

LAMUCCA

Del Mar

Ostras

1/2 docena de ostras 30€

Con 2 copas de cava 39€

1/2 dozen oysters 30€

Add 2 glasses of cava 39€



Para picar

starters

GILDA 3.5€

Gilda

OSTRA SPECIALE SORLUT N°3 CON SALSA NAM JIM 5.5€

Speciale Sorlut oyster N°3 with Nam Jim sauce

ANCHOAS 00 SOBRE BRIOCHE 4.5€

Anchovies 00 on brioche

ENSALADILLA RUSA CON GAMBONES 14.5€

Potatoe salad with king prawns

BURRATA CON TOMATE CHERRY, TAPENADE

TRUFADO Y PESTO 17€

Burrata with cherry tomatoes, tapenade truffle

infusion, and pesto

CROQUETAS DE JAMÓN (5 UD.) 15€

Ham croquettes (5 U.)

PATATAS BRAVAS CON EMULSIÓN DE TAP DE CORTÍ 13€

Spicy potatoes with TAP corti's emulsion

ENSAIMADA AL JOSPER CON SOBRASADA 13,5€

Josper-griddled ensaimada with sobrasada

BERBERECHOS AL JOSPER 19.5€

Cockles cooked in the Josper oven

MEJILLONES THAI 17€

Thai mussels

NIGIRIS CRUJIENTES DE ATÚN ROJO (5 UD.) 20€

Crunchy nigiri with red tuna (5 U.)

RABAS FRESCAS DE CALAMAR

CON MAYO DE LIMA 19.5€

Fresh squid rings with lime mayo

JAMÓN DE JABUGO CON PAN DE CRISTAL 31€

Jabugo ham with crystal bread

ALITAS DE POLLO DE CORRAL CON SALSA

DE QUESO GORGONZOLA 16€

Free-range chicken wings with Gorgonzola cheese

sauce

ESQUEIXADA DE BACALLÀ 17€

Traditional Catalan shredded salt cod salad

Del mar

from the sea

FRITO MALLORQUÍN DE PESCADO Y MARISCO 19.5€

Mallorcan-style fried fish and seafood

CALAMAR BRUT 18€

Black squid

LOMO DE SALMÓN A LA PARRILLA 20€

Grilled salmon fillet

PESCA DEL DÍA A LA TALLA S/M

Catch of the day grilled to order

LUBINA A LA ESPALDA (2 PAX) 65€

Butterflied sea bass (for 2 people)

De la tierra

from the land

STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO, CON ENCURTIDOS

Y YEMA DE HUEVO 23€

Steak tartare and cured egg yolk

PLUMA IBÉRICA 26.5€

Iberian pork pluma

CHULETITAS DE CORDERO 26€

Lamb chops

PICANTÓN DESHUESADO A LA BRASA 23€

Boneless grilled poussin

LOMO BAJO DE VACA MADURADA (400 GR.) 42€

Dry-aged beef sirloin (400 GR.)

CHULETÓN MADURADO DE SIMMENTAL (1 KG) 85€

Dry-aged Simmental côte de boeuf (1 KG.)

. LA BURGER DE LAMUCCA AL JÓSPER 19€

Josper-grilled La Mucca burger

Para acompañar

sides

Pan con alioli y aceitunas trencades 5€

Bread with alioli and trencades olives

Ensalada verde 6€

Green salad

Patatas fritas 6€

French fries

Pan de cristal con tomate 6€

Crispy crystal bread with tomato

Champiñones a las finas hierbas 5.5€

Herb-seasoned mushrooms

Arroces y Pastas

rice and pasta

ARROZ DEL SEÑORET A LA LLAUNA 24€/PERSONA

Señoret style rice (Price per person)

ARROZ A LA LLAUNA DE PLUMA IBÉRICA 25€/PERSONA

Baked rice with Iberian pork shoulder (Price per person)

LINGUINI CON BERBERECHOS AL AGLIO E OLIO 23€

Linguini with cockles, aglio e olio style

De nuestros huertos

from our fields

BIMIS, TIRABEQUES, Y ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 14€

Grilled bimí, snow peas, and asparagus

BERENJENA AL CARBÓN CON SALSA TARATUR 14€

Grilled eggplant with taratur sauce

ENSALADA VERDÍSIMA CON AGUACATE, ESPÁRRAGOS, BRÓCOLI

Y AJÓNJOLI GARRAPIÑADO 16€

Super green salad with avocado, asparagus, broccoli, and

candied sesame seeds

ENSALADA CÉSAR CON POLLO A LA PARRILLA 17€

Caesar salad with grilled chicken

Bebidas naturales

natural drinks

TÉ MORUNO 4€

Moroccan mint tea

KOMBUCHA 4.5€

LIMONADA NATURAL CON HIERBABUENA 5€

Fresh lemonade with spearmint

LIMONADA DE MARACUYÁ 6€

Maracuya lemonade

ZUMO DE NARANJA NATURAL 5€

Fresh orange juice

COCONUT MATCHA 5.5€

Coconut matcha

ZUMO ORGANIC DETOX 7€

Organic detox juice