REFRESCOS Y AGUAS

Coca Cola [normal, light, zero]	3,1
Fanta [naranja, limón]	3,1
Aquarius [naranja, limón]	3,1
Aguaviva sostenible 1/2L	2,2
Con gas San Pellegrino 1/2L	3,2

CERVEZAS

Copa de cerveza clásica	3,5
Sin alcohol tostada [1/3]	3,9
Maestra [1/3]	3,5
Mahou sin glúten [1/3]	3,9
Japonesa Kirin	3,5
Japonesa Asahi	3,5

COCKTAILS

Moscow Mule	10
Piña Kolada	10
Pornstar Martini	10
Sex at Mona`s	10
Japanese Spritz	9
Spritz sin alcohol	9
Tinto de verano	4

SELECTOS DE JAPÓN

Salteado de edamames yakiniku	4,9
Gyoza de pato "lamonarracha"	1,9
Gyoza de langostino con salsa asiática ⚡	1,9
Pollo karaage en tempura	8,9
Tempura de langostino tigre "lamonarracha"	10,9

"para comer con la mano"

Temaki de foie *CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO*	5,9
Bao artesanal de secreto ibérico a la japonesa	5,9
Bao artesanal de atún rojo salvaje con huevo de codorniz	6,5
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
Sashimi variado *[15 CORTES]* *ATÚN ROJO, VIEIRA, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, DORADA*	19,9
Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate	15,9
"Nido" de salmón NUESTRA VERSIÓN DEL TARTAR DE SALMÓN "PONZU"	11,9
Sopa miso	4

MAKIS

	[4] [8]
Roll king salmón 🔥 *VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO CON VIRUTAS DE WHISKY*	12,9
Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	6,9 / 12,9
Roll mexicano de salmón ⚡ *JALAPEÑOS, MOZZARELA FUNDIDA, SALSA TRES HIERBAS Y FIDEOS CRUJIENTES*	12,5
Roll tempurizado de anguila marinada con topping de foie	6,5 / 11,9
Roll de tartar de atún rojo macerado y migas de tempura ⚡ *PEPINO Y SALMÓN EN EL INTERIOR*	13,5
Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura	6,9 / 12,9
Roll spicy tuna ⚡	13,5
Roll templado de pez mantequilla *LANGOSTINO CRUNCH, PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA*	12,9
Roll de langostino crujiente con topping de aguacate	12,5
Roll "pantera rosa" *POLLO EN PANKO, AGUACATE Y SALSA TONKATSU*	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	2,6
Pez mantequilla	2,6
Dorada	2,6

los nuestros

Pez mantequilla con crema de ajo negro	2,8
Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón	2,8
Pez mantequilla trufado	2,8
Salmón flambeado con lima	2,8
Salmón braseado con salsa teriyaki	2,8
Huevo de codorniz con trufa	2,8
Crujiente con tartar de salmón macerado	2,8
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

27,5 €/PP

Empleamos atún rojo salvaje en la elaboración de todos nuestros platos

POSTRES

Tarta fina de manzana *[PEDIR CON 10 MIN. DE ANTELACIÓN]*	6,9
Tarta cremosa de queso artesanal	6,9
Tarta lotus de limón *RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS*	12,5
Nuestra torrija de pan brioche	6,9
Mochi de chocolate blanco	5,9
Coulant de choco negro *APTO PARA CELIACOS*	6,9

PALETAS

AZUL

Roll spicy tuna [8]
Niguiri de atún rojo [2]
Niguiri crujiente con tartar de atún rojo y cecina de león [2]

27€

AMARILLA

Roll mexicano de salmón [8]
Roll de salmón braseado [8]
Niguiri de salmón flambeado con lima [2]
Niguiri de salmón braseado con salsa teriyaki [2]

36 €

MARRÓN

Roll crunch de langostino spicy mayo [8]
Roll tempurizado de anguila [8]
Niguiri de huevo de codorniz con trufa [2]
Niguiri de pez mantequilla trufado [2]

36€

:Plato recomendado
⚡ :Nivel de picante

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