LAMUCCA

DE PRADO

PARA COMPARTIR / TO SHARE

PIMIENTOS DE PADRÓN 8€
anda pizza y deja ro
spanish green peppers, some are spicier than others...

CROQUETAS DE MAMÁ (5 ud.s) 8€
de jamón
homemade ham croquettes

TACOS DE RABO DE TORO (2 ud.s) 8€
con salsa verde y chipotle
oxtail taco with green sauce and chipotle

ALCACHOFAS 🌶 15€

PATATAS BRAVAS 🌶 9,5€
spicy fried potatoes

QUESADILLA DE POLLO (4/8 ud.s) 6,5€ / 11€
con pollo, jalapeños y nuestro guacamole casero
chicken quesadilla with jalapeños and our homemade guacamole

MEZZE 9€
tabouleh, baba ganoush and hummus

ROLLITOS VIETNAMITAS (4 ud.s) 9€
con gambas
vietnamese rolls with prawns

ALITAS DE POLLO DE CORRAL 11€
con salsa de barbacoa ganganjirre
free range chicken wings with ganganjirre chinese sauce

ENSALADILLA RUSA 12€
con verdmisa de atún, mayonesa casera con aceite de oliva virgen extra y pimientos asados
potato salad with tuna belly, homemade mayonnaise with extra virgin olive oil and roasted peppers

MEJILLONES 🌶 13€
en salsa de chablisa y aceite de Pernod
steamed mussels with shallot and Pernod sauce

NACHOS DE LA TEKI 🌶 13€
... pican bonito!
spicy nachos

RABAS FRESCAS DEL CANTÁBRICO 15€
con alioli de lima
fresh fried bicksy squid with lime alioli

JAMÓN DE BELLOTA 24€
con "pa amb tomàquet"
Iberian ham with bread and tomato

TABLA DE QUESOS ARTESANALES Y EMBUTIDOS IBÉRICOS 20€
con "pa amb tomàquet"
artisan cheese and Iberian cold meats board with bread and tomato

THE HEALTHY CORNER

SALMOREJO 🌶 🍊 🥚 7€

SUPER DETOX KALE - QUINOA 🌶 🍊 12€
con kale, quinoa orgánica, queso fresco fatta, aguacate, edamames, dátiles de pérsea y calabaza
with kale and quinoa salad with feta cheese, avocado, edamame soybeans and pumpkin seeds

ENSALADA CÉSAR 🌶 12€
con pollo de corral
caesar salad with free range chicken

ENSALADA VERDÍSIMA 🌶 13€
con aguacate, edamames, espárragos y brócoli
green salad with avocado, edamame, asparagus and broccoli

MILHOJAS DE VENTRESCA 🌶 13€
con aguacate, pimientos, tomate, cebolla y mayonesa con aceite virgen extra
tuna rolls-feuille with avocado, peppers, tomato, lapendade and mayonnaise with extra virgin olive oil

VERDURAS A LA PLANCHA 🌶 🍊 🥚 🌾 14€
con salsa romesco
grilled vegetables and romesco sauce

BURRATA FRESCA 🌶 15€
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* 🌶 🍊 13€
acompañada de rúcula, tomate cherry y patatas asadas al romero
mushroom milanesa accompanied by arugula, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes

CRISPY BACON BURGER 🌶 15€
con carne 30Y, tocino ahumado crujiente y pan brioche vegano
with meat 30Y, caramelized onion in ginger and thai chili, crunchy smoked bacon and vegan brioche bread

COMPASIÓN
CARNE 3.0

PAD THAI, PASTA Y ARROZ

SPAGUETTI CON ALBÓNDIGAS 13€
en salsa de tomate con cebolla y especias
spaghetti with meatballs, tomato sauce, turmeric and other spices

RISOTTO DE RABO DE TORO 14€
oxtail risotto

POLLO THAI ALL CURRY 🌶 14€
con arroz de jazmín
thai chicken curry with jasmine rice

PAD THAI 🌶 14€
con pollo, cacahuetes, huevo y cilantro
pad thai with chicken, peanuts, egg and coriander

POKES

POKE VEGETAL 🌶 14€
con arroz, edamames, tempeh, aguacate, rábanitos, berros y salsa
with rice, edamame, carrot, avocado, radishes, watercress and tahini

POKE DE SALMÓN O POLLO 15€
con arroz, aguacate, wakame, piña y cilantro
salmon or chicken poke with rice, avocado, wakame, pineapple and coriander

POKE DE ATÚN ROJO 17€
con arroz, aguacate, edamames, wakame, mango y quinoa negra
red tuna poke with rice, quiel egg, wakame, mango and black quinoa

ATÚN ROJO
SOSTENIBLE
IN MADRID

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

CRISPY CHICKEN BURGER 13€
con emulsión de chipotle, mayonesa casera, champiñones y queso feta
with chipotle emulsion, pickled cucumber, mushrooms and feta cheese

BURGER DE VACA 14€
mahonesa casera, 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

SMASH BURGER 15€
doble presencia, queso de queso cheddar ahumado, dos capas de carne madurada de tenera (195gr), mayonesa casera y pepinillos.
artisanal brioche bun, Double smoked cheddar cheese, two layers of aged beef patty (195g), homemade mayonnaise, and pickles

STEAK TARTARE 🌶 🍊 🥚 🌾 🥛 🌰 16€
con tomate, cebolla, pepinillo y aceitunas, aderezado con encurtidos casero y aliño especial LAMUCCA
knife-cut beef tenderloin, seasoned with homemade pickles and special LAMUCCA dressing

SOLOMILLO DE TERNERA 🍊 22€
a la plancha con queso Cabrales
filet mignon grilled or with Cabrales cheese sauce

CHULETÓN DE VACA (600 gr.) 🍊 27€
con patata asada, pimientos, ajos y champiñones
beef leak with baked potato, peppers, alioli and mushrooms

CHULETA SUPREMA DE VACA FINLANDESA 🍊 59€
raza Ayshire, considerada una de las mejores carnes del mundo según el World Steak Challenge
Ayshire breed, considered one of the best meats in the world according to the World Steak Challenge

DEL MAR / FROM THE SEA

LANGOSTINOS SALTEADOS 🌶 🥚 14€
sauteed prawns with avocado and mango

CEVICHE DE CORVINA 🌶 16€
con leche de tigre, cebolla morada y cilantro
sea bass ceviche with "tiger milk" rice, corn, rocoto sauce and red onion and coriander

CORVINA CONFITADA 18€
con puro manchego y tomate cherry a la brasa
confit of sea bass with vegetable pisto and grilled cherry tomatoes

TARTAR DE ATÚN ROJO 20€
con aguacate y mango
red tuna tartar with avocado and mango

ATÚN ROJO
SOSTENIBLE
IN MADRID

PIZZAS DE AUTOR / SIGNATURE PIZZA

LA HAWAIANA 12€
con queso cotta, jamón cocido, champiñones y salsamo
hawaiian pizza with cheese, pineapple, ham, mushrooms and sesame seeds

LA DÍAVOLA 🌶 13€
con queso, chorizo picante y tomate
diavola pizza with cheese, spicy chorizo and tomato

LA VEGETARIANA 🌶 13€
con berenjena, calabacín, calabaza, brócoli y pimiento rojo
veggie pizza with eggplant, zucchini, pumpkin, broccoli and red pepper

LA MARGARITA 🌶 🍊 12€
con mozzarella de bufala
with mozzarella di buffala

LA BARBACOA 14€
de Chef Tinso. Con bacon, pimientos, mango y cebolla roja
barbecue pizza by Chef Tinso. With bacon, peppers, mango and red onion

LA BOLETUS 🍊 14€
con queso, setas y crema fría
with cheese, mushrooms and truffle cream

LA POLLITA 🌶 🍊 14€
con pollo, mahonesa casera, jalapeños, champiñones, cebolla y cilantro
spicy chicken pizza with jalapeños, mushrooms onion and coriander

BLACK PIZZA 15€
de masa negra elaborada con carbón activado orgánico, con mozzarella de bufala, tomates secos y anchoas en salmuera
black pizza made with activated charcoal with buffalo mozzarella, sundried tomatoes and anchovies

LA KILL BILL 🌶 15€
con alcachofa de Baltojo, jengibre y wasabi
kill bill pizza with Baltojo bluefin tuna, ginger and wasabi

LA DE CARNE 15€
con pepitenaso, rabanitos de tenera y rúcula
meat pizza with pamesan, beef tenderloin and arugula

LA MALLORQUINA 15€
con mahonesa de Mahón, aceitunas de carbón negro, nueces, miel y tomillo
majorcan pizza made with Mahon cheese, majorcan black pig sobrassada sausage, walnuts, honey and Thyme

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

QUESO EXTRA 2€

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 OS FLOUR AND DOUBLE FERMENTATION, TO ACHIEVE A LIGHT, CRISPY DOUGH WITH AN UNMISTAKABLE FLAVOR.

NUESTROS POSTRES & TARTAS CASERAS / HOMEMADE CAKES

PINK PANTHER 🥚 6€
mousse de pastel de tres leches y salsaje elaborado con frambuesas naturales y chocolate de frambuesa Valrhona
our most 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

TARTA DE CHOCOLATE Y PLÁTANO 🍊 7€
con helado de dulce de leche
chocolate and banana cake with milk caramel ice cream

HELADOS ARTESANALES (2 bolas) TÓTO 6€
Preguntanos 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 CASERA DE QUESO 🍊 6€
our homemade cheesecake

AUTÉNTICO TIRAMISÚ 6€

TABLA DE QUESOS 7€
cheese platter

SUPLEMENTO DE PAN DE MASA MADRE Y APERITIVO DE TAPENADE 1€/consensual
Bread and snack supplement *per person*

🥚 Huevo / Egg · 🍊 Mostaza / Mustard · 🥛 Lácteo / Dairy · 🌰 De frutos secos / Nuts · 🌾 Gluten · ECO · 🌶 Picante / Spicy

Plato con menos de 660 kcal, sin guarnición
Plate less than 660 kcal, without side dish

Plato solidario con el que colaboramos en diferentes proyectos sociales de Madrid.

*Carne 30 = Carne 100% vegetal, sin aditivos ni químicos, realizada artesanalmente.
*Carne 30 = 100% vegetable meat, without additives or chemical thickeners, only artisan origin.

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

IVA INCLUIDO – TAX INCLUDED

LAMUCCA

DE PRADO

+34 915 21 00 00 | www.lamuccadeprado.com | @lamucca