CARTA DE ALÉRGENOS

En LAMONARRACHA elaboramos diariamente nuestra soja de forma casera

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 *CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO*	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 *[15 CORTES]* *ATÚN ROJO, VIEIRA, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, DORADA*	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

	[4]	[8]
Roll california		10,9
Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	6,9	12,9
Roll king salmón		12,9
Roll de langostino crujiente con topping de aguacate		11,9
Roll spicy tuna ⚡⚡		13,5
Roll templado de pez mantequilla *LANGOSTINO CRUNCH, PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA*		12,9
Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura	6,8	12,5
Roll "pantera rosa" *POLLO EN PANKO, AGUACATE Y SALSA TONKATSU*		12,5
Roll tempurizado de calamar con salsa cremosa sopleteada y cebollino	6,9	12,9

PIEZAS DE SUSHI 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

POSTRES

Gyozas "lamonarracha" *RELLENAS DE COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA*	6,5
Tarta cremosa de queso artesanal	6,9
Tarta lotus de limón *RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS*	11,9
Mochi de chocolate blanco	5,9
Mochi de oreo	5,9
Coulant de choco negro *APTO PARA CELIACOS, GALLETA Y HELADO A PARTE.*	6,9

carta sin gluten

SELECTOS DE JAPÓN

Yakitori de muslos de pollo con verduras SIN SALSA	3,5
Salteado de edamames yakiniku SIN SALSA	4,5

"para comer con la mano"

Temaki de foie SIN SALSA *CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO*	5,9
Ensalada wakame SIN SALSA	5,9
Carpaccio de atún toro ahumado con confitura de tomate	13,9
Sashimi variado *[15 CORTES] ATÚN ROJO, VIEIRA, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, DORADA*	18,9

MAKIS

Roll king salmón SIN SALSA	12,9
Roll california	10,9
Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura SIN SALSA	6,8 /12,5
Roll spicy tuna SIN SALSA	13,5

PIEZAS DE SUSHI

Atún rojo	2,9
Salmón	2,5
Pez mantequilla	2,5
Dorada	2,5
Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón	2,5
Pez mantequilla con trufa	2,5
Salmón flambeado con lima SIN SALSA	2,5
Huevo de codorniz con trufa	2,5
Vieira tostada con aroma de yuzu SIN SALSA	3,9
Foie con frambuesa SIN SALSA	3,7

POSTRES

Coulant de choco negro *APTO PARA CELIACOS SIN GALLETA NI HELADO*	6,9
Mochi de chocolate blanco	5,9

LA MONTARACHA