# LAMUCCA

## PRIMEROS PARA COMPARTIR

### CHUPITO DE CONSOMÉ DE BIENVENIDA
*welcome shot of consommé*

### BURRATA FRESCA
proveniente de Puglia, con tomate cherry,
aceitunas kalamata y pesto de albahaca
*Fresh burrata from Puglia, with cherry tomatoes, kalamata olives, and basil pesto*

### GAJOS DE BONIATO
con yogurt de cardamomo y eneldo
*Sweet potato wedges with cardamom and dill yogurt*

### EDAMAME A LA PARRILLA
hechos al carbón con semillas de cilantro
*Grilled edamame made over charcoal with coriander seeds*

### BERENJENA A LA PARRILLA
con salsa muhammara
*Grilled eggplant with muhammara sauce*

## SEGUNDOS A COMPARTIR

### PICANTÓN
con patata asada
*Small chicken with roasted potatoes*

### SALMÓN FRESCO
a la parrilla
*Fresh salmon, grilled*

### RISOTTO DE RABO DE TORO
con boletus, crema de trufa y parmesano
*Oxtail risotto with boletus mushrooms, truffle cream and parmesan*

## POSTRES

### SURTIDO DE POSTRES
*Assorted Desserts*

## VINOS Y BEBIDAS

### VINO BLANCO
Neno | D.O. Valdeorras | Godello

### VINO TINTO
Yotuel | D.O. Ribera del Duero | Tinta del país

SE INCLUYEN AGUA Y PAN DE MASA MADRE DE NUESTRO OBRADOR

## 55€ /PERSONA

Cada botella de vino se puede cambiar por 2L de cerveza/tinto de verano, o 5 refrescos.
Para confeccionar este menú hemos seleccionado los platos más representativos de nuestra carta. No obstante, si desea hacer algún cambio, no dude en ponerse en contacto con nosotros: estaremos encantados de adaptarlo a sus preferencias.
Para la comodidad del grupo, recomendamos opciones vegetarianas cuando haya un mínimo de 10% del total de comensales. De no llegar a este mínimo, recomendamos escoger platos individuales de nuestra carta.