# LAMUCCA

ANDES

## PARA PICAR Y COMPARTIR

CROQUETAS DE MAMÁ 11€
de jamón (5 u.)
*ham croquettes (5 u.)*

GAJOS DE BONIATO 13€
con yogurt de cardamomo y eneldo
*crispy sweet potato wedges with cardamom and dill yogurt*

ALITAS DE POLLO 13€
en salsa gorgonzola
*chicken wings in gorgonzola sauce*

NACHOS DE LAMUCCA 13.5€
... ¡Pican todos!
*spicy nachos*

HUMMUS 10.5€
con pan de pita casero
*with grilled pita bread*

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

ALCACHOFAS 16€
confitadas con crujiente de jamón ibérico
*candied artichokes with crunchy iberian ham*

QUESADILLAS AL PASTOR 13€
carne de ternera, piña a la parrilla,
un toque de spicy mayo y queso fundido
*beef, grilled pineapple, a touch of spicy mayo, and melted cheese*

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

PATATAS BRAVAS 10.5€
*spicy potatoes*

## 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 14€
con pollo amarillo certificado a la parrilla
y crujiente de parmesano
*caesar salad with free range chicken and crunchy parmesan*

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*

MILHOJAS DE VENTRESCA 15€
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*

ENSALADA VERDÍSIMA 13.5€
con selección de lechugas de temporada, aguacate,
edamame, espárragos y brócoli
*green salad with avocado, edamame, green asparagus and broccoli*

## LOS RAW DE LAMUCCA

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

TARTAR DE SALMÓN 16.5€
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 la abuela
*stewed veal rib cannelloni like my grandmother's*

PAD THAI 17€
con pollo a la parrilla, cacahuetes,
huevo y cilantro
*with chicken, peanuts, egg and coriander*

RISOTTO DE RABO DE TORO 15€
con boletus, crema de trufa y parmesano
*oxtail risotto with boletus mushrooms, truffle cream, and Parmesan*

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

## 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*

## NUESTRA PARRIYA

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

BERENJENA A LA PARRIYA 11€
con salsa tartufo pistacho tostado
*with tartator sauce and toasted pistachio*

PUERROS A LA PARRIYA 10€
con salsa de muhammara
*grilled leeks with muhammara sauce*

PULPO AL CARBÓN 25€
con puré de patatas old-style
*grilled octopus with old-style mashed potatoes*

LUBINA SALVAJE 42€
al carbón, con ensalada de temporada
(min. 2 personas)
*wild sea bass grilled over charcoal with seasonal salad (to share, price per person)*

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

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

PICANTÓN 19.5€
con smash potatoes
*"picantón" is small chicken with smash potatoes*

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

PARRIYADA ARGENTINA 26€
entraña, chorizo criollo, morcilla
y pluma ibérica
*skirt steak, creole chorizo, black pudding, and iberian pork pluma*

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

EXTRAS:

Smash potatoes 3.5€
Patatas fritas / *French fries* 3.5€
Ensalada verde / *Green salad* 3.5€
Pan de pita / *Pita bread* 3.5€
Champiñones a las finas hierbas /
*Mushrooms with fine herbs* 3.5€
Nigiri / *Nigiri* 3.5€
Croqueta / *Croquette* 2.5€

## PIZZAS DE AUTOR

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON HARINA ECO 00
MOLIDA 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 ibérico, 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 a higo y jamón ibérico
*iberian ham pizza with blue cheese and pear or fig*

LA DE GUANCIALE 18€
con calabaza, mozzarella di búfala 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€