


COCINA CREATIVA DE SUSHI Y BRASA JAPONESA

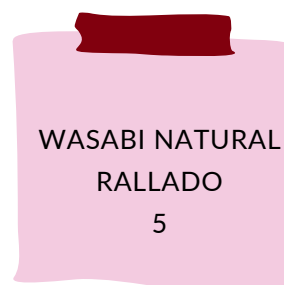


NIGIRIS Y GUNKAN

BOLITA DE ARROZ RECUBIERTA DE PESCADO

1 unidad

SHAKE Salmón	3,50
MAGURO AKAMI Atún rojo	4,50
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	4
CHU-TORO Ventresca de atún con kizami	5
FOIE	5
 MAGURO CON FOIE Atún con foie	5,50
IKA Calamar	4
HAMACHI Pez limón	4
TAKO Pulpo	5
UNAGI Anguila del roset hecha en casa en su salsa y pimienta japonesa	7
GAMBA DE PALAMÓS y dashi soyu	7
WAGYU DE KAGOSHIMA A5 Levemente pasado por brasa	7
TAKO GUNKAN Tartar de pulpo con cebolleta japonesa, salsa de soja y kizami wasabi	4
IKA GUNKAN Tartar de calamar, lima y pimienta japonesa	4
NIGIRI MORI Variado de nigiris (7 unidades)	24



SASHIMIS

CORTE DE PESCADO FRESCO

3 unidades

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




CONSULTA NUESTRA
CARTA DE ALÉRGENOS



www.ebocarestaurants.com

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	13
Tiras de pollo rebozado, cebolleta y salsa unagi	
CALIFORNIA	16
Cangrejo, aguacate, mayonesa, tobico y lollo rosso	
NEGITORO	17
Raspa de toro, aguacate, cebollino y salsa ponzu	
ATÚN FLAMBÉ	14
Atún flambeado, setas y cebolla caramelizada	
SALMÓN TERIYAKI	14
Queso crema, fresa y salsa teriyaki	
KIMCHI ROLL	16
Salmón, aguacate, kimchi casero, cebollino y cebolla crujiente	
LANGOSTINO Y ANGUILA	16
En tempura, pepino y aguacate	
SPICY ROLL	15
Atún, salmón, rúcula, jalapeño y sriracha	



FUTOMAKIS Y HOSOMAKIS

ROLLOS DE ALGA NORI RELLENOS DE ARROZ CON UNO O VARIOS INGREDIENTES

6 unidades

ATÚN PICANTE / Opcional tempurizado	15/16
Tartar de atún, mayonesa picante, sésamo y lollo rosso	
ANGUILA Y FOIE	17
Anguila, foie, salsa unagi y sésamo	
CHU-TORO	17
Raspa de ventresca, anguila ahumada, nabo, huevas de salmón, cebollino y salsa ponzu	
VEGAN FUTOROLL (5 unidades)	13
Berenjena frita y ahumada con miel y furikake	
KANI MAKIMONO	16
Cangrejo, aguacate, tobiko, mayonesa y cebolla japonesa	
TEMPURIZADO	14
Tartar de atún picante y aguacate	
SAKE MAKI Salmón	10
TEKKA MAKI Atún	12

TEMAKIS

SUSHI EN FORMATO DE CONO

SHAKE Salmón	7,50
MAGURO CRUJIENTE Atún con mayonesa de curry, cebolla japonesa, aguacate y cebolla crujiente	8,50



www.ebocarestaurants.com

www.restaurantekurai.com

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

SUSHI MORIAWASE

VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI (10 unidades)	22
Nigiris, uramakís, hosomakis y sashimis	
VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI (20 unidades)	35
Nigiris, uramakís, hosomakis y sashimis	
VARIADO DE SUSHI TOKYO (20 piezas)	33
Nigiris, uramakís, 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	
SEMI-TARTAR DE TORO	20
Ventresca de atún soazada, salsa kimchi casera, cilantro y brotes frescos	
CEVICHE DE PULPO	18
Lubina y pulpo en salsa de cítricos	
ENSALADA DE ALGA TOSAKA	24
Con vinagreta de mango, cangrejo y crocante de algas y sésamo	

ATATAKAI ZENSAI / CALIENTES

SOPA MISO ESTILO KURAI / Opción vegetariana	6,50
Con anguila, alga wakame, cebolleta, sésamo y layu	
GYOZAS DE VERDURAS (6 unidades)	8
GYOZAS DE COSTILLA DE CERDO (6 unidades)	9
GYOZAS DE TERNERA BARBACOA (4 unidades)	8
EDAMAME En aceite de trufa / Spicy / Al vapor	6
VIEIRA CON FOIE (1 unidad)	6,50
A la plancha con salsa teriyaki	
POLLO KARAAGE	15
Muslitos marinados en jengibre y tempurizados con arroz y mayonesa tonkatsu	

TEMPURA

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



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

WOK

YAKISOBA DE VERDURAS	12
Con pack choi, brócoli, brotes de soja, zanahoria y salsa aburi picante	
YAKISOBA DE PATO	15
Fideos de harina sarraceno con magret de pato a la brasa, salsa Kurai y setas	
UDON DE PRESA IBÉRICA	15
Fideos al wok con presa ibérica, setas y huevo trufado	
YAKIMESHI MAR Y MONTAÑA	15
Salteado de arroz gohan con langostinos, presa ibérica y verduras	
ARROZ CON ANGUILA	16
Salteado de arroz gohan con anguila kabayaki, sésamo y cebolleta	
CHIRASHI DE ANGUILA	16
Bol de arroz con anguila casera, shiso y pimienta japonesa	

SUMI YAKI / BRASA JAPONESA

PARPATANA DE ATÚN	24
A la brasa con parmentier de celerí, salsa de miso, cremoso de dátiles y yuzu kosho	
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	
TATAKI DE SALMÓN	18
Con crema de berenjenas asadas, salsa de soja, ikura y lima	
SOLOMILLO DE TERNERA	22
Tataki de solomillo de ternera en sumiyaki, manzana y shiitakes	

POSTRES

TRUFAS JAPONESAS	6
MOCHIS Pregunta por los sabores del día	6
HELADOS DE TÉ MATCHA, CHOCOLATE O FRAMBUESA	6
YUZU PIE	6
TIRAMISÚ DE TÉ MATCHA	6
BORRACHO SACHER de sake y ciruela	6



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

MENÚ DEGUSTACIÓN



APERITIVO

Bocado de vieira a la plancha con foie y mango

A COMPARTIR

VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI

Nigiris, uramakis y hosomakis

TATAKI DE SALMÓN

Con crema de berenjenas asadas, salsa de soja, ikura y lima

CEVICHE DE LUBINA Y PULPO

En salsa de cítricos

GYOZAS DE TERNERA

Con cardamomo verde

LINGOTE DE VACA

A la brasa con setas y salsa de yuzu y wasabi

POSTRE

SORBETE DE YUZU Y MENTA con crumble, gajos de naranja y sésamo cantonés

BEBIDAS

Aguas minerales

Vino blanco Ànec Mut - D.O. Penedès

Vino tinto Ànec Mut - D.O. Penedès

50 POR PERSONA*

**min. 2 personas*



www.ebocarestaurants.com

www.restaurantekurai.com

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