LAMUCCA

FUENCARRAL

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

PATATAS BRAVAS 10.5€
spicy potatoes

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

GREENS & HEALTHY

SUPER DETOX KALE-QUINOA 13.5€
con quinoa orgánica, queso feta,
aguacate, edamame, kale, rábanitos,
pipas de calabaza y girasol
kale and quinoa salad with feta cheese, avocado, edamame, radish and pumpkin and sunflower seeds

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

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

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 16.5€
con atún rojo de Balfegó (5 u.)
Crispy rice nigiri with Balfegó bluefin tuna (5 u.)

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

TACOS DE TARTAR DE ATÚN 16€
de Balfegó, con crema de aguacate, mango, cebolla
encurtida y mayonesa chipotle
Balfegó tuna taco with avocado sauce, mango, pickled onions and chipotle mayonnaise

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 16€
con boletus, crema de trufa y parmesano
actual 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

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

POLLO AL CURRY THAI 15€
free range chicken curry

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 guacinela y queso curado
with guacinela and aged cheese

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 cilantro
made over charcoal with coriander seeds

BERENJENA A LA PARRIYA 11€
con salsa tarator y pistacho tostado
with tarator 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
(mín. 2 personas)
wild sea bass grilled over charcoal with seasonal salad (to share, price per person)

SALMÓN A LA PARRIYA 19€
con puré de patatas old-style, bimi al carbón y tomates
cherry confitados
grilled salmon with with old-style mashed potatoes, charcoal bimi 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

PARRIVADA 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€
Taco de atún / *Tuna taco* 8€
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 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 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, salsa arrasada
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 escamas 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€