LAMUCCA

CARMEN

PARA PICAR Y COMPARTIR

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

TACOS DE COCHINITA PIBIL 8€
con piña y cilantro (2 u.)
cochinito pibil taco with pineapple
and coriander (2 u.)

PATATAS BRAVAS 10.5€
spicy potatoes

ALCACHOFAS 16€
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

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

SARTÉN DE HUEVOS
CAMPEROS 13€
con jamón Ibérico y patatas a lo pobre
fried eggs with iberian ham & potatoes

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

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

BUÑUELOS DE BACALAO 13€
con salsa de pimientos de piquillo
cod fritters with a pepper sauce

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 de corral
caesar salad with free range chicken

ENSALADA VERDÍSIMA 13.5€
con aguacate, edamame, espárragos y brócoli
green salad with avocado, edamame, asparagus and
broccoli

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

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

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, tomates cherry
y patatas asadas al romero.
mushroom milanesa accompanied by arugula, cherry
tomatoes and rosemary roasted potatoes

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.)

STEAK TARTAR 23€
cortado a cuchillo, con encurtidos
y yema de huevo curado
cut with a knife steak tartare and cured egg yolk

TARTAR DE SALMÓN 18€
con aguacate acevichado y kimchi
salmon tartar with avocado ceviche
base and kimchi

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

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

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

DEL MAR

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS 18€
grilled squid with caramelised onions

PULPO A LA BRASA 25,5€
con cremoso de Nduja de Calabria,
espinacas salteadas y farcillada
with creamy Calabrian Nduja, sauteed
spinach and farcillada

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

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, bimi al carbón y tomates
cherry confitados
grilled salmon with old-style mashed potatoes,
charcoal bimi and candied
cherry tomato

DE LA TIERRA

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

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

PLUMA IBÉRICA 24€
tender cut from the front loin of iberian pork

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

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

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

PIZZAS DE AUTOR

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON HARINA ECO 00
MOLIDA A LA PIEDRA Y DOBLE FERMENTACIÓN
Handmade with stone-ground eco OO 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 18€
con calabaza, mozzarella di bufala y salsa de yema
curada
with guanciale, pumpkin, buffalo mozzarella, and cured egg
yolk sauce

POSTRES ARTESANALES

TORRIJA DE BRIOCHE 7€
Pan brioche caramelizado en leche de coco y helado de
vainilla de Madagascar
Caramelized brioche bread in coconut milk and
Madagascan vanilla ice cream

GANACHE DE CHOCOLATE 7€
Con escarnas de sal y AOVE
Chocolate ganache with sea salt flakes and extra virgin
olive oil

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

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€