

LAMUCCA

PRADO

PARA PICAR Y COMPARTIR

CROQUETAS DE MAMÁ 11€

de jamón (5 u.)
homemade ham croquettes (5 u.)

GAJOS DE BONIATO 13€

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

TACOS DE COCHINITA PIBIL 8€

con piña y cilantro (2 u.)
cochinita pibil taco with pineapple and coriander (2 u.)

ALCACHOFAS 16€

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

ALITAS DE POLLO

DE CORRAL 13€

con salsa de queso gorgonzola
free range chicken wings with gorgonzola cheese sauce

HUMMUS 10.5€

con pan de pita casero
with grilled pita bread

JAMÓN DE BELLOTA 26€

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

QUESADILLAS AL PASTOR 13€

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

NACHOS DE LAMUCCA 13.5€

... ¡Pican todos!
spicy nachos

ENSALADILLA RUSA

DE GAMBÓN 12€

spanish-style potato salad with king prawn

EDAMAME A LA PARRIYA 6€

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

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 de corral
caesar salad with free range chicken

ENSALADA VERDÍSIMA 13.5€

con aguacate, edamame, espárragos y brócoli
green salad with avocado, edamame, asparagus and broccoli

BERENJENA A LA PARRIYA 11€

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

MILHOJAS DE VENTRESCA 15€

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

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

MILANESA DE SETAS 14€

acompañada de rúcula, tomates cherry y patatas asadas al romero
mushroom milanese accompanied by arugula, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes

LOS RAW DE LAMUCCA

NIGIRIS DE ARROZ FRITO 16.5€

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

STEAK TARTAR 22€

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

TARTAR DE SALMÓN 18€

con aguacate acevichado y kimchi
salmon tartar with avocado ceviche base and kimchi

CEVICHE DE CORVINA 18€

con cancha, salsa rocoto, boniato y cilantro
sea bass ceviche with “cancha”, corn, rocoto sauce sweet potato and coriander

PAD THAI, ARROZ & PASTAS

PAD THAI 15€

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

POLLO THAI AL CURRY 15€

con arroz de jazmín
thai chicken curry with jasmine rice

CANELÓN DE COSTILLA

DE TERNERA 15€

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

RISOTTO DE RABO DE TORO 15€

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

POKE DE SALMÓN O POLLO 15.5€

con arroz, aguacate, wakame, piña y cilantro
poke with salmon, rice, avocado, wakame, pineapple and coriander

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

DEL MAR

RABAS FRESCAS DEL CANTÁBRICO 17€

con alioli de lima
fresh fried biscay squid with lime alioli

CARPACCIO DE PULPO 16€

con salsa de Kalamata
octopus carpaccio with Kalamata sauce

SALMÓN A LA PARRIYA 19€

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

LANGOSTINOS SALTEADOS 15.5€

con aguacate y mango
sauteed prawns with avocado and mango

DE LA TIERRA

NUESTRA MILANESA 19€

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

CHULETA DE LOMO BAJO FINLANDIA 39€

con patatas baby
finnish beef striploin chop with baby potatoes

PICANTÓN 19.5€

con patatas asadas
“picantón” is small chicken
with roasted potatoes

PLUMA IBÉRICA 24€

tender cut from the front loin of Iberian pork

SOLOMILLO DE NOVILLA

A LA PARRIYA (220 G) 27€

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

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, buffalo 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

TORRIJA DE BRIOCHE 7€

Pan brioche caramelizado en leche de coco y helado de vainilla de Madagascar
Caramelized brioche bread in coconut milk and Madagascan vanilla ice cream

GANACHE DE CHOCOLATE 7€

Con escamas de sal y AOVE
Chocolate ganache with sea salt flakes and extra virgin olive oil

LEMON PIE CON MERENGUE CÍTRICO 6.5€

Lime pie with citrus meringue

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€

Tiramisu

TARTA CASERA DE QUESO 6.5€

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

HELADOS ARTESANALES TÔTO 6€