawn in tempura, cucumber, eel and avocado*

**POLLASTRE CRUIXENT | POLLO CRUJIENTE | CRISPY**

**CHICKEN**.....10€

**Pollastre i ceba tendra japonesa**

Pollo y cebolleta japonesa

*Chicken and Japanese onion*

## Hosomakis

- Hosomaki de salmó · salmón · *salmon* .....8€  
Hosomaki de tonyina · atún · *tuna* .....8,5€

## Tatakis

- TATAKI DE SALMÓ · TATAKI DE SALMÓN · *SALMON TATAKI* .....14,5€

**Papaia, vinagreta de Aburi i ceba tendra**

Papaya, vinagreta de aburi y cebolleta

*Papaya, aburi vinaigrette and spring onion*

- TATAKI DE TONYINA I ALVOCAT .....16€

Tataki de atún y aguacate | *Tuna and avocado tataki*

## Wok i brasa | Wok y brasa | Wok and ember

- ARRÒS FREGIT D'ANGUILA.....11,5€

ARROZ FRITO DE ANGUILA | *FRIED EEL RICE*

**Anguila, sèsam, ceba tendra i salsa unagui**

Anguila, sésamo, cebolleta y salsa unagui

*Eel, sesame, spring onion and unagui sauce*

- YAKISOBA DE VERDURES.....11€

YAKISOBA DE VERDURAS | *VEGETABLE YAKISOBA*

**Bimis, pack choi i shiitake**

Bimis, pack choi y shiitake

*Bimis, pack choi and shiitake*

- POP A LA BRASA | PULPO A LA BRASA | *GRILLED OCTOPUS* .....16€

**Pop a la brasa amb mochi de patata, alga i maionesa picant**

Pulpo a la brasa con mochi de patata, alga y mayonesa picante

*Grilled octopus with potato mochi, seaweed and spicy mayonnaise*

- FILET A LA BRASA | FILETE A LA BRASA | *GRILLED STEAK*.....18€

**Amb shiitake, puré de poma i teriyaki de poma**

Con shiitake, puré de manzana y teriyaki de manzana

*With shiitake, apple purée and apple teriyaki*

## Postres Desserts 5€

Tiramisú de tè matcha | Tiramisú de te matcha | *Matcha tea tiramisu*

Fruita tallada | Fruta cortada | *Fresh fruit*

Trufes | Trufas | *Truffles*

Mochi

# MEDITERRANEAN

**Crema de carbassa amb coco i jengibre.....7€**

Crema de calabaza con coco y jengibre  
*Pumpkin cream with coconut and ginger*

**Crema d'escamarlans al Armagnac.....9€**

Crema de cigalas al Armagnac  
*Crowfish cream with Armagnac*

**Canelons/ Canelones/ Cannelloni.....12€**

**Lasanya de carn i bolets / Lasaña de carne y setas/**

*Meat and mushrooms lasagna.....12€*

**Menestra de verdures/ Menestra de verduras/**

*Vegetable stew.....10€*

\*\*\*\*

**Pernilets de pollastre amb prunes/ Jamoncitos de pollo con ciruelas /**

*Chicken thighs with plums.....12€*

**Lingot melòs de vedella/ Lingote meloso de ternera/**

*Beef mellow ingot.....15€*

**Rap a la marinera/ Rape a la marinera/**

*Monkfish a la marinera.....17,5€*



## CARTA DE VINS | CARTA DE VINOS | WINE LIST

### VINS BLANCS | VINOS BLANCOS | WHITE WINES

#### *D.O. Penedés*

**Gramona Gessamí. Gramona.....22€**

*Moscatel de Alejandria*

**Crisalys. Torelló.....24€**

*Xarel·lo, chardonnay*

#### *D.O. RIA*

**Martín Códax..... 4€ .....22€**

*Albariño*

#### *D.O. RUEDA*

**Perro Verde. Ángel Lorenzo Cachazo.....22€**

*Verdejo*

#### *S BAIXAS*

**Pazo San Mauro.....27€**

*Albariño*

### VINS ROSATS | VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

#### *D.O. Penedés*

**Mas Comtal..... 4€ .....23€**

*Merlot*



## VINS NEGRES | VINOS TINTOS | RED WINES

### D.O. CATALUNYA

**Exedra. Bodegas Puiggròs Exedra.....21€**  
*Garnacha*

### D.O. EMPORDÀ

**Finca Malaveïna. Catillo Perelada.....29€**  
*Merlot, Cabernet Saivignon, Syrah, Garnacha*

### D.O.Q. PRIORAT

**Les Terrases. Álvaro Palacios.....35€**  
*Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah*

### D.O. BIERZO

**Petit Pittacum. Bodegas Pirttacum..... 4€ .....20€**  
*Moscatel de Alejandría*

### D.O. RIBERA DEL DUERO

**Pago de los Capellanes Crianza.....32€**  
*Tempranillo*

**Pruno. Finca Villacreces..... 4€ .....20€**  
*Tempranillo*

### D.O. Ca RIOJA

**Remelluri Reserva. Remelluri.....25€**  
*Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura, Mailvasía*

**200 Monges Reserva. Vinícola Real.....52€**  
*Tempranillo, Garnacha, Graciano*

**Izadi. Bodegas Izadi..... 4€ .....20€**  
*Tempranillo*



## CAVA & CHAMPAGNE

### D.O. CAVA

**Cuvée D.S. Freixenet..... 4€ .....23€**

*Parellada, Xarel·lo, Macabeu*

**Gramona Brut Imperial.....25,5€**

*Parellada, Xarel·lo*

**Titiana Brut Rosé. Parxet..... 4€ .....23€**

*Pinot Noir*

### D.O.C CHAMPAGNE

**Bollinger Special Cuvée. Bollinger.....60€**

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

**Krug Grande Cuvée brut.....180€**

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*