

LA  
LONJA   
COCINA Y CONOCIMIENTO

**CADA MADRUGADA ES NUESTRO EJERCICIO DE RESPONSABILIDAD ELEGIR LO MEJOR DE LOS MARES Y OCÉANOS Y DESTINARLO A NUESTRAS MESAS. JUNTO A NUESTRO ESFUERZO Y HUMILDAD ES NUESTRA MEJOR HERRAMIENTA PARA HACERLES FELICES.**

**BIENVENIDOS A CASA, VAMOS A DISFRUTAR.**

EVERY MORNING WE ARE RESPONSIBLE OF SELECTING THE BEST FROM OUR SEAS AND OCEANS AND BRING IT TO OUR TABLES. THAT TOGETHER WITH OUR EFFORT AND HUMBLENESS IS THE BEST WE HAVE TO MAKE YOU HAPPY.

WELCOME HOME, LET'S ENJOY.

@ lalonjamadrid



## **MARISCO**

SEAFOOD

### **OSTRA DE CASTROPOL**

CASTROPOL OYSTER

**4,90**

### **OSTRA DEL SOL**

SUN OYSTER

**4.90**

### **GAMBA BLANCA FRESCA DE HUELVA / PALAMÓS**

WHITE PRAWN FROM HUELVA / PALAMOS

**18,00 (100GR)**

### **GAMBA ROJA FRESCA DE DÉNIA / SANTA POLA**

RED PRAWN FROM DENIA / SANTA POLA

**18,00 (100GR)**

### **CARABINERO FRESCO DE CÁDIZ**

CÁDIZ SCARLET SHRIMPS

**17,00 (100GR)**

### **ALMEJA FINA DE GALICIA**

GIANT CLAMS FROM GALICIA

**14,00 (100GR)**

### **CIGALA ASTURIANA**

ASTURIAN CRAYFISH

**24,00 (100GR)**

### **CIGALA DE HUELVA**

ANDALUSIAN CRAYFISH

**16,00 (100GR)**

### **BOGAVANTE GALLEGO**

GALICIAN LOBSTER

**12,00 (100GR)**

### **ERIZO DE MAR**

SEA URCHIN

**4,90(UD)**

### **BERBERECHOS JUMBO**

JUMBO COCKLES

**22,00**



## **ENTRANTES**

### **STARTERS**

**ANCHOA DEL CANTÁBRICO (6UD)**  
CANTABRIC ANCHOVY (6UD)  
**16,00**

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON REGAÑÁS Y TOMATE RALLADO**  
IBERIAN HAM WITH REGAÑÁS AND GRATED TOMATO  
**26,50**

**ENSALADA TEMPLADA DE BONITO EN ESCABECHE**  
TEMPERED PICKLED BONITO SALAD  
**15,00**

**TIMBAL DE BOGAVANTE CON GUACAMOLE DE MANGO Y VINAGRETA DE PIÑONES Y NARANJA**  
LOBSTER SALAD WITH MANGO GUACAMOLE, PINENUTS AND ORANGE DRESSING  
**22,00**

**LENTEJA PARDINA CON SU CODORNIZ Y ESCABECHE**  
PARDINA LENTIL WITH ITS QUAIL AND MARINADE SAUCE  
**20,00**

**HUEVOS TRUFADOS CON HIGADO FRESCO DE PATO A LA PLANCHA**  
TRUFFLED EGG WITH TRUFFLED AND GRILLED FRESH FOIE  
**19,00**

**JUDIONES DE LA GRANJA CON RABO DE TORO Y RAPE**  
KIDNEY BEANS WITH OX TAIL AND MONKFISH  
**18,00**

**VERDURAS ECOLÓGICAS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO**  
GRILLED ORGANIC VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE  
**16,50**

**VERDURAS DE TEMPORADA, PURE DE BONIATO, MOLLEJAS SALTEADAS Y HUEVO ESCALFADO**  
VEGETABLES WITH SWEET POTATO PURÉE, LAMB SWEETBREAD AND POACHED EGG  
**19,50**

**ARROZ CREMOSO CON MANTEQUILLA DE ALBAHACA Y CARABINERO**  
CREAMY RICE WITH BASIL BUTTER AND SCARLET SHRIMP  
**19,00**

**PULPO A LA BRASA CON SALSA ROMESCO Y PATATA ASADA**  
GRILLED OCTOPUS WITH ROMESCO SAUCE AND ROASTED POTATO  
**20,00**



## **PESCADO** FISH

**(PREGUNTEN POR NUESTRAS RECETAS APLICADAS A LOS PESCADOS DEL DÍA)**

**(ASK FOR OUR RECIPES FOR OUR DAILY FISH)**

**ESTURIÓN SIBERIANO SIBERIAN STURGEON**

**26,00**

**MERLUZA DE ANZUELO LONG LINE HAKE**

**24,50**

**RAPE NEGRO BLACK MONKFISH**

**25,00**

**ATÚN ROJO RED TUNA**

**24,00**

**CHIPIRÓN DE ANZUELO EN SU TINTA CON ARROZ SALVAJE LIBANÉS**

**BABY SQUIDS WITH ITS INK SAUCE AND WILD LEBANESE RICE**

**19,50**

## **CARNE** MEAT

**CARRILLERA DE TERNERA CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y CREMA DE COCO**

**BEEF CHEEK WITH OPORTO REDUCTION AND COCO CREAM**

**19,50**

**SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE PIMIENTA SICHUAN, PATATAS, AJO ASADO Y TOMILLO**

**GRILLED BEEF SIRLOIN WITH SCHEZUAN PEPPER SAUCE, POTATOES, GARLIC AND THYME**

**26,00**

**CHULETITAS DE LECHAL A LAS BRASA**

**GRILLED BABY LAMB CHOPS**

**23,50**

**CHULETÓN DE VACA VIEJA DE KILO, 16 MESES DE CURACIÓN, CON PATATA ASADA Y CREMA DE**

**QUESO AZUL (PARA 2 PERSONAS)**

**T- BONE STEAK, ONE KILO, 16 MONTHS OF CURE, WITH GRILLED POTATOE AND BLUE CHEESE CREAM**

**(FOR 2 PERSONS)**

**80,00**

**Todos nuestros platos en crudo, están previamente congelados durante 48 horas**

**All our raw dishes are previously frozen for 48 hours**



## **MENÚ DEGUSTACIÓN LA LONJA**

**TIMBAL DE BOGAVANTE CON GUACAMOLE DE MANGO Y VINAGRETA DE PIÑONES Y NARANJA**  
LOBSTER SALAD, MANGO GUACAMOLE, PINENUTS AND ORANGE DRESSING

\*\*\*\*\*

**VERDURAS DE TEMPORADA, PURE DE BONIATO, MOLLEJAS SALTEADAS Y YEMA**  
VEGETABLES WITH SWEET POTATO PURÉE, LAMB SWEETBREAD AND YOLK

\*\*\*\*\*

**ESTURIÓN CON CREMA DE BOLETUS Y PURÉ DE HÍGADO DE PATO**  
STURGEON WITH MUSHROOMS CREAM AND DUCK LIVER PURÉE

\*\*\*\*\*

**CARRILLERA DE TERNERA CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y CREMA DE COCO**  
BEEF CHEEK WITH OPORTO REDUCTION AND COCO CREAM

\*\*\*\*\*

**FLAN DE QUESO IDIAZABAL, TALLARINES DE MEMBRILLO Y HELADO DE VAINILLA DE TAHITI**  
IDIAZABAL CHEESE PUDDING, QUINCE NOODLES AND TAHITI VANILLA ICE CREAM

\*\*\*\*\*

**NUESTRO HOMENAJE AL CHOCOLATE**  
OUR TRIBUTE TO CHOCOLATE

\*\*\*\*\*

**CAFÉ Y MIGNARDISES**  
COFFEE AND MIGNARDISES

### **BEBIDAS INCLUIDAS / DRINKS INCLUDED**

Agua mineral, Vino Blanco, Tinto, Refrescos, Cerveza o Zumo  
Mineral water, White wine, Red wine, Cold drink, Beer or Juice

**55 €\***

\* IVA INCLUIDO. LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SON POR PERSONA Y NO SE PUEDEN COMPARTIR.  
MENÚS A MESA COMPLETA, SOLO HASTA LAS 23:00H

@ lalonjamadrid