

LAMONARRACHA


Barra
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 10.9
"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 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

 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 6.2 / 11.9

 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 6.9 / 12.9

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 6.9 / 12.9

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

 Roll tempurizado de anguila marinada con
topping de foie
MEDIA 4 / ENTERA 8 6.8 / 12.5

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 pecina de león 3.9

Vieira tostada con aroma de yuzu 3.9

 Foie con frambuesa 3.7



Plato recomendado



Nivel de picante

Degustación de platos 26,5€/PP
[PARA 2 PERSONAS]

Salteado de edamames yakiniku *Con cóctel*
35€/PP

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

POSTRES

Tarta fina de manzana 6,9
[PEDIR CON 10 MIN. DE ANTELACIÓN]



Tarta cremosa de queso artesanal 6,9



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



Nuestra torrija de pan brioche 6,9



Mochi de chocolate blanco 5,9

Coulant de choco negro 6,9
APTO PARA CELIACOS

CAFÉS Y TES

[Café con personalidad... NESPRESSO]

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



Plato recomendado