

¡Bienvenidola a LUA!

Nos encanta tenerte aquí. Relájate, disfruta del ambiente, saborea nuestra cocina hecha con pasión y déjate llevar por la música.

LUA *eat
drink
music*

Pica Pica para compartir

Croqueta de Jamón Ibérico de Bellota - 2€/u

Croqueta de Calamares Rellenos - 2,5€/u

Croqueta de Pollo Rustido - 2,5€/u

Croqueta de Boletus - 2,5€/u

 **VEG**

Patatas Bravas - 7€  **VEG**

Patatas frescas, con doble cocción y acabadas con nuestra salsa brava casera.

FISH & CHIPS en panko con mayonesa cítrica - 12€

Deliciosos lomos de merluza marinados en adobo y rebozados en panko. Acompañados de patatas fritas.

¡Cómetelos con los dedos!

NACHOS Pulled pork, Guacamole, Pico de gallo - 12€ 

Tremendos nachos coronados con pulled pork casero, guacamole, pico de gallo y queso fundido al horno.

CRUNCHY CHICKEN FINGERS - 10€

¡Rebozados en Corn Flakes con un ligero toque especiado hacen de este plato un super bocadillo!

ES BIQUINI Ensaimada, Mozzarella y Sobrasada Ibérica - 10€

Ensaimada rellena de mozzarella y auténtica sobrasada ibérica. Dulce, salado y deliciosamente irresistible!

MEJILLONES al Vapor o Salsa Curry (Cilantro) - 12€ 

Siempre de proximidad, nuestros mejillones son del Delta del Ebro o del Bouchot (según temporada).

Pequeños, sabrosos y jugosos. Pídelos al vapor con nuestro toque o con una rica salsa de curry.

BRIOCHE PULLED PORK - 10€

Tierno y crujiente brioche con jugoso pulled pork, mayonesa cítrica, cebolla encurtida y salsa Sriracha.

CALAMARES a la ANDALUZA con Mayonesa Cítrica - 14,5€

Calamares rebozados con una harina andaluza especial para fritura. ¡Muy Crujientes!

JAMÓN IBÉRICO (100gr) cortado a mano - 19€ 

DOP Gijuelo de cerdos criados en dehesas y alimentados con recursos naturales.

TABLA de QUESOS afinados en antiguas cavas - 16€ 

Afinar un queso significa controlar y gestionar su maduración para desarrollar sus sabores y texturas óptimos. Este proceso se ha hecho por un proveedor local en antiguas cavas cerámicas de vino.

Esta tabla contiene un mix de quesos suaves e intensos.

PAN de HOGAZA con Mantequilla Ahumada - 4€  **VEG**

Corteza crujiente y masa alveolada con todo el sabor intenso del pan acompañado de una mantequilla casera ahumada.

 **VEG**

Vegetariano

Gluten Free



Adaptable sin gluten
avisar en la comanda

Ensaladas

* ENSALADA THAI de Mango y Pollo Crunchy - 14€

Explosión exótica y crujiente en cada bocado con mango fresco, pollo crujiente y un aliño que te transporta directamente al sudeste asiático.

VEG ENSALADA MEDITERRAENA de Garbanzos Especiados al Horno - 14,5€

Garbanzos especiados crujientes, rúcula, aceitunas Kalamata, tomates secos, queso feta y vinagreta fresca de albahaca y limón.

* * ENSALADA CÉSAR - 14€

Lechuga, salsa césar casera, crunchy chicken fingers, croutons y parmesano. Versión vegetariana: salsa tártara y fingers nopollo *sin gluten: sin croutons.

VEG ENSALADA BURRATA con Melocotón Braseado - 15€

Burrata cremosa, melocotón caramelizado a la parrilla, tomates cherry braseados y rúcula fresca. Un toque dulce-salado irresistible.

Pescados

SARDINAS de Costa a la Brasa - 15€

Deliciosas sardinas de costa hechas a la brasa con guarnición.

BACALAO con Allioli de Piña Gratinado - 22€

Lomo de bacalao con un allioli casero de piña y gratinado al horno Jospier con guarnición de verdura y patata.

SUPREMA de SALMÓN a la Brasa con Salsa de Curry - 19,5€

Salmón Noruego a la brasa en una jugosa salsa de curry y su guarnición de verdura y patata.

PATA de PULPO a la Brasa con Parmentier de patata - 22€

Lo cocinamos en nuestro horno Jospier y lo combinamos con parmentier de patata y aceite de ajo con Pimentón de La Vera ahumado.

CALAMARES a la Plancha - 18€

Tiernos por dentro y dorados por fuera. Sencillo e irresistible del mar al plato.

Arroces

Tiempo espera:

Mínimo 20'

Todos nuestros arroces están elaborados con fumet propio de pescado de roca, arroz del Molí de Pals y productos de proximidad. Elaboración mínima para 2 personas y el precio indicado es por persona.

ARROZ de PESCADO y MARISCO - 21€/pers.

Uno de nuestros platos estrella. Un clásico que nunca pasa de moda.

VEG ARROZ VEGETARIANO - 19€/pers.

Rico arroz que se nutre de cada una de las verduras hechas al horno para dar lugar a un arroz sabroso y muy saludable.

ARROZ NEGRO con Calamares y Allioli - 21€/pers.

Arroz típico donde aprovechamos la tinta del calamar para potenciar su sabor.

ARROZ IBÉRICO con Costilla Ahumada - 22€/pers.

Espectacular arroz con un sabor intenso y muy sabroso.

Carne

ENTRECOT, Maduración 30 días, con guarnición - 28€

Jugoso Entrecot de Vaca Simmental madurado 30 días, cortado a cuchillo con excelente infiltración grasa. Intenso, sabroso y con textura que deleita..

COSTILLAR BBQ a Baja Temperatura con guarnición - 21€

Tiernas costillas cocinadas lentamente y terminadas al Jospier con nuestro toque BBQ especial, potenciando todo su sabor ahumado. (500-600gr).

POLLO de Corral Ecológico al Horno con Limón y Romero - 17€

Con limón fresco, romero aromático, pimienta y aceite de oliva virgen extra, terminado lentamente al Jospier. Natural, jugoso y delicioso en cada bocado.

BURGER Premium con patatas fritas - 15€

Carne 100% Simmental (180gr) en pan brioche, queso raclette, cebolla confitada, tomate, lechuga y nuestra salsa secreta. ¡La hamburguesa que querrás repetir!

PULLED PORK BURGER con patatas fritas - 16,5€

Nuestra Burger Premium, potenciada con jugoso pulled pork casero. ¡Extra sabrosa y súper jugosa!

GUACA BURGER Sriracha con patatas fritas - 16,5€

Nuestra Burger Premium, con guacamole fresco, queso raclette y un toque picante de sriracha. Jugosa, cremosa y deliciosamente atrevida.

CHICKEN VEGGIE BURGER con patatas fritas - 15€ VEG

Burger vegetariana rebozada (estilo Mac Pollo) a base de proteína de vegetal. Crujiente, tierna y jugosa por dentro.

SOLOMILLO de Vaca (Plancha, Brasa o Salsa) con guarnición - 26€

Tiernos medallones de vaca (4+ años), cocinados a tu gusto: brasa, plancha o con irresistible salsa de vino tinto, verduras y fondo de ternera reducido lentamente.

PLUMA Ibérica a la Brasa con guarnición - 23€

Exquisita Pluma Ibérica cocinada a la brasa, tierna y llena de sabor. Un auténtico placer para el paladar.

Pizza

Pizza artesana hecha a mano, de masa crujiente por fuera y con una miga suave por dentro.

Margarita: Tomate, mozzarella y albahaca - 12€  VEG

Prosciutto: Tomate, mozzarella y prosciutto - 13€

4 Quesos: Tomate, mozzarella, gorgonzola, raclette y parmesano - 14€  VEG

BBQ: Tomate, mozzarella, ternera, cebolla y salsa BBQ - 14€

Chicago Pepperoni: Tomate, mozzarella, pepperoni, crema de queso y albahaca - 13€

Burrata: Tomate, mozzarella, burratina, cherries, aceite de oliva y albahaca - 15€  VEG

Diavola: Tomate, mozzarella, pepperoni y salsa picante - 13€

También disponibles
SIN GLUTEN +1.5€ *

Pasta

Spaghetti: Pasta fresca All'uovo con salsa (Tomate, Bolognese, Quesos) - 14€  VEG



Postres hechos por nosotros

*CHEESECAKE BRUTAL - 7€

Cremosa, delicada y con un sabor que conquista desde la primera cucharada.

Probablemente el mejor cheesecake que hayas probado.

Chocolate, Pan, AOVE y Cristales de Sal Maldon - 7€

Cremoso chocolate, pan crujiente, un toque delicado de aceite de oliva virgen extra y sal Maldon. Contraste de sabores intensos, una experiencia irresistible y muy LUA.

GELATOBURGER, Brioche caliente con helado y un Topping - 7€

Escoge el helado que más te guste y lo metemos dentro de un brioche caliente.

Pregunta por nuestros helados y toppings... El resto es cosa nuestra :)

TARTA de CREPES de Matcha y Fruta de la Pasión - 7€

Capas suaves de crêpes infusionados con té matcha, crema ligera y refrescante coulis de fruta de la pasión. Un postre delicado, exótico y lleno de frescura.

FLAN Cremoso "EL FLAN" - 7€

Cremoso flan casero. Una reinterpretación deliciosa del clásico flan francés.

TRUFAS Artesanales - 1,5€/u

Pequeños bocados artesanales llenos de sabor: Chocolate Negro, Baileys, Ratafía, Chocolate Blanco o Té Matcha. ¡Perfectas para cerrar tu comida!

* Helado Artesanal (Cucurucho pequeño/Tarrina) - 3,5€

Elaboración artesanal con ingredientes naturales de calidad y proximidad.

Casi todos los helados son sin gluten y solo en tarrina.



TRUFAS



GELATOBURGER

Otros Dulces

Gofre Caliente con Nutella - 5€

Gofre Caliente con Nutella + Helado - 6,5€

Milkshakes (Batidos de Helado) con Nata - 5€

Helados Frigo

Helados y Granizados

Cucurucho: 1 bola 2 bolas

Pequeño: 3,5€ 4,5€

Mediano: 4€ 5,5€

Grande: 4,5€ 6€

Tarrinas

Pequeña: 3,5€

Grande: 4,5€

*(Máximo 2 sabores por tarrina)



Granizados - 5€

Limón, piña, mango, fresa, fruta de la pasión

* Copas de Helados



Copa Oreo 8€



Copa Dama Negra 7€



Copa Dama Blanca 7€



Copa de Fresas Helado y Nata 10€



Banana Split 9,5€



Copa Surf 7€



Copa Fresas 8€



Copa Sweet Bee 7€

Café de Especialidad

Solo Coffee:

Espresso - 35ml	1,9
Espresso Double - 80ml	3
Americano - 180ml (Espresso largo)	2,5
Filter Coffee - 200ml (Mocca Master)	2,7

Recetas con leche:

Espresso Cortado - 70ml	2,2
Café Leche - 230ml	2,9
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml - (Frio sin hielo)	4
Iced Filter Coffee con leche - 250ml	4

Otras recetas:

Moka - 230ml - (Espresso, chocolate, crema de leche)	4
Vienés - 230ml (Café con leche, nata)	4
Espresso Affogatto - 150ml - (Espresso, helado)	3,5
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml - (Filter Coffee, Tónica)	5,5
Irish Coffee - 250ml (Receta original)	9

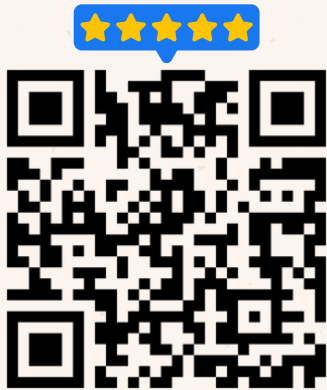
Suplementos:

Hielo	+0,5
Helado	+1,6
Nata	+1
Licor	Según licor

KOFI.
SPECIALTY COFFEE

LA MARZOTTO

Declaración de intenciones



En LUA nos esforzamos para que vivas una experiencia increíble. Si te ha gustado, ¡nos encantaría conocer tu opinión! Escanea el QR y déjanos tu valoración en Google: será nuestra mejor recompensa.

¿Algo no ha salido como esperabas? Por favor, háznoslo saber personalmente para solucionarlo de inmediato y seguir mejorando día a día.

Aprovecha también la oportunidad para compartirlo directamente con nuestro equipo; tus palabras son muy importantes y nos motivan a seguir ofreciendo lo mejor de nosotros cada día.

¡Nuestro equipo te lo agradecerá sinceramente!

Nuestro Café



El café que vas a disfrutar hoy es exclusivo de LUA, tostado artesanalmente en pequeños lotes de 15 kg especialmente para nosotros.

Pregunta a nuestros baristas sobre su origen, variedades y notas de cata: estarán encantados de compartir contigo todos sus secretos.

Alérgenos

Disponemos de una carta de alérgenos al servicio de todos los comensales.

Ante cualquier pregunta, no dude en pedir toda la información a nuestro personal de sala.