

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

Starters to share

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

ENSALADILLA RUSA CON GAMBÓN
Russian salad with king prawn

STEAK TARTAR
Steak tartare

CROQUETA DE JAMÓN
Jamón croquette

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

MEJILLONES THAI
Thai mussels

Principal a compartir

Main to share

CHULETÓN DE VACA DE PASTO 20 DÍAS DE MADURACIÓN 1KG.
20-day dry-aged grass-fed beef rib steak (1KG)

Postres a compartir

Dessert to share

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

TARTA DE QUESO MAHONÉS
“Mahón cheese” cheesecake

Bebidas

Drinks

Básico
Precio pax/ 50€

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

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

La isla
Precio pax/ 57.5€

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

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

Premium
Precio pax/ 65€

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