

Bonjour!

Tout d'abord, merci d'être ici avec nous.

Alors... Bienvenue à LUA, profitez de la nourriture, des boissons et de la musique.

LUA

*eat
drink
music*

Pour partager

Croquette de Jambon Ibérique - 2€/unité

Croquette de Calamar en su Tinta - 2,5€/unité

Croquette de Queue de Taureau - 2,5€/unité

Croquette de Boletus avec Truffe - 2,5€/unité 



Pommes de Terre Bravas (épicé) - 7€ 

Pommes de terre fraîches, doublement cuites et servies avec notre sauce brava maison (épicée).

POISSON & CHIPS en panko avec mayonnaise citronnée - 12€

Délicieux filets de merlu marinés dans une marinade et panés dans du panko. Servis avec des frites.

À déguster avec les doigts!

AUBERGINE RÔTIE avec Yaourt au Curry - 9€  


Un plat sain, frais et savoureux que nous aimons.

NACHOS Porc Effiloché, Guacamole, Pico de Gallo - 12€ 


Énormes nachos garnis de porc effiloché maison, de guacamole, de pico de gallo et de fromage fondu au four.

CHICKEN FINGERS - 9,5€

Délicieux doigts de poulet panés avec un duo de sauces (bbq et tartare).

JAMBON IBÉRIQUE (100gr) coupé à la main - 19€ 

DOP Gijuelo provenant de porcs élevés en pâturages et nourris avec des ressources naturelles.

MOULES à la Vapeur ou Sauce Curry (Cilantro) - 12€ 

Toujours locales, nos moules proviennent du delta de l'Èbre ou de Bouchot. Petites, savoureuses et bien remplies.

Commandez-les à la vapeur avec notre touche ou avec une délicieuse sauce au curry vert.

BRIOCHE PORC EFFILOCHÉ - 10€



Brioche tendre et croustillante avec porc effiloché juteux, mayonnaise citronnée, oignon mariné et sauce Sriracha.

CALAMARS à l'ANDALOUSE avec mayonnaise citronnée - 14,5€

Calamars panés avec une farine andalouse spéciale pour la friture. Très croustillants!

LOLIPOPS de POULET Tamarin Grillé - 12€ 

Cuisses de poulet en forme de sucette marinées au tamarin et grillées.



PLANCHE de FROMAGES affinés dans d'anciennes caves - 16€  *

Affiner un fromage signifie contrôler et gérer sa maturation pour développer ses saveurs et textures optimales. Ce processus est réalisé par un fournisseur local dans d'anciennes caves à vin en céramique.



Nous avons divers types de planches : doux, mixtes et intenses. Demandez plus d'informations.

CARPACCIO de PULPE (100gr) avec vinaigrette à l'ananas et aux fraises - 14€

Dégustez ce magnifique poulpe coupé en fines tranches et assaisonné avec sa vinaigrette.

HOUMOUS de Haricot Violet - 9€  *

C'est notre version de l'houmous traditionnel mais plus doux et plus délicat.

PAIN de MIE avec beurre fumé - 4€  

Croûte croustillante et mie alvéolée avec toute la saveur intense du pain accompagné de beurre fumé maison.

 **VEG**

Végétarien



Sans gluten



* Adaptable sans gluten, veuillez le signaler lors de la commande



Salades

 **VEG SALADE WILD - 14€**

Épeautre, guacamole et pico de gallo avec assaisonnements.



VEG SALADE LUA - 14,5€

Pousses, raisins braisés et cerises braisées, oignons verts, fromage feta et vinaigrette à la lime.



VEG SALADE CÉSAR - 14€

Laitue, vinaigrette César maison, pépites de nopollo, croûtons et parmesan. Version végétarienne avec sauce tartare et *demande sans gluten sans croûtons.



VEG SALADE BURRATA - 15€

Burrata Pugliese IGP, cerises braisées, zeste de lime et compote de pommes.

Poisson



SARDINES GRILLÉES - 15€

Délicieuses sardines côtières grillées avec garniture.



MORUE GRILLÉE gratinée à l'aioli d'ananas - 22€

Filet de morue avec aioli d'ananas maison, grillé au four Jospet avec un accompagnement de légumes et de pommes de terre.



SAUMON GRILLÉ avec sauce au curry - 19,5€

Saumon norvégien grillé à la perfection dans une sauce au curry savoureuse avec un accompagnement de légumes et de pommes de terre.



Poulpe Grillé avec Parmentier de Pommes de Terre - 22€

Cuit dans notre four Jospet et servi avec un parmentier de pommes de terre et de l'huile d'ail au paprika fumé de La Vera.



Calmar Grillé - 18€

Calmar grillé servi avec sa garniture.

Riz - Paella

Temps d'attente:
Minimum 20'

Tous nos plats de riz sont préparés avec notre propre bouillon de poisson de roche, le riz du Molí de Pals et des ingrédients locaux. Préparation minimale pour 2 personnes. Prix indiqué est par personne.



RIZ AUX POISSONS et FRUITS DE MER - 21€/pers.

L'un de nos plats phares. Un classique qui ne se démode jamais.



VEG RIZ VÉGÉTARIEN - 19€/pers.

Un délicieux plat de riz qui tire son goût de chacun des légumes rôtis au four, résultant en un repas savoureux et très sain.



RIZ NOIR aux calmars et à l'aioli - 21€/pers.

Un plat de riz typique où nous utilisons l'encre de seiche pour rehausser sa saveur.




RIZ IBÉRIQUE aux côtes fumées - 22€/pers.

Un riz spectaculaire avec un goût intense et très savoureux.

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

Un plat maritime simple mais exquis qui ne laissera personne indifférent.

Viande

1/2KG D'ENTRECÔTE (30 jours de maturation) avec garniture - 29€ 

Entrecôte de vache Simmental vieillie et coupée à la main. Avec une importante marbrure de graisse qui lui confère une saveur puissante et une texture qui ne laisse aucun palais indifférent. Servie avec garniture.

CÔTES DE PORC BBQ cuites à BASSE TEMPÉRATURE avec garniture - 23€

D'abord cuites à basse température. Ensuite, finies au four à charbon de bois Josper où nous rehaussent tous leurs arômes. Entre 500 et 600 grammes.

POULET (coquelet) grillé avec pico de gallo et garniture - 17€ 

Coquelet de 4 semaines à la viande tendre et savoureuse, partiellement désossé et mariné avec nos épices.

HAMBURGER PREMIUM avec frites - 14€

100% Bœuf élaboré à partir de la même viande que nous utilisons pour l'entrecôte (Simmental). Nous formons des hamburgers de 175g avec un tendre pain brioché au beurre avec de la laitue, de la tomate, du fromage raclette, de l'oignon caramélisé et de la sauce à hamburger maison (secrète) avec des frites.

HAMBURGER DE PORC EFFILOCHÉ avec frites - 15,5€

Notre Hamburger Premium avec l'ajout de Porc Effiloché pour le rendre plus juteux.

HAMBURGER VÉGÉTARIEN DE POULET avec frites - 13,5€ 

Hamburger végétarien pané à base de protéines végétales. Croustillant, tendre et juteux à l'intérieur.

FILET DE BŒUF avec garniture - 24€ 


Nous pouvons le griller, le cuire à la plancha ou avec une délicieuse sauce à base de son jus avec du vin rouge et de la prune en beurre toasté. Steaks provenant de vaches de plus de 4 ans.

PLUMA IBÉRIQUE (porc) grillée avec garniture - 22€ 

Une viande exquise, juteuse et incroyablement savoureuse, de forme triangulaire, située dans la partie antérieure du filet à côté de la presa. Formidable !

Pizza

Pizza artisanale fabriquée à la main, avec une croûte croustillante à l'extérieur et une mie moelleuse à l'intérieur.


Margarita: Tomate, mozzarella et basilic - 12€ 

Prosciutto: Tomate, mozzarella et jambon de Parme - 13€

4 Fromages: Tomate, mozzarella, gorgonzola, raclette et parmesan - 14€ 

BBQ: Tomate, mozzarella, bœuf, oignon et sauce barbecue - 14€

Chicago Pepperoni: Tomate, mozzarella, pepperoni, fromage à la crème et basilic - 13€


Burrata: Tomate, mozzarella, burrata, tomates cerises, huile d'olive et basilic - 15€ 

Tonno: Tomate, mozzarella, thon et oignon - 13€

Diavola: Tomate, mozzarella, pepperoni et sauce épicée - 13€

Également disponible *
SANS GLUTEN 1,5€

Pasta

Spaghetti: Pâtes fraîches à l'œuf avec sauce (Tomate, Bolognaise, Fromage) - 14€ 



Desserts faits maison

* **CHEESECAKE BRUTAL - 7€**

Certains disent que c'est le meilleur qu'ils aient jamais goûté... Crémeux et lisse.

* **COULANT AU CHOCOLAT BELGE 70% avec glace à la vanille - 7€**

Découvrez comment il fond et mélangez-le avec la glace à la vanille ! (15 min).

TARTE TATIN avec glace à la vanille - 7€

Nous la réalisons directement au four dans un verre déconstruit (15 min).

GELATOBURGER, Brioche chaude avec glace et un topping - 7€

Choisissez votre glace préférée et nous la mettrons dans une brioche chaude.

Demandez nos parfums de glace et nos toppings... Le reste est entre nos mains :)

* **BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 70% avec glace à la vanille - 7€**

Fait maison avec des pépites de chocolat belge à 70%, des noix de Californie et de la glace à la vanille. Servi chaud.

SOUPE FROIDE À LA MANGUE avec glace - 7€

Nous faisons une soupe à la mangue avec du jus d'orange frais et de la mangue et la servons avec de la glace maison pour le contraste.

TRUFFES artisanales - 1,5€/unité

Saveurs : Chocolat noir, Baileys, Ratafia, Chocolat blanc, Thé Matcha.

* **Glace artisanale (Cornet petit/Pot) - 3,5€**

Fabriquée à la main avec des ingrédients naturels de qualité supérieure et locaux.

Presque toutes les glaces sont sans gluten et uniquement en pot.

Autres desserts

Gaufre chaude avec Nutella - 5€

Gaufre chaude avec Nutella + Glace - 6,5€

Milkshakes avec Chantilly - 5€

Frigo Glace

Glaces et granités

Cornet: 1 boule 2 boules

Petit: 3,5€ 4,5€

Moyen: 4€ 5,5€

Grand: 4,5€ 6€

Pots

Petit : 3,5€

Grand : 4,5€

*(Maximum 2 parfums par pot)

Granités - 5€

Citron, ananas, mangue, fraise, fruit de la passion

* Sundae glacé



TRUFFES



GELATOBURGER



Oreo Sundae 8€



Dama Negra Sundae 7€



Dama Blanca Sundae 7€



Sundae à la fraise et à la chantilly 10€



Banana Split 9,5€



Surf Sundae 7€



Fraise Sundae 8€



Sweet Bee Sundae 7€

Café spécialité

Café:

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

Recettes avec du lait:

Espresso Cortado - 70ml	2,2
Coffee with Milk - 230ml	2,9
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml - (Froid sans glace)	4
Iced Filter Coffee with Milk - 250ml	4

Autres recettes :

Moka - 230ml - (Espresso, chocolat, mousse de lait)	4
Vienés - 230ml (Caffè latte, crème)	4
Espresso Affogatto - 150ml - (Espresso, glace)	3,5
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml - (Filter Coffee, Eau tonique)	5,5
Irish Coffee - 250ml (Recette authentique)	9

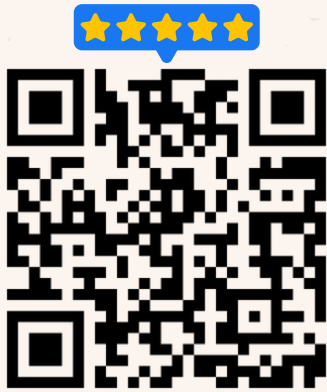
Compléments:

Glace	+0,5
Glace	+1,6
Crème	+1
Liqueur	Selon les liqueurs

KOFI
SPECIALTY COFFEE

LA MARZOTTO

Déclaration d'intentions



Chez LUA, nous accordons la priorité à la satisfaction de nos clients. C'est pourquoi nous apprécions énormément vos retours, car ils nous aident à continuer à nous améliorer.

Si vous avez apprécié votre expérience, nous vous serions très reconnaissants de partager votre avis en nous donnant une note élevée sur Google Reviews. Vous pouvez y accéder en scannant ce code QR.

Si votre expérience n'a pas été positive, veuillez en informer notre personnel afin que nous puissions continuer à nous améliorer et faire tout notre possible pour la résoudre.

À emporter

Nous proposons également certains de nos produits artisanaux à emporter:

1/2 litre de glace artisanale - 10€
250g de grains de café de spécialité "KOFI" (nous pouvons les mouliner) - **À partir de 10€**
(Dépend du type de variété disponible)

KOFI

A small circular logo is located at the bottom right of the 'KOFI' text, featuring a stylized coffee bean or similar shape.

Le café que vous dégusterez aujourd'hui chez LUA est exclusif à notre établissement. Il est torréfié et conditionné spécifiquement pour nous.

Chaque torréfaction représente environ 15 kg et est exclusivement réservée au café LUA.

N'hésitez pas à demander à nos baristas des informations sur la variété utilisée, son origine, ses notes de dégustation et toute autre information qui suscite votre curiosité.

Allergènes

Nous disposons d'un menu des allergènes disponible pour tous les convives. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à demander à notre personnel de service toutes les informations dont vous avez besoin.