

¡Hola!

Antes de nada, agradecerte que estés aquí con nosotros.

Así que... Bienvenida/o a LUA, disfruta de la comida, bebidas y música.

LUA

*eat
drink
music*

Pica Pica para compartir

Croqueta de Jamón Ibérico - 2€/u

Croqueta de Chipirón en su tinta - 2,5€/u

Croqueta de Rabo de Toro - 2,5€/u

Croqueta de Boletus con Trufa - 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.

¡Cómuelos con los dedos!

BERENJENA ASADA con Yogur al Curry - 9€  **VEG** 

Un plato healthy, fresco y sabroso que nos encanta.

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

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

CHICKEN FINGERS - 9,5€

Deliciosas tiras de pollo rebozadas con duo de salsas (bbq y tártara)

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

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

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

Siempre de proximidad, nuestros mejillones son del Delta del Ebro o del Bouchot. Pequeños, sabrosos y llenos. Pídelos al vapor con nuestro toque o con una rica salsa de curry verde.

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!

LOLIPOPS de POLLO Tamarindo a la Brasa - 12€ 

Muslitos de pollo en forma de chupa-chups adobados al tamarindo y a la brasa.

TABLA de QUESOS afinados en antiguas cavas - 16€  **VEG** 

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.

Tenemos varios tipos de tablas: suaves, mixtos e intensos. Pide más información.

CARPACCIO de PULPO (100gr) con vinagreta de piña y fresas - 14€ 

Disfruta de este magnífico pulpo cortado en finas láminas y su aliño

HUMMUS de Judia Violeta - 9€  **VEG** 

Es nuestra versión del hummus tradicional pero más suave y delicado.

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.

Ensaladas

VEG ENSALADA WILD - 14€

Espelta, guacamole y pico de gallo con sus aliños.



VEG ENSALADA LUA - 14,5€

Brotes, uvas braseadas y cherris braseados, cebolleta, queso feta y su vinagreta de lima.



VEG ENSALADA CÉSAR - 14€

Lechuga, salsa César casera, nuggets de nopollo, croutons y parmesano. Versión vegetariana con salsa tártara y *sin gluten pedir sin croutons.



VEG ENSALADA BURRATA - 15€

Burrata Pugliese IGP, cherris braseados, ralladura de lima y compota de manzana.

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 Jospes 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 Jospes y lo combinamos con parmentier de patata y aceite de ajo con Pimentón de La Vera ahumado.



CALAMAR A LA PLANCHA - 18€

Calamar a la plancha con su guarnición.

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.

ROSSEJAT DE FIDEOS 00 (Fideuá) - 20€/pers.

Sencillo pero exquisito plato marineró que no dejará a nadie indiferente.

Carne

1/2KG de ENTRECOT, Maduración 30 días, con guarnición - 29€ 

Entrecot de Vaca Simmental madurado y cortado a cuchillo. Con una gran infiltración de grasa que le proporciona un potente sabor y textura que no deja indiferente a ningún paladar. Acompañado de guarnición.

COSTILLAR BBQ a BAJA TEMPERATURA con guarnición - 23€

Primero cocinado a baja temperatura. Después, lo acabamos al horno de carbón Jospet donde potenciamos todos sus sabores. Entre 500 y 600gr.

PICANTÓN del Señorito a la BRASA con pico de gallo y guarnición - 17€ 

Coquelet de 4 semanas de carne suave y sabrosa, sin faena (parcialmente deshuesado) y macerado con nuestras especias.

BURGER PREMIUM con patatas fritas - 14€

100% Ternera elaborada de la misma carne que utilizamos para el corte de Entrecot (Simmental). Formamos hamburguesas de 175gr con un tierno pan de brioche de mantequilla con lechuga, tomate, queso raclette, cebolla confitada y salsa casera de hamburguesa (secreta) con patatas fritas.

PULLED PORK BURGER con patatas fritas - 15,5€

Nuestra Burger Premium con el extra de Pulled Pork para hacerla +JUGOSA

CHICKEN VEGGIE BURGER con patatas fritas - 13,5€  **VEG**

Burger rebozada vegetariana a base de proteína de vegetal. Crujiente, tierna y jugosa por dentro.

SOLOMILLO de VACA con guarnición- 24€ 

Lo podemos hacer a la brasa, a la plancha o con una deliciosa salsa de su jugo al vino tinto y ciruela a la mantequilla tostada. Filetes de vacas con más de 4 años.

PLUMA IBÉRICA a la brasa con guarnición - 22€ 

Una exquisita carne jugosa, deliciosa y de increíble sabor, de forma triangular y que se encuentra en la parte anterior del lomo junto a la presa. ¡TREMENDA!

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, cherris, aceite de oliva y albahaca - 15€  **VEG**

Tonno: Tomate, mozzarella, atún y cebolla - 13€

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

También disponibles *
SIN GLUTEN +1.5€

Pasta

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



Postres hechos por nosotros

*CHEESECAKE BRUTAL - 7€

Hay quien dice que es el mejor que ha probado nunca... Cremoso y suave.

*COULANT CHOCOLATE BELGA 70% con helado de vainilla - 7€

¡Descubre como chorrea y mézclalo con el helado de vainilla! (15 min).

TARTA TATIN con helado de vainilla - 7€

Nosotros la hacemos directamente al horno en un vaso deconstruido (15 min).

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 :)

*BROWNIE de CHOCOLATE BELGA 70% con helado de vainilla - 7€

Casero con pepitas de chocolate Belga al 70% de cacao, nueces de California y helado de vainilla. Lo servimos un punto caliente.

SOPA FRÍA de MANGO con helado - 7€

Hacemos una sopa de mango a base de zumo de naranja natural y mango y lo acompañamos con un helado casero para que le aporte contraste.

TRUFAS artesanales - 1,5€/u

Sabores: Chocolate negro, Baileys, Ratafia, Chocolate Blanco, Té Matcha.

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

Elaboración artesanal con materia prima natural de máxima 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
Viénés - 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 miramos mucho por la satisfacción de nuestros visitantes. Es por esto que valoramos mucho su opinión y nos es de gran ayuda para seguir mejorando.

Si le ha gustado la experiencia que ha tenido, nos ayudaría mucho compartiendo su máxima valoración en Google Reviews. Escaneando este QR podrá acceder a ello.

En caso de que su experiencia no haya sido positiva, le rogamos que lo comunique al personal de sala para que podamos seguir mejorando y hacer todo lo posible para solucionarlo.

Para Llevar

También tenemos para llevar algunos de nuestros artículos artesanos como:

250gr Café de especialidad en grano "KOFI" (se lo podemos moler) - **a partir de 10€**
1/2 litro de Helado artesano - 10€
(Depende del tipo de variedad disponible)

KOFI

El café que probará hoy en LUA, no lo va a poder probar en ningún otro lugar ya que lo tuestan y envasan únicamente para nosotros.

Cada tueste es de unos 15kg y se destina únicamente para la cafetería del LUA.

Puedes preguntar a nuestros baristas sobre la variedad empleada, su origen, notas de cata y toda aquella información que le genere curiosidad.

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.