

LAMUCCA

Del Mar

DISPONEMOS DE TRES PAQUETES DE MENÚS EN FUNCIÓN DE LA SELECCIÓN DE VINOS
WE HAVE THREE MENU OPTIONS BASED ON YOUR CHOICE OF WINES

Entrantes a compartir

Startes to share

ALITAS DE POLLO DE CORRAL CON SALSA GORGONZOLA
Free range chicken wings with gorgonzola sauce

ENSALADILLA RUSA CON GAMBÓN
Russian salad with king prawn

CROQUETA DE JAMÓN
Jamón croquette

PATATAS BRAVAS CON EMULSIÓN DE PIMENTÓN DE LA VERA
Patatas bravas with smoked paprika emulsion (Pimentón de la Vera)

Principal a elegir

Main to choose

LOMO DE SALMÓN A LA PARRILLA
Grilled salmon loin

O / or

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATÓ SALTEADO AL ROMERO
Beef tenderloin with rosemary sautéed potatoes

O / or

BERENJENAS AL CARBON CON SALSA DE TARATUR
Char-grilled aubergines with tarator sauce

Postre a elegir

Dessert to choose

CREMOSO DE CHOCOLATE CON AOVE Y SAL DE ESCAMAS
Chocolate ganache with virgin olive oil and flaky sea salt

O / or

PAVLOVA DE MARACUYÁ
Passion fruit pavlova

Bebidas

Drinks

Básico
Precio pax/ 60€

LA LUNA
BLANCO (VERDEJO)
FINCA SELVA RIOJA
TINTO (TEMPRANILLO)

LA LUNA ROSADO
ROSADO (TEMPRANILLO)

*1 BOTELLA POR CADA 2 COMENSALES , CANJEABLE
POR 6 CERVEZAS O 6 REFRESCOS

La isla
Precio pax/ 67.5€

SUPERNOVA BLANCO
BLANCO (MOLL)
CA'N VERDURA
TINTO (MANTONEGRO, MERLOT, CALLET)
FLAIRES DE MORTIX ROSADO
ROSADO (MALVASIA)

*1 BOTELLA POR CADA 2 COMENSALES , CANJEABLE
POR 9 CERVEZAS O 9 REFRESCOS

Premium
Precio pax/ 75€

PAGO DE CAPELLANES
TINTO (TINTO FINO)
LAPOLA
BLANCO (GODELLO, ALBARIÑO, DOÑA BLANCA)
LOU PEYRASSOL ROSÉ CÔTES DE PROVENCE
(CINSAULT, GRENACHE, SYRAH)

*1 BOTELLA POR CADA 2 COMENSALES , CANJEABLE
POR 12 CERVEZAS O 12 REFRESCOS