



PENSAMOS NUESTRA CARTA PARA QUE PODÁIS DISFRUTAR EL MÁXIMO NÚMERO DE PLATOS. ASÍ CREAMOS RACIONES PARA SER COMPARTIDAS. TAPAS Y BOCADOS INDIVIDUALES

- CROQUETAS** de coco y boniato asado ✓ (1) 2€/UD
- FLOR DE ALCACHOFA**, queso Idiazabal y anchoa del Cantábrico (6.8) 6€/UD
- PUERRO ASADO** con mojo, bacalao ahumado, piñones y aceituna (3.6.14) 14
- ESCABECHE DE VERDURAS DE TEMPORADA** con huevo frito (5.14) 14
- LA TORTILLA DE PATATA**
- con mejillones en escabeche (5.12) 12
 - con trufa (5) 12
- OREJA CRUJIENTE** con parmentier y salsa brava (8.14) 14 | TAPA 8
- BERBERECHOS** sunomono (1.6.11.12) 20 | TAPA 10
- GAMBA EN GABARDINA DE WONTON**
- con salsa de mango y miso sobre hoja de shiso (1.4.11) 4€/UD
- AJOARRIERO DE BACALAO** con croutons de brioche (1.6.14) 15
- ARROZ MELOSO** de setas y tomillo ✓ (1.11) 16
- ALBÓNDIGAS DE POLLO** teriyaki (1.2.11.14) 16 | TAPA 9
- MAGRET DE PATO** con holandesa de café (8) 21
- GUISO DE CALLOS**, pata y morro con mole, tomate y maíz asado (8.10.14) 17
- TACO DE PANCETA EN ADOBO** con cigala y vinagreta japo (1.4.8.11.14) 6€/UD
- CORDERO MELOSO EN SU JUGO** con miel y berenjena a la llama 19

DE LUNES A JUEVES excepto festivos
"GUISO DEL DÍA" 10€



Y TODOS LOS **COCIDO MADRILEÑO**
VIERNES EN TRES VUELCOS

18€

pan y postre
o café incluidos

✓ VEGANO

POSTRES

PAN 1.5 € PIEZA

- ESPONJA DE CHOCOLATE** con crema de chai y jengibre (1.8) 7
- TARTA DE QUESO** con un toque de queso azul (1.5.8) 7
- MOUSSE DE PLÁTANO** con tofe y crumble de galleta (1.8) (Opc. sin gluten) 7

1 GLUTEN | 2 JESAMO | 3 FRUTOS SECOS | 4 CRUSTÁCEOS | 5 HUEVOS | 6 PESCADO | 7 MOSTAZA
8 LÁCTEOS | 9 APIO | 10 CACAHUETES | 11 SOJA | 12 MOLUSCOS | 13 ALTRAMUCES | 14 SULFITOS



SALITRE 45 | 28012 MADRID | WWW.LANOBI.A.ES | TEL. 91 001 59 67 | LANOBIA@LANOBIA.ES



WE HAVE DESIGNED AN ECLECTIC DINING MENU: SHARING, TAPAS AND BITE SIZE DISHES. SO YOU EXPERIENCE MORE OF OUR CREATIONS. ENJOY!

COCONUT AND SWEET POTATO CROQUETTES ✓ (1) 2€/PC

GRILLED ARTICHOKE with Idiazabal (pressed sheep milk) cheese and "anchoa del Cantábrico" anchovi (6.8) 6€/PC

ROASTED LEEK with "mojo", smoked cod, pine nuts and black olives (3.6.14) 14

WARM SEASONAL VEGETABLE ESCABECHE with crispy fried egg (5.14) 14

LA TORTILLA DE PATATA

. with "Escabeche" mussels (5.12) 12

. or truffle (5) 12

CRISPY PORK EAR with parmentier and brava sauce (8.14) 14 | TAPA 8

SUNOMONO COCKLES (1.6.11.12) 20 | TAPA 10

PRAWN WONTON with mango and miso sauce on shiso leaves (1.4.11) 4€/PC

COD FISH "AJOARRIERO" and brioche croutons (1.6.14) 15

MUSHROOM AND THYME STICKY RICE ✓ (1.11) 16

CHICKEN TERIYAKI MEATBALLS (1.2.11.14) 16 | TAPA 9

DUCK BREAST with coffee hollandaise sauce (8) 21

MADRILEÑO-MEXICAN NOSE TO TAIL MOLE

with grilled corn and roast tomato (8.10.14) 17

PORK BELLY AND CRAWFISH TACOS with Japanese vinaigrette (1.4.8.11.14) 6€/PC

HONEY GLAZED LAMB with charred aubergine 19

MONDAY TO THURSDAY except holidays "DAY'S SPECIAL STEW" 10€ EVERY FRIDAY "COCIDO MADRILEÑO" TRADITIONAL 3 COURSES 18€ Bread and dessert or coffee incl.

✓ VEGAN

DESSERTS

BREAD 1.5 €/PC

MOLTEN CHOCOLATE CAKE with chai tea cream and ginger (1.8) 7

SAVOURY BLUE CHEESE CHEESECAKE (1.5.8) 7

BANANA MOUSSE with toffee and cookie crumble (1.8) (gluten free option) 7

1 GLUTEN | 2 SESAME | 3 NUTS | 4 CRUSTACEAN | 5 EGGS | 6 FISH | 7 MUSTARD | 8 MILK | 9 CELERY | 10 PEANUTS | 11 SOYA | 12 SHELLFISH | 13 LUPINS | 14 SULPHITE