LAMUCCA

ORGANIK PARRIYA
DE FUENCARRAL

PARA COMPARTIR / TO SHARE

ALCACHOFAS Ⓣ — 15€

HUMMUS DE LENTEJAS, GARBANZOS Y REMOLACHA 🌱 — 10€
con pan casero a la parriya
lentil, chickpeas and beet hummus with grilled homemade bread

NACHOS 🌶 — 12€
con aguacate, jalapeños, judías pintas, crema agria de tofu y cebolla encurtida
with avocado, jalapeños, black beans, tofu sour cream and pickled onion

ENSALADILLA RUSA — 12€
con aemkosa de atún, aceitunas y pimientos asados
potato salad with mayonnaise, tuna belly, olives and roasted peppers

TACOS DE ATÚN ROJO DE BALFEGÓ — 12€
con crema de aguacate, mango, cebolla encurtida y mayonesa chipotle
with creamy avocado sauce, mango and pickled onions and chipotle mayonnaise

MEJILLONES Ⓣ — 13€
en salsa thai chica
mussels in chu-chu thai sauce

TARTAR DE SALMÓN CON CHIPS DE CHIRIVÍA — 15€
gel de remolacha en base de aguadate y brotes de cilantro
Avocado-based beetroot gel and coriander sprouts

BURRATA ARTESANA DE LA PUGLIA 🌶 🥛 — 15€
con tomate cherry, aceitunas kalamata y pesto de albahaca
fresh burrata from Puglia, with cherry tomato, kalamata olives and basil pesto

STEAK TARTAR — 20€
cortado a cuchillo, hecho con patatas fritas y huevo de codorniz curado
cut with a knife, made with potatoes and cured quail egg

GAJOS DE BONIATO — 12€
con yogurt de cardamomo
with cardamom yogurt

NUESTRA PARRIYA / OUR GRILL

PULPITO (400 g) — 25€
con puré de patata made in Lamucca
grilled octopus with mashed potatoes made in Lamucca

LUBINA AL CARBÓN — 39€
marinada en pasta de chiles con pak choi a la parriya.
(PARA COMPARTIR)
charcoal sea bass marinated in chili paste with grilled endives.
(TO SHARE)

ARROZ CHAUFA — 17€
con chipirones del mediterráneo
with mediterranean squid

CHICKEN BURGER — 13,5€
de pollo amarillo certificado, pepino encurtido casero, queso feta, mayonesa de chipotle, lechuga tolla verde y champiñones
made with pickle, feta cheese, mayo chipotle, green lolo lettuce and mushrooms

ECO BURGER 🥛 — 14€
queso cheddar, lechuga tolla verde, bacon y pepinillo alemán encurtido
eco burger with cheddar cheese, green lolo lettuce and german pickle

PICANTÓN DE ESTIRPE RÚSTICA — 18,5€
con chipiones de mango y endivias asadas
"picantón" a small chicken with mango chutney and roasted endive

PARRIYADA ARGENTINA — 22€
con entraña, tira de asado, morcilla, chorizo criollo, patatas asadas y ensalada with entraña, *short strip, black pudding, chorizo criollo, roast potatoes and salad*

SOLOMILLO DE NOVILLA ECOLÓGICA (220 g) — 24€
a la parriya. Con puré de patatas y champiñones
the regular grilled. With roast potatoes and mushrooms

CHULETÓN MADURADO 40 DÍAS (500 g) — 29€
de vacas ecológicas extremeñas.
Con patatas asadas y champiñones
large 45-day matured beef steak from Extremadura.
With roast potatoes and mushrooms

CHULETA SUPREMA DE VACA FINLANDESA (1 kg.) — 59€
Elegida por uno de los mejores carnes del mundo, ganador de World Steak Challenge. Con patatas asadas y champiñones **(PARA COMPARTIR)**
supreme cow steak from finnish Aberdeen breed, one of the best meats in the world according to the World Steak Challenge. With roast potatoes and mushrooms
(TO SHARE)

DE LA HUERTA DE KMO

EDAMAME A LA PARRIYA 🌶 — 6€
grilled edamame

MAZORCA A LA PARRIYA Ⓣ — 6,5€
roasted cob

COLIFLOR ASADA — 10€
con salsa tzatziki y sésamo garrapiñado
with tzatziki sauce and caramelized sesame

PUERROS A LA PARRIYA 🌶 — 10€
con salsa de muhammara
grilled leeks with muhammara sauce

BERENJENA A LA PARRIYA 🌶 — 10€
con salsa tarator y salvia fresca
grilled eggplant with tarator sauce and fresh sage

PARRIYADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 🌶 🌱 Ⓣ — 14€
con aroma de bosque y salsa muhammara
seasonal vegetable grill with forest aroma and muhammara sauce

THE HEALTHY CORNER

SALMOREJO Ⓣ 🌱 — 8€

SELECCIÓN DE TOMATES DE LA HUERTA 🥛 🥚 — 9€
aliñados con aceite de oliva virgen extra eco
tomato from the garden with eco extra virgin olive oil

ENSALADA DE ESPINACAS Y ENDIVIAS ROJAS — 12€
con fruta de temporada a la parriya
spinach Salad with seasonal grilled fruit

ENSALADA CÉSAR — 12€
con pollo amarillo certificado a la parriya y crujiente de parmesano
caesar salad with free-range chicken and crunchy parmesan

POKE DE SALMÓN O POLLO — 14€
con arroz, aguacate, wakame, pita y cilantro
salmon or chicken poke with rice, avocado, wakame, pineapple and coriander

SUPER DETOX SALAD 🌱 — 12€
con quinoa orgánica, aguacate, queso feta, edamame, rábanitos, pipas de calabaza y granel
with organic quinoa, avocado, feta cheese, edamame, radishes and seeds. of pumpkin and sunflower

ENSALADA VERDÍSIMA 🌱 — 12€
con selección de lechugas de temporada, aguacate, edamame, espárragos y brócoli
green salad with avocado, edamame, green asparagus and broccoli

MILANESA DE SETAS* 🌱 🥚 — 14€
acompañada de rucula, tomates cherry y patatas asadas al romero
mushroom milanesa accompanied by arugula, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes

CRISPY VEGAN BURGER 🌱 — 13€
Lolo Rosso, Pesto de espinacas, bacon vegano y pepino encurtido
Lolo Rosso, spinach pesto, vegan bacon and pickled cucumber

PIZZAS DE AUTOR / SIGNATURE PIZZA

MARGARITA 🥛 🌶 — 12€
con tomates cherry confitados, mozzarella de buffala y albahaca fresca
with cherry tomato, buffalo mozzarella and basil

LA VEGETARIANA 🥛 🌶 — 13€
con berenjena, calabaza, calabacín, brócoli y pimiento rojo. Opción vegana
veggie pizza with eggplant, zucchini, pumpkin, broccoli and red pepper. Vegan option

DIÁVOLA 🥛 🌶 — 13€
con queso de chorro picante artesano de Sierra de Ancares (León) y tomate
with cheese, homemade spicy chorizo and tomato

SUPER GREEN 🥛 🌶 — 14€
con queso, kale, brócoli, espirulina, espárragos y pipas de calabaza caramelizadas
with cheese, kale, broccoli, espirulina, spinach, asparagus and caramelized pumpkin seeds

SETAS DE TEMPORADA 🥛 🌶 — 14€
con jamón serrano, setas de temporada y salvia fresca
seasonal mushrooms with parmesan cheese and sage leaves

POLLITA 🥛 🌶 — 14€
con queso, polo picante, jalapeños, champiñones, cebolla y cilantro
with cheese, jalapeños peppers, onion, spicy chicken, mushrooms and coriander

LA BARBACOA — 14€
del Chef Tirso. Con bacon, pimientos, mango y cebolla roja
by Chef Tirso. With bacon peppers, mango and red onion

BLACK PIZZA — 15€
de masa negra elaborada con carbón activado orgánico, con mozzarella de búfala, tomates secos y aceitunas kalamatas
black pizza made with activated charcoal with buffalo mozzarella, sundried tomatoes and kalamata olives

LA IBÉRICA Ⓣ — 15€
con queso azul, pera o higo y jamón ibérico
Iberian ham pizza with blue cheese and pear or fig

KILL BILL 🥛 🌶 🥚 — 15€
con atún rojo de Balfegó lateo, jengibre encurtido casero y wasabi
with Balfegó bluefin tuna, cheese, pickled ginger and wasabi

PARA COMPARTIR / TO SHARE

LA MALLORQUINA — 15€
de masa negra con queso de Mahón, sobrasada de cerdo negro, nueces, miel y tomillo
majorcan pizza made with activated charcoal with Mahon cheese, majorcan black pig sobrasada sausage, walnuts, honey and thyme

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON HARINA ECO DE MOLIDA A LA PIEDRA Y DOBLE FERMENTACIÓN, PARA LOGRAR UNA MASA LIGERA, CRUJIENTE Y DE INCONFUNDIBLE SABOR.

ARTISAN PIZZA WITH STONE-GROUND ECO OLT FLOUR AND DOUBLE FERMENTATION, TO ACHIEVE A LIGHT, CRISPY DOUGH WITH AN UNMISTAKABLE FLAVOR.

EXTRAS

CESTA DE PAN ECO
organic breadbasket — 2€

PAN SIN GLUTEN
gluten free bread — 3€

SETAS DE TEMPORADA
seasonal mushrooms — 4€

ENSALADA VERDE
green salad — 3€

NUESTROS POSTRES & TARTAS CASERAS / HOMEMADE DESSERTS

PINK PANTHER 🥛 — 6€
nuestro pastel de frambuesa y salvaje elaborado con frambuesas naturales y chocolate de frambuesa Valrhona
our local tender and wild dessert with natural raspberry and chocolate

APPLE CRUMBLE 🥛 — 6€
con helado de vainilla
with vanilla ice cream

SPICY CHOCO 🥛 🌶 — 6€
bizcocho de chocolate con mousse de chocolate y toque picante
¡Acompaña tu spice choco con un chupito de mezcal! — 3€

TARTA CASERA DE QUESO 🥛 — 6€
our homemade cheesecake

HELADOS ARTESANALES (2 BOLAS) **TÓTO** — 6€
¡Pregúntanos por los sabores con los que te vamos a sorprender hoy!
artisan ice creams (2 SCOOPS) Ask us about the flavors we are going to surprise you with today!

TARTA DE ZANAHORIA Y NUEZ 🥛 — 6€
our carrot cake with nuts

TARTA DE CHOCOLATE Y PLÁTANO 🥛 — 7€
con helado de vainilla
choco banana cake with vieta ice cream

SUPLEMENTO DE PAN DE MASA MADRE
Y APERITIVO DE TAPENADE — 10,0 euros/meal
Bread and snack supplement — *per person*

Picante Spicy · Vegetariano Vegan · Vegano Vegan · De Temporada Seasonal · IBÉRICO · Artesano Artisan · ECO

Plato con menos de 660 kcal. sin guarnición
With less than 660 kcal. without side dish

Plato solidario con el que colaboramos en diferentes proyectos sociales y humanitarios.

Carne: 3,0 = Carne 100% vegetal, sin aditivos ni químicos, realizada artesanalmente.
Meat: 3,0 = 100% plant based meat without additives or chemical thickeners, only artisanal.

Para ver la información completa sobre alérgenos, solicita la carta a tu camarero.
For further information ask for allergens menu.

I.V.A. INCLUIDO – TAX INCLUDED

LAMUCCA

ORGANIK PARRIYA
DE FUENCARRAL

+34 915 70 00 — www.lamuccaparriyaorganik — @lamucca