

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 San Pellegrino 1/2L	3

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

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 "lamonarracha"	10,9
<i>"para comer con la mano"</i>	
Temaki de foie <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
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
Sashimi variado <small>[15 CORTES]</small> <small>ATÚN ROJO, VIEIRA, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, DORADA</small>	19,9
 Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate	15,9
Tartar de salmón tres hierbas sobre base crujiente	11,9
Sopa miso	4

MAKIS

Roll king salmón  <small>VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO</small>	[4] [8] 12,9
 Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	6,9 / 12,9
Roll california	10,9
Roll de langostino crujiente con topping de aguacate	12,5
Roll spicy tuna 	13,5
 Roll templado de pez mantequilla <small>LANGOSTINO CRUNCH, PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA</small>	12,9
Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura	6,9 / 12,9
Roll "pantera rosa" <small>POLLO EN PANKO, AGUACATE Y SALSA TONKATSU</small>	12,9
 Roll tempurizado de anguila marinada con topping de foie	6,5 / 11,9

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 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 <small>[PEDIR CON 10 MIN. DE ANTELACIÓN]</small>	6,9
 Tarta cremosa de queso artesanal	6,9
 Tarta lotus de limón <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 <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 california [8]
- Roll de salmón braseado [8]
- Niguri de salmón flambeado con lima [2]
- Niguri de salmón braseado con salsa teriyaki [2]

34.5 €

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