

## REFRESCOS Y AGUAS

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Coca Cola [normal, light, zero] | 2,9 |
| Fanta [naranja, limón]          | 2,9 |
| Aquarius [naranja, limón]       | 2,9 |
| Aguaviva sostenible 1/2L        | 2   |
| Con gas Solan de Cabras 75cl    | 3,5 |

## CERVEZAS

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Copa de cerveza clásica   | 3,5 |
| Sin alcohol tostada [1/3] | 3,5 |
| Maestra [1/3]             | 3,5 |
| Mahou sin glúten [1/3]    | 3,5 |
| Japonesa Kirin            | 3,5 |
| Japonesa Asahi            | 3,5 |
| Japonesa artesanal        | 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 |
| <i>"para comer con la mano"</i>  |      |
| Temaki de foie<br><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   | 6,5  |
| 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 <small>[15 CORTES]</small><br><small>ATÚN ROJO. VIEIRA. SALMÓN. PEZ MANTEQUILLA. DORADA</small>                              | 19,9 |
|  Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate | 15,9 |
| "Nido" de salmón<br><small>NUESTRA VERSIÓN DEL TARTAR DE SALMÓN "PONZU"</small>  | 11,9 |
| Sopa miso  | 4    |

## MAKIS

[4] [8]

|  |            |
|--|------------|
| Roll king salmón <br><small>VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO CON VIRUTAS DE WHISKY</small>                             | 12,9       |
|  Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo   | 6,9 / 12,9 |
| Roll mexicano de salmón <br><small>JALAPEÑOS. MOZZARELA FUNDIDA. SALSA TRES HIERBAS Y FIDEOS CRUJIENTES</small> | 11,9       |
|  Roll tempurizado de anguila marinada con topping de foie   | 6,5 / 11,9 |
|  Roll de tartar de atún rojo macerado y migas de tempura<br><small>PEPINO Y SALMÓN EN EL INTERIOR</small>         | 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<br><small>LANGOSTINO CRUNCH. PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA</small>            | 12,9       |
| Roll de langostino crujiente con topping de aguacate   | 12,5       |
| Roll "pantera rosa"<br><small>POLLO EN PANKO. AGUACATE Y SALSA TONKATSU</small>  | 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 |
| <i>los nuestros</i>  |     |
| 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               | 26,5 €/PP |

Empleamos atún rojo salvaje en la elaboración de todos nuestros platos

## POSTRES

|  |      |
|--|------|
| Tarta fina de manzana<br><small>[PEDIR CON 10 MIN. DE ANTELACIÓN]</small>  | 6,9  |
|  Tarta cremosa de queso artesanal                                     | 6,9  |
|  Tarta lotus de limón<br><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<br><small>APTO PARA CELIACOS</small>  | 6,9  |

## PALETAS

### AZUL

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

27€

### AMARILLA


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


35 €

### MARRÓN

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

36€

 :Plato recomendado

 :Nivel de picante