

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	4

CERVEZAS

Copa de cerveza clásica	3,2
Copa de cerveza clásica [400ml]	4
Sin alcohol tostada [1/3]	3,5
Mahou 5 estrellas [1/3]	3,5
Mahou sin glúten [1/3]	3,5
Alhambra 1925 [1/3]	3,9
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 [leche, int.6]	2,4
Café Lungo Forte [cortado, int.4]	2
Café Espresso Decaffeinato [int.7]	2
Café Frapuccino	4
Café con Baileys	4,5
Té [verde, rojo]	1,9
Rooibos	2,5

SELECTOS DE JAPÓN

Yakitori de muslos de pollo con verduras	3,5
Salteado de edamames yakiniku	4,9
 Gyoza de pato "lamonarracha"	1,9
Gyoza de langostino con salsa asiática 	1,9
 Tempura de langostino tigre "lamonarracha"	10,9
<i>"para comer con la mano"</i>	
Temaki de foie <small>CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO</small>	5,9
Bao artesanal de secreto ibérico a la japonesa	5,9
 Bao artesanal de atún rojo salvaje con huevo de codorniz	6,2
Tataki de salmón ahumado con virutas de whisky	5,9
Ensalada wakame	6,5
Fideo yakisoba salteado con pollo y verduras	11,9
Fideo udón salteado con pulpo	11,9
Carpaccio de dorada a dos temperaturas	11,9
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>	19,9
 Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate	15,9
Tartar de salmón tres hierbas sobre base crujiente	11,9
Sopa miso	4
MAKIS [4] [8]	
Roll california	11,9
 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	12,9
Roll spicy tuna  	13,5
 Roll templado de pez mantequilla <small>LANGOSTINO CRUNCH, PEZ MANTEQUILLA Y SALSAS TRUFADA</small>	12,9
Roll de salmón braseado con topping de huevos ikura	6,9 / 12,9
Roll "pantera rosa" <small>POLLO EN PANKO, AGUACATE Y SALSAS TONKATSU</small>	12,5
 Roll tempurizado de anguila marinada con topping de foie	6,8 / 12,5

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	2,6
Pez mantequilla	2,6
Dorada	2,6
<i>los nuestros</i>	
Pez mantequilla con crema de ajo negro	2,6
Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón	2,6
Pez mantequilla trufado	2,6
 Salmón flambeado con lima	2,6
Salmón braseado con salsa teriyaki	2,6
 Huevo de codorniz con trufa	2,6
 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	26,5 €/PP




Empleamos atún rojo salvaje en la elaboración de todos nuestros platos

POSTRES

Tarta fina de manzana <small>[PEDIR CON 10 MIN. DE ANTELACIÓN]</small>	6,9
 Tarta cremosa de queso artesanal	6,9
 Tarta lotus de limón <small>RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS</small>	12,5
Nuestra torrija de pan brioche	6,9
Mochi de chocolate blanco	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 [afrutado]	11,5



:Plato recomendado



:Nivel de picante

(Suplemento del 10 % en terraza)

Nuestro pescado ha sido previamente congelado siguiendo el Real Decreto 1420/2006 sobre prevención por anisakis. El pez mantequilla puede causar efectos gastrointestinales.