LAMUCCA
DE ALMAGRO

COVID-19

En Lamucca hemos tomado todas las medidas de protección exigidas para la reapertura de nuestros restaurantes con total seguridad para nuestros clientes y empleados.

Muchas gracias por venir a visitarnos y por respetar las normas de seguridad.

PARA COMPARTIR

Tabla Mixta 18.0
Valdeón azul, Brie, Manchego, Comté, Parmesano, Lomo, Butifarra y Mini Fuets.

Jamón de Bellota con "pa amb tomàquet". 22.0

Pimientos de Padrón v 8.0

Alitas de Pollo de corral con salsa de queso 10.0

Mezze Taboule, Babaganoush & Hummus. v 9.0

Baos de Cochinita Pibil con piña y cilantro. (2uds.) 7.0

Nachos de la Teki ...pican todos!! v 10.0

1/2 Nachos de la Teki 7.0

Quesadillas de Pollo (4/8uds.) 6.0/10.5
con pollo, jalapeños y nuestro guacamole casero.

Rabas frescas del Cantábrico 15.0

Rollitos Vietnamitas con gambas (4 uds.) 8.0

Croquetas de Mamá de jamón (5 uds.) 8.0

ENSALADAS, VERDURAS Y SOPAS

Verduras a la Plancha v 14.0
con queso de Cabra y salsa Romesco.

Burrata Fresca proveniente de Puglia - Italia, 13.5
con tomate cherry, kalamata y pesto de albahaca Thai. v

Ensalada Verdísima con aguacate, v 11.0
edamame, espárragos y brócoli.

Milhojas de Ventresca con aguacate, 12.0
pimientos, tomate, tapenade y mayonesa.

Ensalada de Pollo con pollo, manzana y 11.0
queso azul.

Ensalada Mediterránea con aguacate, v 10.0
garbanzos, pepino y queso feta.

Tosta de Aguacate (2 uds.) 8.0
en pan de centeno con aguacate, edamame,
rabanitos, berros y pipas de girasol.
Huevo Poché (extra / add) 1.5

Super Detox Kale-Quinoa con Kale, v 12.0
Quinoa orgánica, queso feta, aguacate, edamame,
rabanitos, pipas de calabaza y girasol.

Salmorejo T v 7.0

PIZZAS DE AUTOR

Elaboradas de manera tradicional con Harina Ecológica 00 molida a la piedra y doble fermentación. Logrando una masa ligera, crujiente y de inconfundible sabor.

La de Carne con Parmesano, ternera y rúcula. 15.0

La Noruega con queso, salmón, aguacate, 15.0
kalamatas, chutney de tomate y cilantro.

La Perica Ibérica con queso azul, pera o higo (en temporada) y jamón ibérico. T — 15.0

La Neoyorquina con queso, carne, mozzarella e hinojo. — 15.0

La Boletus con queso, setas y crema de trufa. V — 13.0

La Pollita con queso, pollo picante, jalapeños, champiñones, cebolla y cilantro. — 13.0

La Vegetariana con queso, berenjena, calabacín y pimiento. V — 12.0

La Hawaiana con queso, piña, jamón york, champiñones y sésamo. — 11.0

La Margarita di Buffala V — 12.0

La Díavola con queso, chorizo picante y tomate. — 11.0

Ingrediente adicional — 1.0

SI LO PREFIERES, PUEDES ELEGIR TU PIZZA CON QUESO VEGANO

PAD THAI, PASTA Y ARROZ

Risotto de Rabo de Toro — 13.0

Pad Thai con pollo, cacahuetes, huevo y cilantro. — 12.5

Linguini Carbonara con champiñones y espárragos. — 12.5

Pollo al Curry Thai con arroz blanco. — 13.0

POKES

Poke de Salmón o Pollo o Tofu con arroz, aguacate, wakame, piña y cilantro. — 14.0

Poke de Atún con arroz, huevo de codorniz, wakame, mango y quinoa negra. — 17.0

CON CARNE

Chuletón de Vaca de 450 gr. 24.0
con Patata asada, pimientos, alioli y champiñones.

Solomillo de Ternera 20.0
a la plancha o con salsa de queso Cabrales.

Steak Tartar 19.0

BURGERS

Vegan burger de remolacha, trigo sarraceno v 12.0
con pesto de cilantro, semillas de calabaza y pepino encurtido.

Burger de Vaca Madurada 40 días 13.0
con queso cheddar, pepinillo y bacon ahumado.

Crispy chicken burger con emulsión de 12.0
chipotle, pepino encurtido, champiñones y queso feta.

CON PESCADO

TATAKI Y TARTAR CON
- ATÚN ROJO -
DE BALFEGÓ

Tataki de Atún con sésamo, wakame y jengibre 20.0

Tartar de Atún Rojo 18.0

Salmón a la Plancha 14.0
rebozado en cacahuetes con verduras de temporada.
con aguacate y mango.

Ceviche de Corvina 14.0
con cancha, salsa de rocoto, boniato y cilantro.

Langostinos salteados con aguacate y mango. 12.0

POSTRES CASEROS

Pinky Panther	6.0
Tiramisú	6.0
Apple Crumble	6.0
Ensalada de Frutas	5.0
Plato de Quesos	7.0
Degustación de postres (para 5 personas) (for 5)	20.0

TARTAS CASERAS

Tarta Casera de Zanahoria y Nuez	6.0
Tarta Casera de Queso	6.0
Tarta de Chocolate y plátano con helado de dulce de leche	6.0
Tarta de Almendra Sin Gluten	6.0
Tarta Entera	40.0

TÖTO

ICE CREAM

Helados artesanos elaborados con ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes con el sabor propio de la fruta de temporada.

Chocolate Intenso 70% • Dulce de Leche
After Eight • Vainilla de Madagascar
Plátano

Consulta los sabores de temporada...

(2 bolas) 6.0

EXTRAS

Bao Extra 3,5 € | Croqueta 1,6 € | Alcachofas 4,0 € | Pan sin Gluten 1,0 €
Pa amb Tomàquet 2,5 € | Bowl de Arroz 2,0 € | Patatas Fritas 2,5 €

V Veggie **Veggie** T De temporada **Season** Contiene Picante **Spicy**

Plato con menos de 600 kcal. (sin guarnición)

VINOS POR COPA

VINOS BLANCOS y ROSADOS

Bodeguero RUEDA D.O.	3.0
Mytilus RÍAS BAIXAS D.O.	3.0
Bodeguero CASTILLA Y LEÓN D.O.	3.0
Amaren RIOJA D.O.	4.0
Cair Cuvée RIBERA DEL DUERO D.O.	3.5

ESPUMANTES & CAVAS

Ros de Pacs PENEDÉS D.O.	2.5
Gramona La Cuvée PENEDÉS D.O.	4.5

VINOS BLANCOS

	botella
RUEDA D.O.	
Bodeguero (Verdejo)	16.0
José Pariente (Verdejo)	19.0
ALELLA D.O.	
Marqués de Alella (Pansa Blanca)	14.0
PENEDÉS D.O.	
Calcari (Xarel.lo) BIODINÁMICO	19.0
ALICANTE D.O.	
Enrique Mendoza (Chardonnay)	19.0
RÍAS BAIXAS D.O.	
Mytilus (Albariño)	18.0
La Trucha (Albariño)	23.0
RIBEIRO D.O.	
Ramón do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)	21.0
TXACOLÍ D.O.	
Astobiza (Hondarrabi Zuri)	19.0

VINOS ROSADOS

	botella
PENEDÉS D.O. BIODINÁMICO	
Ros de Pacs (Merlot, Cabe. Sauv.)	14.0
EMILIA D.O.	
Lambrusco Rosatto - Italia	10.0

VINOS TINTOS

	botella
CASTILLA Y LEÓN D.O.	
Bodeguero (Tempranillo)	16.0
Galia (Tinta Fina y Garnacha)	49.0
RIOJA D.O.	
Amaren (Tempranillo, Garnacha)	22.0
Ramón Bilbao Ed. Ltd. (Tempranillo)	22.0
Rayos Uva (Tempranillo, Graciano)	25.0
Allende (Tempranillo)	30.0
Luis Cañas Reserva Fam. (Temp. Cab. Sauv.)	36.0
Martinez La Cuesta (Tempranillo, Garnacha)	17.0
RIBERA DEL DUERO D.O.	
Valdrinal (Tinto Fino)	17.0
Cair Cuvée (Tinto Fino, Merlot)	19.0
Camino Romano (Tinto Fino) ECOLÓGICO	19.0
Pago Capellanes Roble (Cab. Sauvignon)	22.0
Carmelo Rodero (Tempranillo, Cabernet Sauv.)	30.0
V.T. EXTREMADURA	
Habla del Silencio (Syrah, Cabernet Sauvignon, Temp. Cabernet Frank)	21.0
EL TERRAZO D.O.	
Mestizaje (Bobal, Tempranillo, Syrah)	21.0
JUMILLA D.O.	
Infiltrado (Syrah, Honesta, Garnacha)	18.0
NAVARRA D.O.	
Viña Zorzal (Graciano)	19.0
PRIORAT D.O.	
Camins del Priorat (Samsó, Garnacha)	25.0
TORO D.O.	
24 Monjas (Tempranillo)	20.0
CÁDIZ D.O.	
Barbazul (Syrah-Merlot-Cavernet)	17.0
BIERZO D.O.	
Peique Ramón Valle (Mencía)	17.0

CAVA & CHAMPAGNE

	botella
PENEDÉS D.O.	
Gramona La Cuvée (Macabeo, Xarel.lo)	25.0
A.O.C. CHAMPAGNE	
Laurent Perrier La Cuvée (Chardonnay, Pinor Meunier, Pinot Noir)	60.0

CERVEZAS BARRIL / DRAFT BEER

	Small	Doble	Triple	Litro
MAHOU clásica	1.6	2.7	4.0	8.0
Clara (limón o casera)	1.6	2.7	4.0	8.0
MAHOU Sin Alcohol	1.6	2.7	4.0	8.0

BEERHOUSE

MAHOU 5 ESTRELLAS - 5,5º	3.0
MAHOU SIN GLUTEN - 5,5º	3.0
MAHOU BARRICA - 6,9º	4.0
MAHOU MAESTRA - 7,5º	4.0
MAHOU TOSTADA - 0,0º	4.0
ALHAMBRA RESERVA - 6,5º	4.0
ROMAN - ALE 5,0º	4.0
PAULANER 500 CC - 5,5º	5.5
GOOSE - 5,0º	4.0
NEGRA MODELO - 5,3º	4.0
PACÍFICO - 4,5º	4.0
CORONA - 4,5º	3.5
DESPERADOS - 5,9º	4.0

SANGRÍA & VERMOUTH

Sangría de Cava (Jarra)	17.0
Sangría de Vino Tinto y fresas (Jarra)	15.0
Copa de Sangría o Tinto de Verano	5.0
Tinto de Verano Limón o Casera	

doble 2.5 triple 3.5 litro 9.0

VERMOUTH CASERO ZECHINI copa 2.5
PELOTARI (Vermouth Frappé) 3.0

ZUMOS NATURALES

Detox con espinacas, piña, naranja, manzana y toque de jengibre. 4.0

Zumo naranja exprimido 3.5

Limonada Natural 2.5
elaborada por nosotros con toque de hierbabuena y jengibre

KEVITA
KOMBUCHA *(SABOR GINGER) ECO COPA/GLASS 3.0

BEBIDAS

Refrescos Coke, Light, Zero, Fanta or Sprite 2.5
Aquarius 2.5
Trinas, Soda y Zumos Embotellados 2.0
Agua Bezoya 50cl. 2.5
Agua con gas Pedras 50cl. 2.5
Tónica Premium 3.0
Red Bull (Suplemento de 1€ en Combinado) 4.0

CAFÉS / COFFEE

Café Solo / Cortado / Hielo 1.5
Café con Leche / Manchado 1.8
Café Bombón 2.2

Cappuccino	2.5
Frapuchino	2.5
Carajillo	3.0
Café Vienés	3.0
Café Irlandés	5.0
Chocolate Caliente	3.0
Colacao	2.5

TÉS ESPECIALES / SPECIALS TEAS

Infusión Digestiva	2.0
Chai con Leche	2.5
Earl Grey	2.0
Cúrcuma Latte	3.0
Rooibos de Naranja	2.0
Té Verde Sakura con cereza japonesa	2.0
Té Moruno con hielo	2.5

TU CAFÉ AHORA TAMBIÉN CON LECHE DE AVENA BARISTA*

Adicional leche de Avena Barista*	0.3

SERVICIO TAKE AWAY DELIVERY

i.v.a. incluido