

LAMUCCA

ANDES

PARA PICAR Y COMPARTIR

CROQUETAS DE MAMÁ 11€

de jamón (5 u.)
ham croquettes (5 u.)

GAJOS DE BONIATO 13€

con yogurt de cardamomo y eneldo
crispy sweet potato wedges with cardamom and dill yogurt

ALITAS DE POLLO 13€

en salsa gorgonzola
chicken wings in gorgonzola sauce

NACHOS DE LAMUCCA 13.5€

... ¡Pican todos!
spicy nachos

HUMMUS 10.5€

con pan de pita casero
with grilled pita bread

ENSALADILLA RUSA

DE GAMBÓN 12€

spanish-style potato salad with king prawn

ALCACHOFAS 16€

confitadas con crujiente de jamón ibérico
candied artichokes with crunchy iberian ham

QUESADILLAS AL PASTOR 13€

carne de ternera, piña a la parrilla,
un toque de spicy mayo y queso fundido
*beef, grilled pineapple, a touch of
spicy mayo, and melted cheese*

JAMÓN DE BELLOTA 26€

con “pa amb tomàquet”
iberian ham with bread and tomato

PATATAS BRAVAS 10.5€

spicy potatoes

GREENS & HEALTHY

SUPER DETOX KALE-QUINOA 13.5€

con quinoa orgánica, queso feta,
aguacate, edamame, kale, rabanitos,
pipas de calabaza y girasol
*kale and quinoa salad with feta cheese, avocado,
edamame, radish and pumpkin
and sunflower seeds*

ENSALADA CÉSAR 14€

con pollo amarillo certificado a la parrilla
y crujiente de parmesano
*caesar salad with free range chicken
and crunchy parmesan*

BURRATA FRESCA 16€

proveniente de Puglia, con tomate cherry,
aceitunas kalamata y pesto de albahaca
*fresh burrata from Puglia, with cherry tomato, kalamata
olives and basil pesto*

MILHOJAS DE VENTRESCA 15€

con aguacate, pimientos, tomate, tapenade
y mayonesa con aceite virgen extra
*tuna mille-feuille with avocado, peppers, tomato, tapenade
and mayonnaise with extra virgin olive oil*

ENSALADA VERDÍSIMA 13.5€

con selección de lechugas de temporada, aguacate,
edamame, espárragos y brócoli
*green salad with avocado, edamame, green asparagus and
broccoli*

LOS RAW DE LAMUCCA

NIGIRIS DE ARROZ FRITO 17€

con atún rojo de Balfegó (5 u.)
Crispy rice nigiri with Balfegó bluefin tuna (5 u.)

TARTAR DE SALMÓN 16.5€

con aguacate acevichado y kimchi
*salmon tartare with avocado ceviche
and kimchi*

STEAK TARTAR 22€

cortado a cuchillo, con encurtidos
y yema de huevo curado
cut with a knife steak tartare and cured egg yolk

PAD THAI, ARROZ & PASTAS

CANELÓN DE COSTILLA

DE TERNERA 15€

como el de mi abuela
*stewed veal rib cannelloni
like my grandmother's*

PAD THAI 17€

con pollo a la parrilla, cacahuetes,
huevo y cilantro
with chicken, peanuts, egg and coriander

RISOTTO DE RABO DE TORO 15€

con boletus, crema de trufa y parmesano
*oxtail risotto with boletus mushrooms, truffle cream, and
Parmesan*

PASTA FRESCA 16€

con tomate San Marzano, guanciale curado y queso
pecorino
*fresh pasta with San Marzano tomatoes,
cured guanciale and pecorino cheese*

BURGERS

BURGER DE PICAÑA 18,5€

con guanciale y queso curado
with guanciale and aged cheese

CRISPY CHICKEN BURGER 14€

con emulsión de chipotle, pepino encurtido, champiñones
y queso feta
*with chipotle emulsion, pickled cucumber, mushrooms and
feta cheese*

BURGER DE VACA 15€

madurada 35 días, con queso cheddar, pepinillo, bacon
ahumado y mayonesa
con aceite de oliva virgen extra
*large 40-day matured beef burger with cheddar cheese,
pickle, smoked bacon and extra virgin olive oil mayonnaise*

NUESTRA PARRIYA

EDAMAME A LA PARRIYA 6€

hechos al carbón con semillas de cilantro
made over charcoal with coriander seeds

BERENJENA A LA PARRIYA 11€

con salsa taratur y pistacho tostado
with taratur sauce and toasted pistachio

PUERROS A LA PARRIYA 10€

con salsa de muhammara
grilled leeks with muhammara sauce

PULPO AL CARBÓN 25€

con puré de patatas old-style
grilled octopus with old-style mashed potatoes

LUBINA SALVAJE 42€

al carbón, con ensalada de temporada
(mín. 2 personas)
*wild sea bass grilled over charcoal with seasonal salad (to
share, price per person)*

SALMÓN A LA PARRIYA 18.5€

con puré de patatas old-style, bimis al carbón y tomates
cherry confitados
*grilled salmon with with old-style mashed potatoes,
charcoal bimis and candied
cherry tomato*

SOLOMILLO DE NOVILLA

A LA PARRIYA (220 G) 27€

con puré de patatas y champiñones
*fillet mignon grilled with smash potatoes
and mushrooms*

PICANTÓN 19.5€

con smash potatoes
“picantón” is small chicken with smash potatoes

LOMO BAJO FINLANDIA 39€

con patatas baby
finnish beef striploin chop with baby potatoes

PARRIYADA ARGENTINA 26€

entraña, chorizo criollo, morcilla
y pluma ibérica
*skirt steak, creole chorizo, black pudding,
and Iberian pork pluma*

NUESTRA MILANESA 19€

con yema curada, parmesano rallado
y patatas fritas
*our milanese with cured egg yolk,
grated Parmesan and fries*

EXTRAS:

Smash potatoes 3.5€

Patatas fritas / French fries 3.5€

Ensalada verde / Green salad 3.5€

Pan de pita / Pita bread 3.5€

Champiñones a las finas hierbas /

Mushrooms with fine herbs 3.5€

Nigiri / Nigiri 3.5€

Croqueta / Croquette 2.5€

PIZZAS DE AUTOR

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON HARINA ECO 00

MOLIDA A LA PIEDRA Y DOBLE FERMENTACIÓN

*Handmade with stone-ground eco 00 flour
and double fermentation*

LA POLLITA 15€

con pollo picante, jalapeños, champiñones, cebolla y
cilantro
*with spicy chicken, jalapeños peppers, mushrooms, onion
and coriander*

LA MARGARITA 14.5€

con tomates cherry, mozzarella de búfala y albahaca
with cherry tomato, buffalla mozzarella and basil

LA DE BOLETUS 16€

con queso, setas y crema de trufa
with cheese, mushrooms and truffle cream

LA DIÁVOLA 14.5€

con chorizo picante artesano de Sierra de Ancares y
tomate
*with cheese, homemade spicy chorizo from Sierra de
Ancares and tomato*

MORTADELLA TRUFADA 17€

con burratina y pistachos
truffled mortadella with burratina and pistachios

BLACK VEGETARIANA 16€

de masa negra, elaborada con carbón activado, con
mozzarella de búfala y verduras de temporada
*black pizza made with activated charcoal with buffalo
mozzarella and seasonal vegetables*

LA MALLORQUINA 16€

de masa negra con queso de Mahón, sobrasada de cerdo
negro, nueces, miel y tomillo
*majorcan pizza made with activated charcoal with Mahon
cheese, black pig sobrasada sausage, walnuts, honey and
thyme*

PERICA IBÉRICA 17€

con queso azul, pera o higo y jamón ibérico
iberian ham pizza with blue cheese and pear or fig

LA DE GUANCIALE 18€

con calabaza, mozzarella di búfala y salsa de yema
curada
*with guanciale, pumpkin, buffalo mozzarella, and cured egg
yolk sauce*

POSTRES ARTESANALES

PINK PANTHER 6.5€

Nuestro postre más tierno y salvaje elaborado con
chocolate
de frambuesa Valrhona
Our most tender and wild dessert with chocolate

LEMON PIE CON MERENGUE CÍTRICO 6.5€

Lime pie with citrus meringue

TARTA DE CHOCOLATE Y PLÁTANO 7€

Con helado de violeta
Chocolate and banana cake with violeta ice cream

APPLE CRUMBLE 6.5€

Con helado de vainilla
With vanilla ice cream

SPICY CHOCO 6.5€

Bizcocho de chocolate con mousse de chocolate y toque
picante
Chocolate cake with chocolate mousse and a hint of spice

AUTÉNTICO TIRAMISÚ 6.5€

TARTA CASERA DE QUESO 6.5€

Con mermelada casera de frutos rojos
Homemade cheesecake with homemade mixed berry jam

HELADOS ARTESANALES TÔTO 6€