

# LAMONARRACHA


*B d r d*  
nuestro casual dining

## SELECTOS DE JAPÓN


En LAMONARRACHA elaboramos diariamente  
nuestra soja de forma casera

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 9.9  
"lamonarracha"


*"para comer con la mano"*

Empleamos atún rojo salvaje en la elaboración de todos nuestros platos

Temaki de foie 5.9

CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO

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 10.9

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

 Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor  
de aguacate 15.9


Tartar de salmón tres hierbas sobre base  
crujiente 11.9

## MAKIS

Roll californiana

MEDIA 4 / ENTERA 8 6 / 10.9

 Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo  
MEDIA 4 / ENTERA 8 6.9 / 12.9

 Roll king salmón 12.9  
VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO

Roll de langostino crujiente con topping de aguacate  
MEDIA 4 / ENTERA 8 6.2 / 11.9

Roll spicy tuna ⚡  
MEDIA 4 / ENTERA 8 7.5 / 13.5

 Roll templado de pez mantequilla 12.9  
LANGOSTINO CRUNCH, PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA

Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura  
MEDIA 4 / ENTERA 8 6.8 / 12.5

Roll "pantera rosa" 12.5  
POLLO EN PANKO, AGUACATE Y SALSA TONKATSU

Roll tempurizado de calamar con salsa cremosa  
sopleteada y cebollino  
MEDIA 4 / ENTERA 8 6.9 / 12.9

## PIEZAS DE SUSHI

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

Atún rojo 2.9

Salmón 2.6

Pez mantequilla 2.6


Dorada 2.6

*los nuestros*


Pez mantequilla con crema de ajo negro 2.6


Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada  
de melocotón 2.6

Pez mantequilla trufada 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



Plato recomendado



Nivel de picante

## POSTRES

Gyozas "lamonarracha" 6,5  
RELLENAS DE COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA



Tarta cremosa de queso artesanal 6,9



Tarta lotus de limón 12,5  
RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS

Mochi de chocolate blanco 5,9

Mochi de oreo 5,9

Coulant de choco negro 6,9  
APTO PARA CELIACOS

## Cócteles

Tinto de verano 3,8

Japanese Spritz 10

Martini Fiero, Bombay Citrón Pressé, soda y sake Japonés

El Mojito de Lamona 10

Ron Santa Teresa Gran Reserva, zumo de yuzu, albahaca fresca, azúcar y soda

PornStar Martini 10

42 Below Vodka, vainilla, fruta de la pasión y zumo de limón

Paloma 10

Patrón Silver, refresco de pomelo y zumo de lima

Whisky sour 10

Dewar's "White Label", zumo de limón y azúcar

Spritz sin alcohol 8

Martini Vibrante con tónica

