

REFRESCOS

Coca Cola [normal, light, zero]	2,9
Fanta [naranja, limón]	2,9
Royal bliss	2,8
Nestea	3
Sprite	2,9
Aquarius [naranja, limón]	3
Tinto de verano	3,8

CERVEZAS

Copa de cerveza clásica	3
Copa de cerveza clásica [400ml]	4
Sin alcohol tostada [1/3]	3,5
Mahou 5 estrellas [1/3]	3,5
Mahou sin gluten	3,5
Corona	3,5
Alhambra 1925 [1/3]	3,8
Japonesa Kirin	3,5
Japonesa Asahi	3,5
Japonesa artesanal premium "Marihana"	5
Japonesa artesanal premium "Beniaka"	5

AGUAS

Aguaviva sostenible 1/2L	2
Con gas Solán de Cabras 0.33L	2,5

CAFÉS Y TES

[Café con personalidad... NESPRESSO]

Café Ristretto [solo, int.9]	2
Café Espresso Leggero [con leche, int.6]	2,4
Café Lungo Forte [cortado, int.4]	2
Café Espresso Decaffeinato [int.7]	2
Café Frapuccino	4
Té verde	1,9
Té rojo	1,9
Té matcha	2,5
Rooibos	2,5
Japan genmaicha	2,9
Ginger Balm	2,9

SELECTOS DE JAPÓN

Yakitori de muslos de pollo con verduras	3,5
Salteado de edamames yakiniku	4,5
☆ Gyoza de pato "lamonarracha"	1,9
Gyoza de langostino con salsa asiática	1,9
☆ Tempura de langostino tigre "lamonarracha"	9,9
"para comer con la mano"	
Temaki de foie <small>CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO</small>	5,9
Bao artesanal de secreto ibérico a la japonesa	5,7
☆ Bao artesanal de atún rojo salvaje con huevo de codorniz	5,9
Tataki de salmón ahumado con virutas de whisky	5,5
Ensalada wakame	5,9
Fideo yakisoba salteado con pollo y verduras	10,9
Fideo udón salteado con pulpo	10,9
Carpaccio de dorada a dos temperaturas	10,9
Carpaccio de atún toro ahumado con confitura de tomate	13,9
Sashimi variado <small>[15 CORTES]</small> <small>ATÚN ROJO. VIEIRA. SALMÓN. PEZ MANTEQUILLA. DORADA</small>	18,9
☆ Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate	14,9
Tartar de salmón tres hierbas sobre base crujiente	11,9
Sopa miso	4

MAKIS

Roll california	10,9
☆ Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	6,9 / 12,9
☆ Roll king salmón  <small>VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO</small>	12,9
Roll de langostino crujiente con topping de aguacate	11,9
Roll spicy tuna	13,5
☆ Roll templado de pez mantequilla <small>LANGOSTINO CRUNCH. PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA</small>	12,9
Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura	6,8 / 12,5
Roll "pantera rosa" <small>POLLO EN PANKO. AGUACATE Y SALSA TONKATSU</small>	12,5
Roll tempurizado de calamar con salsa cremosa sopleteada y cebollino	6,9 / 12,9

En LAMONARRACHA elaboramos diariamente nuestra soja de forma casera

PIEZAS DE SUSHI

Todas nuestras piezas de sushi han sido elaboradas con granos de arroz de calidad superior

CLÁSICOS

Atún rojo	2,9
Salmón	2,5
Pez mantequilla	2,5
Dorada	2,5
los nuestros	
Pez mantequilla con crema de ajo negro	2,5
Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón	2,5
Pez mantequilla trufado	2,5
☆ Salmón flambeado con lima	2,5
Salmón braseado con salsa teriyaki	2,5
☆ Huevo de codorniz con trufa	2,5
☆ Crujiente con tartar de atún rojo y cecina de león	3,9
Vieira tostada con aroma de yuzu	3,9
☆ Foie con frambuesa	3,7

Degustación de platos

[PARA 2 PERSONAS]

Salteado de edamames yakiniku	
4 Gyozas de pato "Lamonarracha"	
Tartar de atún rojo salvaje macerado	
2 Niguiris de salmón flambeado con lima	
Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	
2 Niguiris de huevo de codorniz con trufa	
Tarta cremosa de queso artesanal	26 €/PP




Empleamos atún rojo salvaje en la elaboración de todos nuestros platos

POSTRES

Gyozas "lamonarracha" <small>RELLENAS DE COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA</small>	6,5
☆ Tarta cremosa de queso artesanal	6,9
☆ Tarta lotus de limón <small>RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS</small>	11,9
Mochi de chocolate blanco	5,9
Mochi de oreo	5,9
Coulant de choco negro <small>APTO PARA CELIACOS</small>	6,9

COMBINADOS

GINEBRA

Beefeater	8	5
Seagrams	8	5
Roku gin 	12	7
G'Vine 	12	7
Puerto de indias	8	5
Martin Miller's 	10	6

RON

Brugal	8	5
Barceló	8	5
Matusalén 10 años 	10	6

WHISKY

JB	8	5
Johnie walker rojo	8	5
Johnie walker negro 	12	7

VODKA

Absolut vodka	8	5
Ciroc 	10	6

VERMOUTH

Martini rojo		3,5
Martini blanco		3,5

CREMA

Baileys		3
---------	--	---

SAKES

Shirakabecura Ginjo [seco]		9,5
Shirakabecura Daiginjo [afutado]		11,5

☆: Plato estrella recomendado

⚡: Nivel de picante

(Suplemento del 10 % en terraza)