












Ensaladas

Salads

-    De **BURRATA**, salmón ahumado, encurtidos, canónigos y vinagreta 13.00.-€
de limón con tostaditas.
BURRATA salad: with Smoked salmon, pickles, canons and lemon vinaigrette with toast.
-   **VEGANA:** con mezclum de lechugas, edamame, pepino, pimienta amarillo, zanahoria, col lombarda y mirin. 9.50.-€
VEGAN salad: with lettuce mezclum, edamame, cucumber, yellow pepper, carrot, red cabbage and mirin.
-   De **VENTRESCA de BONITO**, piquillos confitados, huevos de codorniz, olivas de Kalamata y vinagreta de cebolla tierna al Jerez. 11.80.-€
TUNA BELLY, candied piquillos, quail eggs, Kalamata olives and tender onion vinaigrette with Jerez wine.
-   **ENSALADA HAWAIANA POKE-BOWL:** con salmón marinado, arroz, mango, aguacate, pepino, rábano y edamame con vinagreta de mirin & sésamo. 9.50.-€
POKE-BOWL HAWAIIAN SALAD: with marinated salmon, rice, mango, mirin, avocado, cucumber, radish, and edamame with mirin & sesame vinaigrette.
-   De **QUESO DE CABRA** templado con aguacate, manzana granny, nueces, pipas, maíz, moras y vinagreta de miel. 9.50.-€
Temperate **GOAT CHEESE** with avocado, granny apple, nuts, pipes, corn, blackberries and honey vinaigrette.



ALÉRGENOS  GLUTEN  CACAHUETES  MOSTAZA  HUEVOS  APIO
TRAZAS  SOJA  MOLUSCOS  FRUTOS SECOS  SÉSAMO  LECHE
 CRUSTÁCEOS  SULFITOS  PESCADO  ALTRAMUCES

www.restaurantloucomballa.com - 933 739 024 - 646 693 054