lamarca

GASTROBAR

ENTRANTES

Tortilla de patatas 6,50€
Potato omelette

Ensaladilla rusa 8,50€
Spanish version of russian potato salad

Patatas bravas 8,50€
Potatoes with spicy sauce

Pimientos de Padrón 7,50€
Padrón peppers ½

Torreznos de Soria 6,50€
Fried rashers of bacon

Fingers de pollo 12,50€
Crispy chicken fingers

Steak tartar 26,50€
Steak tartare

Oreja a la gallega 12,50€
Traditional Galician stew made with pig's ear

Lacón a la gallega 16,50€
Cooked ham with boiled potatoes and paprika ½ 9,00€

Buñuelos de bacalao 12,90€
Cod fritters

"Esqueixada" de bacalao 12,90€
Cod fresh salad

Anchoa del cantabrico 2,90€/unid.
Cantabrian anchovies

Calamares a la andaluza 18,50€
Andalusia-style calamari

Chipirones a la andaluza 15,90€
Crispy fried baby calamari

Virutas de foie con tostas 16,50€
Foie shavings on toast

Morcilla de wagyu con pimientos piquillo 8,90€
Morcilla wagyu with piquillo peppers

Gambas al ajillo 18,50€
Prawns with garlic and "guindilla" ½ 10,00€

Jamón ibérico bellota 25,00€
Acorn Iberian ham ½ 14,00€

NUESTRAS CROQUETAS

Croquetas de cocido 8,50€
Cooked meat tradicional croquettes

Croquetas de jamón ibérico 10,90€
Iberian ham croquettes

Croquetas de rabo de toro 10,90€
Ox tail croquettes

Croquetas de chuletón 10,90€
Rib-eye croquettes

Croquetas de pollo de corral 10,50€
free-range chicken croquettes

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada del huertico 12,50€
Garden salad

Ensalada de tomate, cebolla y ventresca 15,90€
Tomato, onion and tuna belly salad

Ensalada de aguacate 14,50€
(Mezclum del huerto, tomate, cebolla y aguacate)
Avocado salad

Ensalada de burrata al pesto 14,50€
(Mezclum del huerto, tomate, burrata y pesto)
Burrata salad with genoves pesto

Parrillada de verduras 14,90€
(Calabacín, berenjena, cebolla, tomate, zanahoria y pimientos)
Grilled vegetable platte

Esparragos a la parrilla 9,90€
Asparagus grilled

HUEVOS ROTOS

Rotos estilo Lucio 13,50€
Fried eggs server over a bed of potatoes ½ 8,00€

Rotos con jamón ibérico 22,00€
Fried eggs server over a bed of potatoes with iberian ham ½ 12,90€

Rotos con foie 16,90€
Fried eggs server over a bed of potatoes with foie ½ 10,50€

Rotos con gulas 17,50€
Fried eggs server over a bed of potatoes with garlic gulas

Rotos con gambas al ajillo 22,00€
Fried eggs server over a bed of potatoes with garlic gambas ½ 12,90€

Rotos con chanquete 19,00€
Fried eggs server over a bed of fried sand eels ½ 12,00€

Rotos con bogavante (para compartir) 50,00€
Fried eggs server over a bed of lobster

Rotos con raviolis de trufa negra 21,00€
Fried eggs server over a ved of black truffle ravioli

CACHOPOS Y MILANESAS

Cachopo asturiano clásico 34,00€
(Ternera suprema, jamón ibérico y queso Havarti)
Veal supreme, iberian ham and Havarti cheese

Cachopín asturiano 16,50€
(Ternera suprema, jamón ibérico y queso Havarti)
Small veal supreme, iberian ham and Havarti cheese

Milanesa de ternera gallega 13,90€
Galician veal milanesa

Milanesa de ternera a caballo 14,90€
(Con 2 huevos fritos)
Galician veal milanesa with two fried eggs

CARNES A LA PARRILLA

CHULETÓN DRY AGE

Chuletón buey wagyu — 150€ / Kilo
Aged Ox wagyu rib-eye steak

Chuleta de vaca rubia gallega — 99€ / Kilo
Galician Blond rib steak

Chuletón de vaca Frisona gallega — 85€ / Kilo
Aged rib-eye steak "Frisona"

Chuletón de vaca Simmental — 79€ / Kilo
Aged rib-eye steak "Simmental"

Chuletón de ración 600 gr — 50,00€
Ribeye Steak

BURGUERS

Burguer de chuletón (250 gr) — 16,50€
(Carne de chuleta gallega, jamón ibérico, queso y patatas)
Burguer aged beef, iberian ham, cheese and fries

Burguer de chuletón con foie (250 gr) — 16,50€
Carne de chuleta gallega, virutas de foie y patatas)
Buguer with aged beef and foie

GUISOS

Rabo de toro al vino tinto — 25,90€
Oax tail stew with red wine

Callos de toda la vida — 14,50€
Tripe and chorizo stew

Albondigas estilo mi Abuela — 13,90€
Meat balls stew

OTROS CORTES

Solomillo vaca premiun (350 gr) — 37,00€
Premium fillet steak

Entrecote vaca dry age (350 gr) — 32,00€
Aged entrecote steak

Picaña de ternera suprema — 18,90€
Brazilian steak cut

Entraña de ternera suprema — 17,90€
Argentinian style skirt steak

Churrasco gallego — 18,50€
Beef short ribs

Secreto ibérico — 25,00€
Iberian secreto

Bistec de ternera gallega — 12,90€
Beef steak

Mollejas de ternera — 18,50€
Sweet breads beef

Costillas cordero a la parrilla — 27,50€
Grilled lamb ribs

Pollo a la parrilla — 12,90€
Grilled chicken

Butifarra fresca de Balaguer — 10,50€
Catalan butifarra sausage

Parrillada de carne completa — 59,00€
(Churrasco, entraña, picaña, secreto ibérico, butifarra, morcilla de cebolla y piñones, mollejas, y patatas fritas)
Full platter of grilled meats

PESCADOS

Rodaballo Gallego Plancha 500g — 32,00€
Turbot

Cola de rape plancha 500g — 33,00€
Grilled monkfish tail

Lubina a la plancha — 27,00€
Sea bass

Calamar de playa a la plancha — 18,90€
Local Squid

Salmón noruego — 18,50€
Norwegian salmon

Pulpo a la parrilla — 27,00€
Grilled octopus

Pulpo a la gallega — 28,00€
Galician-style octopus — ½ 18,50€

Gambas a la plancha (6 unid) — 29,00€
Grilled prawns

Zamburiñas a la plancha (8 unid) — 22,00€
Grilled variegated scallops

Mejillones a la plancha — 12,50€
Grilled mussels

Tallarinas a la plancha — 22,50€
Grilled wedge clams

Navajas a la plancha — 11,50€
Grilled razor clams

Sepia a la plancha — 16,50€
Grilled cuttlefish

Paella de sepia y gambas (min. 2 p) 1 ración 25,00€
Cuttlefish and prawn paella

 # Disponemos de información sobre alérgenos. Consúltenos.

lamarca
GASTROBAR

@LAMARCACASTELLDEFELS