LAMUCCA

ALMAGRO

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

PATATAS BRAVAS 10,5€ Ⓥ
spicy potatoes

TACOS DE COCHINITA PIBIL 8€
cochinita pibil taco with pineapple and coriander (2 u.)

ALCACHOFAS 16€ (7)
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

ENSALADILLA RUSA
DE GAMBÓN 12€ Ⓖ
spanish-style potato salad with king prawn

HUMMUS 10,5€ Ⓥ
con pan de pita casero
with grilled pita bread

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

JAMÓN DE BELLOTA 26€
con "pa amb tomaquet"
iberian ham with bread and tomato

EDAMAME A LA PARRIYA 6€ Ⓖ
hechos al carbón con semillas de cilantro
made over charcoal with coriander seeds

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 13€ 🐟
con pollo de corral
caesar salad with free range chicken

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

BERENJENA A LA PARRIYA 11€ Ⓥ
con salsa tartaur y pistacho tostado
with tartaur sauce and toasted pistachio

MILHOJAS DE VENTRESCA 14€
con aguacate, pimientos, tomate, tapenade
y mayonesa con aceite virgen 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,kalamata cherry
y patatas asadas al romero
mushroom milanesa accompanied by arugula, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes

LOS RAW DE LAMUCCA

CEVICHE DE CORVINA 18€
con cancha, salsa rocoto, boniato y cilantro
sea bass ceviche with "cancha", corn, rocoto sauce sweet potato and coriander

NIGIRIS DE ARROZ FRITO 17€ 🐟 Ⓖ
con atún rojo de Balfegó (5 u.)
crispy rice nigiri with Balfegó bluefin tuna (5 u.)

TARTAR DE SALMÓN 18€ Ⓖ
con aguacate acevichado y kimchi
salmon tartare with avocado ceviche and kimchi

STEAK TARTAR 22€
cortado a cuchillo, con encurtidos
y yema de huevo curado
cut with a knife steak tartare and cured egg yolk

PAD THAI, ARROZ & PASTAS

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

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

RIGATONNI DE LA REINA 16€ Ⓖ
con chorizo y papada de cerdo ibérico
Rigatoni alla Regina with chorizo and Iberian pork jowl

POKE DE SALMÓN O POLLO 15.5€
con arroz, aguacate, wakame,
piña y cilantro
poke with salmon, rice, avocado, wakame, pineapple and coriander

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

CARPACCIO DE PULPO 16€ Ⓖ
con salsa de Kalamata
octopus carpaccio with Kalamata sauce

SALMÓN A LA PARRIYA 18.5€
con puré de patatas old-style, brisa al carbón y tomates cherry confitados
grilled salmon with with old-style mashed potatoes, charcoal brisa and candied cherry tomato

LANGOSTINOS SALTEADOS 15.5€
con aguacate y mango
sauteed prawns with avocado and mango

RABAS FRESCAS DEL
CANTÁBRICO 17€
con alioli de lima
fresh fried biscoy squid with lime alioli

DE LA TIERRA

NUESTRA MILANESA 19€ Ⓖ
con yema curada, parmesano rallado
y patatas fritas
our milanesa with cured egg yolk, grated Parmesan and fries

SOLOMILLO DE NOVILLA
A LA PARRIYA ECO (220 G) 27€
con puré de patatas y champiñones
fillet mignon grilled with mash potatoes and mushrooms

PLUMA IBÉRICA 24€ Ⓖ
tender cut from the hind loin of Iberian pork

CHULETA DE LOMO BAJO FINLANDIA 39€
con patatas baby
finnish beef striploin chop with baby potatoes

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 19€ Ⓖ
con calabaza, mozzarella di Bufala y salsa de yema curada
with guanciale, pumpkin, buffalo mozzarella, and cured egg yolk sauce

POSTRES ARTESANALES

PINK PANTHER 6.5€
Nuestro postre más tierno y salvaje elaborado con chocolate
de frambuesa Valrhona
Our most tender and wild dessert with chocolate

LEMON PIE CON MERENGUE CÍTRICO 6.5€
Lime pie with citrus meringue

TARTA DE CHOCOLATE Y PLÁTANO 7€
Con helado de violeta
Chocolate and banana cake with violeta ice cream

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€

TARTA CASERA DE QUESO 6.5€
Con mermelada casera de frutos rojos
Homemade cheesecake with homemade mixed berry jam

HELADOS ARTESANALES TÓTO 6€