



RESTAURANTE
SINCE · 2024

LAKUA

ENTRANTES STARTERS

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA
100% ACORN-FED IBERIAN HAM

38,50

SALMÓN MARINADO 48H CON ESPUMA CITRICA, AGUACATE
Y ALGAS MARINAS
48H MARINATED SALMON WITH CITRUS FOAM,
AVOCADO AND SEAWEED

22,50

CARPACCIO DE PULPO CON CRUJIENTE DE CORAL
NEGRO, VINAGRETA DE GAMBA ROJA DE MENORCA
Y ESFERAS DE PESCADO DEL MEDITERRANEO.
OCTOPUS CARPACCIO WITH BLACK CORAL
CRISP, MENORCAN RED PRAWN VINAIGRETTE
AND MEDITERRANEAN FISH PEARLS

22,00

FOIE DE PATO MICUIT ACOMPAÑADO DE CONFITURA DE
HIGOS Y EXPLOSION DE Matices AFRUTADOS.
DUCK FOIE MICUIT WITH FIG JAM AND BURST OF FRUITY
NOTES.

28,00

CROQUETAS ARTESANAS DE RABO DE TORO, CON
INTERIOR CREMOSO Y COBERTURA CRUJIENTE.
HOMEMADE OXTAIL CROQUETTES WITH CREAMY
FILLING AND CRISPY COATING.

18,00

CROQUETAS SUAVES DE GAMBAS Y RAPE CON
BECHAMEL LIGERA Y REBOZADO DORADO.
SHRIMP AND MONKFISH CROQUETTES WITH LIGHT
BÉCHAMELAND GOLDEN CRUST.

14,00

CREMOSAS CROQUETAS DE CENTOLLO ACOMPAÑADAS
DE ALIOLI DE MARISCO.
CREAMY KING CRAB CROQUETTES SERVED
WITH SEAFOOD AIOLI.

24,00

MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR EN SALSA MARINERA
CON AJO Y PEREJIL.
FRESH MUSSELS STEAMED IN SEAFOOD SAUCE WITH
GARLIC AND PARSLEY.

19,50

MEJILLONES AL VAPOR CON MANTEQUILLA
MAÎTRE D'HÔTEL.
MUSSELS STEAMED WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER.

19,50

PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER DE PATATA
TRUFADA CON UN TOQUE DE PIMENTÓN Y ALGA
MARINA.
GRILLED OCTOPUS ON TRUFFLED MASHED POTATO
WITH A TOUCH OF PAPRIKA AND SEAWEED.

32,00

NOODLES CON TERNERA Y BOGAVANTE SALTEADO
CON VERDURITAS SELECCION AL ESTILO THAI.
NOODLES WITH BEEF AND LOBSTER SAUTÉED WITH
SELECTED VEGETABLES, THAI STYLE.

32,00

ENSALADAS SALADS

ENSALADA CESAR ESTILO LAKUA CON ESFERAS DE
POLLO CRUJIENTE Y NUESTRA SALSA ESPECIAL
LAKUA-STYLE CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN
SPHERES AND OUR SIGNATURE DRESSING.

18,50

ENSALADA TROPICAL CON LANGOSTINOS,
SELECCION DE FRUTAS TROPICALES, MEZCLA
DE LECHUGAS Y VINAGRETA CÍTRICA.
TROPICAL SALAD WITH PRAWNS, A SELECTION
OF EXOTIC FRUITS, MIXED LETTUCES, AND
CITRUS VINAIGRETTE.

22,50

RÚCULA FRESCA CON QUESO DE CABRA TOSTADO,
ADEREZO DE NUECES Y ARMONÍA DE FRUTAS
SILVESTRES Y TROPICALES.
FRESH ARUGULA WITH TOASTED GOAT CHEESE,
WALNUT DRESSING, AND A HARMONY OF WILD BERRIES
AND TROPICAL FRUITS.

19,50

BURRATA CREMOSA CON CARPACCIO DE TOMATE
ROSA, RÚCULA FRESCA, PIÑONES DORADOS Y PESTO
GENOVÉS ARTESANAL.
CREAMY BURRATA WITH PINK TOMATO CARPACCIO,
FRESH ARUGULA, TOASTED PINE NUTS, AND
ARTISANAL GENOVESE PESTO.

22,00

MARISCO VIVO LIVE SEA FOOD

CALDERETA DE LANGOSTA ROJA DE MENORCA

MENORCAN RED LOBSTER STEW

160.00

LANGOSTA FRITA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS

FRIED LOBSTER WITH FRIED EGGS AND POTATOES

160.00

PAELLA DE LANGOSTA ROJA DE MENORCA

MENORCAN LOBSTER PAELLA

80,00 / persona

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE VIVO NACIONAL

BROTHY RICE WITH LOBSTER

55,00 / persona

Mínimo 2 personas.

Minimum 2 people.

PAELLAS

PAELLA MIXTA *MIXED PAELLA*

32,00 / persona

PAELLA DE MARISCO *SEAFOOD PAELLA*

36,00 / persona

PAELLA ROSA VEGANA CON TOQUE DE SALSA ROMESCU Y FLORES COMESTIBLES

*VEGAN PINK PAELLA WITH A
TOUCH OF ROMESCO SAUCE AND
EDIBLE FLOWERS*

32,00 / persona



Todos nuestros arroces se elaborarán para un mínimo de 2 pax.

All our rice dishes are prepared for a minimum of 2 people.

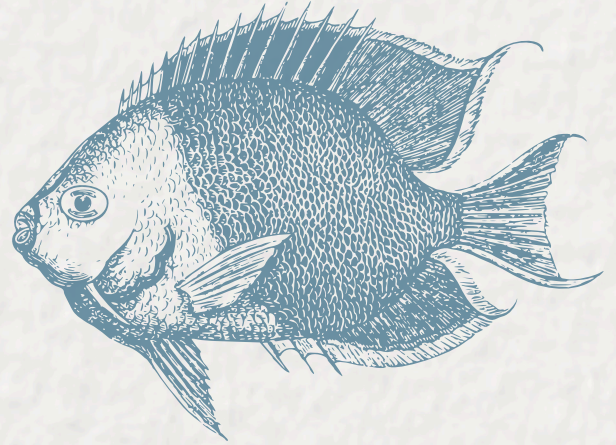
PESCADO FISH

RODABALLO A LA PARRILLA CON PATATAS PANADERA. 44,00
GRILLED TURBOT WITH ROASTED POTATOES.

LUBINA A LA PLANCHA CON REFrito BILBAÍNO Y PATATAS 27,00
PANADERA.
GRILLED SEA BASS WITH GARLIC OIL AND PAN-ROASTED POTATOES.

BACALAO CON MUSELINA DE AJO, ACOMPAÑADO 30,00
DE BROTES VERDES Y CRISTAL DE ALBAHACA.
COD WITH GARLIC MUSLIN, ACCOMPANIED BY GREEN SPROUTS AND A CRISPY BASIL TUILE.

LOMO DE SALMÓN RELLENO DE PAPADA IBÉRICA Y QUESO DE 38,00
MAHÓN, SOBRE CREMOSO DE LANGOSTINOS Y TOMATITOS
CONFITADOS, ACOMPAÑADO DE CEBOLLITAS GLASEADAS CON
AZÚCAR MORENO.
SALMON LOIN STUFFED WITH IBÉRICO PORK JOWL AND MAHÓN CHEESE, ON A CREAMY PRAWN SAUCE WITH CONFIT CHERRY TOMATOES, SERVED WITH BROWN SUGAR GLAZED BABY ONIONS.



CARNES MEAT

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA 30,00
CHIMICHURRI Y PATATAS FRITAS.
GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER WITH CHIMICHURRI SAUCE AND FRENCH FRIES.

COSTILLAR DE CERDO EN SALSA BARBACOA, 38,00
ACOMPAÑADO DE PATATAS ASADAS AL
ROMERO.
PORK RIBS IN BARBECUE SAUCE, SERVED WITH ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY.

DISPONEMOS DE UNA CARTA ESPECIALIZADA DE CARNES DE 38,00
VACA MADURADA, DISPONIBLE BAJO SOLICITUD.
WE OFFER A SPECIALIZED SELECTION OF DRY-AGED BEEF CUTS, AVAILABLE UPON REQUEST.



POSTRE DESSERT

COULANT DE CHOCOLATE CON INTERIOR FUNDENTE Y
HELADO DE VAINILLA ACOMPAÑADO DE SELECCION DE
FRUTAS DE TEMPORADA EN TEXTURAS.
*MOLTEN CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM
AND A SELECTION OF SEASONAL FRUITS IN ASSORTED
TEXTURES.*

12,00

TARTA CREMOSA DE QUESO DE MENORCA ACOMPAÑADA
DE FRUTOS DEL BOSQUE EN TEXTURA.
*CREAMY MENORCAN CHEESECAKE, ACCOMPANIED BY
FOREST FRUITS IN TEXTURES*

12,50

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA CON ARÁNDANOS
LEMON SORBET WITH CAVA AND BLUEBERRIES.

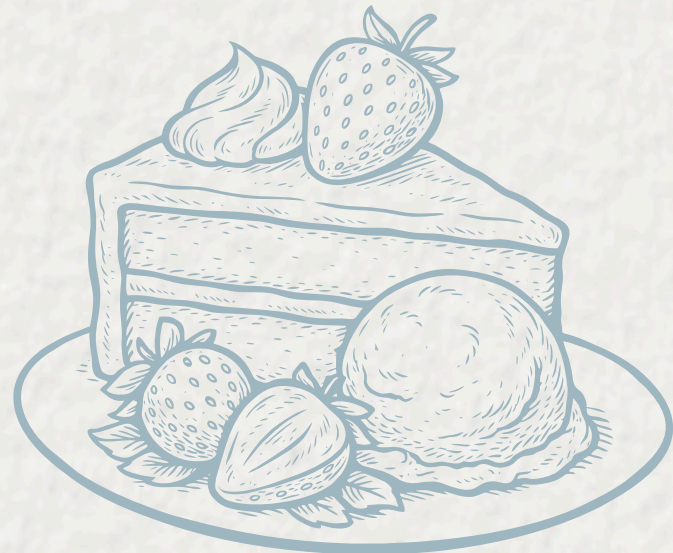
9,00

BROWNIE DE NUECES TEMPLADO CON HELADO DE MENTA
Y FRUTAS TROPICALES EN TEXTURAS.
*WARM WALNUT BROWNIE WITH MINT ICE CREAM AND
TROPICAL FRUITS IN TEXTURES*

14,00

SELECCIÓN FRUTAS DE TEMPORADA Y TROPICAL
COPADO CON UNA ESPUMA CITRICA Y FLORES
COMESTIBLES.
*SELECTION OF SEASONAL AND TROPICAL FRUITS
CROWNED WITH CITRUS FOAM AND EDIBLE FLOWERS.*

12,50



CARNES PREMIUM PREMIUM MEATS

TATAKI DE CHULETA "SELECTION" 19,90
 "SELECTION" Ribeye Tataki

CARPACCIO DE VACA "SELECTION" 25,50
 "SELECTION" Beef Carpaccio

STEAK TARTAR DE VACA "SELECTION" 25,90
 "SELECTION" Beef Steak Tartare

BURGER MEAT DE TXULETA MADURADA (175 g) 24,50
 Dry-Aged Ribeye Burger Patty (175g)

ENTRECOT DE VACA "SELECTION AA" (300g. aprox.) 39,50
 "SELECTION AA" Beef Sirloin Steak

SOLOMILLO DE VACA "SELECTION AA" 32,00
 "SELECTION AA" Beef Filet Steak



T-BONE DE VACA "SELECTION AA" 83,00 €/kg
 "SELECTION AA" Beef T-Bone Steak

CHULETÓN DE VACA "LURRA A" (maduración +20 días) 58,50 €/kg
 "LURRA A" Dry-Aged Ribeye Steak (20+ days)

CHULETÓN VACA "SELECTION AA" (Maduración +25 días) 82,50 €/kg
 "SELECTION AA" Dry-Aged Ribeye Steak (25+ days)

CHULETÓN DE VACA "SUPREMA AAA" (Maduración + 30 días) 95,00 €/kg
 "SUPREME AAA" Dry-Aged Ribeye Steak (30+ days)

