

De 'toma pan y unta'

✿ Dips

Hummus de garbanzos y aceite de oliva con pan de pita 6 €
Chickpea hummus with olive oil and pitta bread

Mutabal: crema de berenjenas con pan de pita 6 €
Baba ganoush with pita bread

Chatka: surimi, cebollitas, alcaparras, pepinillos y mahonesa con tostas de pan y pasas 6 €
Chatka: surimi, pickled onions, capers, gherkins and mayonnaise with toasted bread and raisins

Crema de queso azul con gelée de Pedro Ximénez 6 €
Blue cheese cream and Pedro Ximénez jelly (bread sticks)

La tablita de...

☆☆ Platters

Ibéricos y quesos: 7 € / 14 €
jamón, salchichón, chorizo, queso curado Ronkari y queso azul
Iberian cured meats and cheeses: ham, salami sausage, loin, Ronkari cured cheese and blue cheese

Acompaña con...

Try it with...

Tostas de pan de cristal 3 €
con tomate untado y AOVE
Cristal bread with grated tomato and Extra Virgin olive oil

☆ Para picotear

To peck

Buñuelos de verduritas con mahonesa aromatizada al pesto (6 uds.) 7 €
Vegetable fritters with pesto flavoured mayonnaise (6 uts.)

Envoltini de pasta brick relleno de langostinos, hojas de albahaca y queso fresco con salsa agri dulce 7 €
Brick pastry involtini stuffed with langoustine, basil leaves and fresh cheese with sweet and sour sauce

✳ **Fritada de patatas con su piel, salsa cremosa de kimchi y ají amarillo** 5,50 €
Fried rustic potatoes with a kimchi creamy sauce and an *ají amarillo* (chili) emulsion

Nuestras croquetitas del día con emulsión de ajo y finas hierbas (6 uds.) 7 €
Our homemade croquettes of the day with a garlic and fine herb emulsion (6 uts.)

Cestita de onigiris fritos de arroz negro relleno de alioli y sweet red chilli (6 uds.) 8 €
Fried black rice onigiris stuffed with alioli and sweet red chilli (6 uts.)

✳ **Platos aptos para celíacos** Dishes suitable for coeliacs

*Focaccias y
un poco de pasta 'al dente'*
Focaccie and some pasta 'al dente'

**Focaccia a la provenzal con mozzarella,
tomate y rúcula selvática 7,50 €**

*Focaccia Provencale with mozzarella,
tomato and garden rocket*

**Focaccia de tomate seco y orégano
con champiñones, queso Edam y bacon 7,50 €**

*Sun-dried tomato focaccia with oregano,
mushrooms, Edam cheese and bacon*

**Tagliatelle con verduras salteadas
y cintas de calamar al pesto 12 €**

*Tagliatelle with sautéed vegetables
and calamari in pesto*

Ensaladas XL del mundo
XL Salads of the world

ENSALADA MARROQUÍ 12,50 €

**Cuscús con naranja, cogollos,
garbanzos, tomatitos, hierbabuena,
cebolla roja y aliño de miel de caña
y especias.**

*MOROCCAN SALAD: Orange-infused
couscous, lettuce hearts, chickpeas,
baby tomatoes, mint, red onion,
cane honey and spice dressing.*

ENSALADA CÉSAR 13,50 €

**Mix de lechugas, panceta ahumada,
lascas de queso parmesano, pavo
asado y salsa de aliño.**

*CAESAR SALAD: Mix salad, bacon,
roasted turkey, parmesan and sauce
dressing.*

ENSALADA ITALIANA 12,50 €

**Lechuga y rúcula, espirales tricolor,
lomo de Sajonia ahumado, perlas
de mozzarella, hojas de albahaca,
aliño de parmesano, tomate
concentrado y pesto.**

*ITALIAN SALAD: Lettuce, tricolour pasta
spirals, sun-dried tomatoes,
mushrooms, mozzarella pearls and
a parmesan, tomato and pesto dressing.*

ENSALADA NÓRDICA 13,50 €

**Hojas frescas, tiras de col, pepinillos
agridulces, alcaparras, huevo duro,
salmón ahumado y aliño de estragón.**

*NORDIC SALAD: Fresh leaves, strips of
cabbage, sweet and sour pickles, capers,
hard boiled eggs, smoked salmon and
tarragon dressing.*



Platos aptos para celíacos Dishes suitable for coeliacs

Parrilla: carnes y pescados Grill: meat and fish

Brocheta de pollo tandoori, piña, calabacín y chalotas15 €
Tandoori chicken skewer with pineapple, courgette and shallots

Brocheta de solomillo de cerdo marinado en finas hierbas con pimientos rojos y calabacín16 €
Pork fillet skewer marinated in fine herbs with red pepper and courgette

México beef burger con jalapeños, guacamole, nachos, tomate y queso cheddar12 €
Mexico beef burger with jalapeño chili pepper, guacamole, nachos, tomato and cheddar cheese

Hamburguesa de ternera con queso y bacon12 €
Beef burger with cheese and bacon

✳ **Lomo de vaca trinchado (30 días de maduración)**22,50 €
Carved beef tenderloin matured for 30 days

✳ **Brocheta de pez espada marinada en mojo verde con cebolla y champiñones**15 €
Swordfish skewer marinated in green mojo sauce with onion and mushroom

✳ **Brocheta de salmón con hinojo y tomates cherry**16,50 €
Salmon skewer with fennel and cherry tomatoes

✳ **Ventresca de atún a la parrilla**17 €
Grilled tuna belly

***** *Guarniciones a la parrilla / Grill Sides* *****

Cesta de patatas fritas con mahonesa de kimchi
Basket of French fries with kimchi mayonnaise

Nachos con guacamole
Nachos with guacamole

Pastres ♥ Desserts

✳ **Fruta de temporada recién cortada** 6 €
Recently chopped seasonal fruit

Selección de helados artesanales con hojaldre caramelizado 6 €
Selection of home-made ice creams with caramelized pastry

Vaso de mousse de chocolate blanco y negro 6 €
Glass of white and dark chocolate mousse

✳ **Mousse de limón con crumble** 6 €
Lemon mousse with crumble

✳ **Trufas de chocolate (4 uds.)** 6 €
Chocolate truffles (4 uts.)

✳ **Platos aptos para celíacos** Dishes suitable for coeliacs

Vino Wine

BLANCO · WHITE

NEIRE, D.O. RUEDA
Verdejo

 3,50 €  14 €

VERDEJO, D.O. RUEDA
Verdejo

3,50 € 15 €

JOSÉ PARIENTE, D.O. RUEDA
Sauvignon blanc

18 €

PAZO DAS BRUXAS, D.O. RÍAS BAIXAS
Albariño

18,50 €

ROSADO · ROSÉ

CHIVITE GRAN FEUDO
(Navarra) Garnacha

3,50 € 14 €

EXCELLENS, D.O. RIOJA
Garnacha Tinta, Tempranillo

15 €

TINTO · RED

ACAPPELA,
D.O. RIVERA DEL DUERO
Tempranillo

3,50 € 16 €

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA,
D.O. RIOJA
Tempranillo

16 €

CELESTE ROBLE,
D.O. RIBERA DEL DUERO
Tempranillo

18 €

Cava

ROGER DE FLOR BRUT NATURE
Xarel.lo, Macabeo, Parellada

 4 €  16 €

CASTELLROIG BRUT NATURE
Macabeo, Parellada, Xarel.lo

20 €

CASTELLROIG BRUT ROSADO
Trepal

22 €

Champagne

G.H.MUMM
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

50 €


Cafés y tés 3 €

Coffee & tea

Aguas ♥ Waters 2,50 €
(con y sin gas / mineral or sparkling)

Refrescos 3,50 €
Soft drinks

Tinto de Verano 4 €
» (red wine & fruits) «

Sangría  200 cl 5,50 €
750 cl 16 €

9 €
Gin tonic, Ron,
Whisky & otros licores

Pregunte por nuestras marcas Premium
(12 €, 14 € y 16 €)
Ask for our Premium brands (12 €, 14 € & 16 €)



lapiscinalounge.com

   #lapiscinalounge

Cervezas Beer

CERVEZA DE TIRO 3,50 €
DRAFT BEER

PINTA 5,50 €
PINT

BOTELLA Victoria Coronita
BOTTELED 3,50 € 4 €