

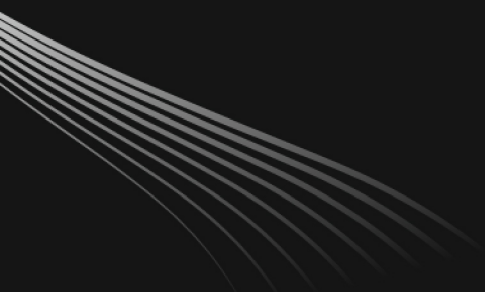


RESTAURANTE

SINCE · 2024

LAKUA

COCINA VASCA AL ESTILO MEDITERRÁNEO



# ESPECIALIDADES DE MENORCA

## MENORCA ESSENTIALS

### · CALDERETA DE LANGOSTA ROJA | 180,00€

LANGOSTA ROJA DE MENORCA (700/800G),  
LA GRAN ESPECIALIDAD DE LA CASA.  
MENORCA RED LOBSTER (700/800G), OUR SIGNATURE HOUSE  
SPECIALTY.

### · LANGOSTA FRITA CON HUEVOS DE CORRAL | 180,00€

PREPARACIÓN CLÁSICA DE LA ISLA CON HUEVOS FRITOS Y  
PATATAS.

CLASSIC ISLAND PREPARATION SERVED WITH FRIED EGGS  
AND POTATOES.

### · PAELLA DE LANGOSTA ROJA (MÍN. 2 PAX) | 90,00€

ARROZ DE LANGOSTA ROJA DE MENORCA (PP).  
MENORCA RED LOBSTER RICE (PP).

### · ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (MÍN. 2 PAX) | 65,00€

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE NACIONAL VIVO (PP).  
CREAMY RICE WITH FRESH NATIONAL BLUE LOBSTER (PP).

## ENTRANTES

## STARTERS

### · JAMÓN DE BELLOTA D.O. JABUGO | 32,00€

RESERVA 100% IBÉRICA CORTADA A MANO CON PAN CRISTAL  
Y TOMATE RAMALLET.

100% IBERIAN RESERVE, HAND-CARVED, SERVED WITH  
CRYSTAL BREAD AND TOMATO.

### · CECINA DE VACA SELECCIÓN (150G) | 21,50€

FINAS LÁMINAS DE VACUNO MAYOR CON CURACIÓN  
ARTESANAL EN ROBLE, ALMENDRA MARCONA Y AOVE.

PREMIUM OAK-SMOKED DRY-CURED BEEF "CECINA",  
TOASTED MARCONA ALMONDS AND EVOO.

### · STEAK TARTAR SELECCIÓN AA | 22,50€

CORTE PREMIUM DE VACA PREPARADO AL MOMENTO  
FRENTE AL COMENSAL.

HAND-CUT PREMIUM BEEF PREPARED TABLESIDE.

### · CROQUETAS DE RABO DE TORO | 18,90€

GUIZO TRADICIONAL DE RABO DE TORO MELOSO EN  
CROQUETA CRUJIENTE CON EMULSIÓN DE SU PROPIO JUGO.

TRADITIONAL OXTAIL STEW IN A CRISPY CROQUETTE WITH  
A REDUCTION OF ITS OWN JUS.

### · CREMOSAS CROQUETAS DE CENTOLLO | 19,50€

RECETA DE AUTOR CON UN SUTIL ALIOLI DE MARISCO.

AUTHOR'S RECIPE WITH A SUBTLE SEAFOOD ALIOLI.

CRISPY SPIDER CRAB CROQUETTE WITH A SUBTLE SEAFOOD  
ALIOLI.

### · CARPACCIO DE PULPO CON CRUJIENTE DE CORAL NEGRO, VINAGRETA DE GAMBA ROJA DE MENORCA Y ESFERAS DE PESCADO / 22.00

OCTOPUS CARPACCIO WITH BLACK CORAL CRISP,  
MENORCAN RED PRAWN VINAIGRETTE FISH PEARLS

### · FOIE DE PATO MICUIT | 28,00€

MICUIT ARTESANAL CON CONFITURA DE HIGOS Y MATICES  
AFRUTADOS.

ARTISANAL HOME MADE DUCK FOIE WITH FIG CHUTNEY  
AND FRUITY NUANCES.

### · MEJILLONES AL VAPOR O SALSA MARINERA CON AJO Y PEREJIL / 19.50

FRESH MUSSELS, STEAMED OR MARINERA SAUCE WITH  
GARLIC AND PARSLEY

### · GAMBAS PIL PIL /19.50

PIL PIL PRAWNS

### · TARTAR DE SALMÓN MARINADO | 22,50€

SALMÓN MARINADO CON AGUACATE Y AIRE DE LIMA Y  
JENGIBRE.

MARINATED SALMON WITH AVOCADO AND A DELICATE  
LIME AND GINGER FOAM.

# ENSALADAS

## SALADS

· **ENSALADA CÉSAR ESTILO LAKUA | 22,00€**

CON POLLO BRASEADO, LANGOSTINOS CRUJIENTES Y NUESTRA SALSA ESPECIAL.

WITH BRAISED CHICKEN, CRISPY KING PRAWNS, AND OUR SIGNATURE DRESSING.

· **ENSALADA DE RÚCULA FRESCA | 19,50€**

CON QUESO DE CABRA TOSTADO CON NUECES Y ADEREZO DE FRUTAS.

TOASTED GOAT CHEESE WITH WALNUTS AND TROPICAL FRUIT DRESSING.

· **ENSALADA DE BURRATA CREMOSA | 22,00€**

BURRATA SOBRE CARPACCIO DE TOMATE ROSA, ESENCIA DE PESTO Y PIÑONES TOSTADOS.

BURRATA OVER PINK TOMATO CARPACCIO, PESTO ESSENCE AND TOASTED PINE NUTS.

· **ENSALADA TROPICAL | 22,50€**

SELECCIÓN DE BROTES TIERNOS, LANGOSTINOS Y VINAGRETA CÍTRICA DE AUTOR. SELECTION OF TENDER SHOOTS, KING PRAWNS, AND CITRIC VINAIGRETTE.

# PESCADOS

## FROM DE SEA

· **RODABALLO SALVAJE A LA DONOSTIARRA | 44,00€**

LOMO DE RODABALLO A LA PARRILLA CON INFUSIÓN DE AJOS Y GUINDILLAS.

GRILLED WILD TURBOT LOIN EMULSIFIED WITH GARLIC AND CHILI-INFUSED.

· **LUBINA DE LONJA | 32,50€**

LUBINA DE COSTA CON UN LIGERO GLASEADO DE GUINDILLA, AJO Y PEREJIL.

WILD SEA BASS WITH A SUBTLE GLAZE OF CHILI, GARLIC, AND PARSLEY.

· **SALMÓN A LA PARRILLA | 30,00€**

SALMÓN A LA PLANCHA CON VERDURITAS DE TEMPORADA Y SALSA TÁRTARA. GRILLED SALMON WITH SEASONAL VEGETABLES AND OUR TARTARE SAUCE.

· **BACALAO A LA VIZCAÍNA | 34,50€**

LOMO DE BACALAO SOBRE SALSA VIZCAÍNA Y GRATINADO CON MUSELINA DE AJO.

COD LOIN OVER TRADITIONAL VIZCAÍNA SAUCE, GRATINÉED WITH GARLIC MOUSSELINE.

· **RAPE AL ESTILO DEL CHEF | 38,50€**

PIEZA DE LONJA EN REDUCCIÓN AMERICANA CON FRUTOS DEL MAR.

FRESH MONKFISH IN AN AMERICAN-STYLE REDUCTION WITH SHELLFISH.

· **PULPO A LA BRASA | 32,00€**

TENTÁCULO A LA BRASA SOBRE CREMOSO DE PATATA Y PIMENTÓN DE LA VERA.

GRILLED OCTOPUS OVER POTATO CREAM AND "PIMENTÓN DE LA VERA".



# PAELLAS (MÍNIMO 2 PERSONAS)

· **PAELLA DE MARISCO CON CIGALAS Nº 1 | 36,00€**

ARROZ DE LA LONJA CON CIGALAS DE PRIMERA (PP).

SEAFOOD RICE WITH PREMIUM SCAMPI (PP).

· **PAELLA MAR Y MONTAÑA | 36,00€**

FUSIÓN DE SABORES DE TIERRA Y MAR (PP).

A FUSION OF LAND AND SEA FLAVORS (PP).

· **PAELLA DE VERDURAS | 32,00€**

ARROZ DE LA HUERTA CON VERDURAS DE TEMPORADA (PP).

SEASONAL GARDEN VEGETABLE RICE (PP).

## CARNES ESPECIALES SPECIAL MEAT



· **COSTILLAR DE CORDERO LECHAL | 38,00€**

CORDERO LECHAL ASADO CON CHARLOTAS Y HORTALIZAS DE TEMPORADA.

SLOW-ROASTED SUCKLING LAMB WITH SHALLOTS AND SEASONAL GREENS.

· **PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA | 30,00€**

PRESA IBÉRICA A LA BRASA ACOMPAÑADA DE ESCALIBADA ARTESANAL DE VERDURAS.

GRILLED IBERICO PORK SHOULDER SERVED WITH TRADITIONAL ROASTED VEGETABLES.

· **COSTILLAR DE CERDO IBÉRICO BBQ | 32,00€**

COSTILLAR DE CERDO ASADO CON SALSA BARBACOA Y PATATAS AL ROMERO.

ROASTED IBERICO RIBS WITH BBQ SAUCE AND ROSEMARY POTATOES.



# CORTES DE TERNERA PREMIUM PREMIUM BEEF CUTS

CORTES SELECCIONADOS DE VACUNO MAYOR, MADURADOS MEDIANTE EL MÉTODO DRY AGED.

- **BURGER MEAT DE CHULETA MADURADA | 19,90€**  
ESENCIA DE CHULETA MADURADA A LA BRASA EN FORMATO GOURMET.  
GRILLED DRY-AGED RIBEYE ESSENCE IN A GOURMET BURGER FORMAT.
- **TATAKI DE CHULETA / 19.90€**  
RIBEYE TATAKI
- **ENTRECOT DE VACA SELECCIÓN AA (300G) | 39,50€**  
CORTE NOBLE CON UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE INFILTRACIÓN Y TERNURA.  
PREMIUM CUT WITH A PERFECT BALANCE OF MARBLING AND TENDERNESS.
- **SOLOMILLO SELECCIÓN AA (300G) | 37,50€**  
CORTE DE EXTREMA FINURA Y TEXTURA ATERCIOPELADA.  
ELEGANT TENDERLOIN CUT WITH AN EXTREMELY FINE AND VELVETY TEXTURE.
- **PICAÑA DE VACA MADURADA (300G) | 38,50€**  
CORTE BRASILEÑO TRADICIONAL SELECCIONADO POR SU COBERTURA DE GRASA INFILTRADA.  
TRADITIONAL BRAZILIAN CUT, SELECTED FOR ITS RICH AND MARBLED FAT CAP.
- **CHULETÓN DE VACA SELECCIÓN AA | 82,50€/KG**  
PIEZA DE GRAN FORMATO MADURADA DURANTE 25 DÍAS PARA POTENCIAR SU CARÁCTER.  
LARGE-FORMAT PRIME RIBEYE AGED FOR 25 DAYS TO ENHANCE ITS CHARACTER.
- **CHULETON DE VACA LURRA AA | 89.00€/KG**  
LURRA BREED AA SELECTION DRY-AGED RIBEYE STEAK
- **T-BONE SELECCIÓN | 83,00€/KG**  
CORTE NOBLE QUE COMBINA LA TERNURA DEL SOLOMILLO Y EL CARÁCTER DEL ENTRECOT.  
PRIME CUT COMBINING THE TENDERLOIN AND THE BOLD CHARACTER OF THE STRIPLOIN.
- **CHULETÓN DE VACA SUPREMA AAA | 96,00€/KG**  
NUESTRA PIEZA MÁS EXCLUSIVA CON MADURACIÓN SUPERIOR A 30 DÍAS. MÁXIMA INTENSIDAD.  
OUR MOST EXCLUSIVE CUT, DRY-AGED FOR OVER 30 DAYS. MAXIMUM INTENSITY.

## POSTRES DESSERTS

- **TARTA DE QUESO LAKUA | 12,50€**  
NUESTRA RECETA CASERA DE TARTA DE QUESO CREMOSA.  
OUR SIGNATURE CREAMY BAKED CHEESECAKE RECIPE.
- **COULANT DE CHOCOLATE | 12,00€**  
BIZCOCHO CALIENTE CON CORAZÓN FUNDIDO DE CACAO.  
WARM ARTISANAL SPONGE CAKE WITH A MOLTEN COCOA HEART.
- **SORBETE DE LIMÓN AL CAVA | 9,00€**  
REFRESCANTE BATIDO ARTESANAL DE LIMÓN CON CAVA PREMIUM. REFRESHING HANDCRAFTED LEMON SORBET WITH PREMIUM CAVA.
- **BROWNIE DE CHOCOLATE | 14,00€**  
BROWNIE CLÁSICO CON NUECES Y HELADO. CLASSIC BROWNIE WITH NUTS AND ICE CREAM.
- **FRUTAS DE TEMPORADA | 12,50€**  
SELECCIÓN DE FRUTAS FRESCAS PREPARADAS AL MOMENTO. SELECTION OF FRESH, HAND-PREPARED SEASONAL FRUITS.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO / PRICES INCLUDE VAT



**LAKUA**

COCINA DE AUTOR / SIGNATURE CUISINE



