



Bienvenidos a Llaüt

Desde el mar hasta la mesa, cada plato que estás a punto de descubrir nace del respeto por el producto, la tradición y el sabor auténtico del Mediterráneo.

En Llaüt reinterpretemos nuestra esencia: arroces que hablan de nuestra tierra, brasas que evocan el fuego lento de siempre y una cocina que pone en valor cada ingrediente, sin artificios, pero con intención.

Este es un lugar para detenerse, compartir y disfrutar sin prisa.

Para dejarse llevar por los aromas, las texturas y el placer de una buena mesa.

Gracias por acompañarnos. La experiencia comienza ahora.



LLAÜT



Individuales

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Tosta steak tartar | 8€ |
| Tosta salmón | 7,5€ |
| Marinera | 7€ |
| Tartar gamba roja | 9€ |
| Croqueta de jamón | 2,5 €/ud |
| Croqueta de quisquilla | 2,8 €/ud |
| Croqueta de gamba roja | 2,5 €/ud |
| Buñuelo de bacalao | 1,8 €/ud |
| Gyoza de quisquilla | 2,8 €/ud |

Ensaladas

| | |
|-----------------------------|------------|
| Tomate con ventresca | 16€ |
| Burrata | 18€ |
| Salazones | 20€ |
| Bogavante | 24€ |



Entrantes

| | |
|--|-----------------|
| Jamón ibérico Guijuelo | 28€ |
| Surtido de quesos mediterráneo | 16€ |
| Pulpo | 26€ |
| Calamar potera plancha | 7€/100g |
| Tartar de atún rojo | 29€ |
| Tataki atún rojo | 27€ |
| Tartar de quisquilla | 23€ |
| Carpaccio gamba roja | 25€ |
| Ostras | 5,5€/ud |
| Caviar Ostreta lata 10 gr | 32€ |
| Caviar Siberian lata 10 gr | 28€ |
| Huevo de 7 yemas con caviar Ostreta y bogavante | 58€ |
| Cangrejo real* | 28€/100g |
| Huevo con foie | 16€ |
| Media tortilla sin terminar con caviar Ostreta y gamba roja | 45€ |

*Con el cangrejo real se puede añadir lata de caviar (10 g).



Marisco

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Almejas al cava | 27€ |
| Berberechos | 26€ |
| Navajas | 4,8€/ud |
| Gamba roja | 22€/100g |
| Cigala plancha | 16€/100g |
| Quisquilla hervida | 14€/100g |

Arroz y fideuá

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Atún rojo y gamba roja | 25€ |
| Salmonete y bacalao | 23€ |
| Negro calamar potera | 23€ |
| Marisco | 24€ |
| Secreto ibérico y verduras | 22€ |
| Foie y pato | 22€ |



Caldero Tabarquino

35€

Caldereta de langosta (encargo)

160€/kg

Pescados

Lubina al cava

22€

Dentol

20€

Atún rojo

24€

Rodaballo salvaje

24€

Gallo San Pedro

25€

Pescados al Horno

Virrey

108€/kg

Rodaballo

98€/kg

Lubina

90€/kg

Besugo

96€/kg



Carne

Chuletón

80€/kg

Entrecot

22€

Solomillo con foie

25€

Acompañamiento

Ensalada

+ 2,5€

Verduras baby

+ 3€

Patatas fritas

+ 2,5€

Crema de patata

+ 3€

Postres

Tarta de manzana

8€

Soufflé

12€

Tarta de chocolate

8€

Tarta de queso

8€

Milhoja

9€

**Una vez hayas disfrutado de la experiencia, nos
encantaría conocer tu opinión.**

**Escanea el código QR y déjanos tu reseña en
Google.**

Gracias por ayudarnos a seguir creciendo.

