



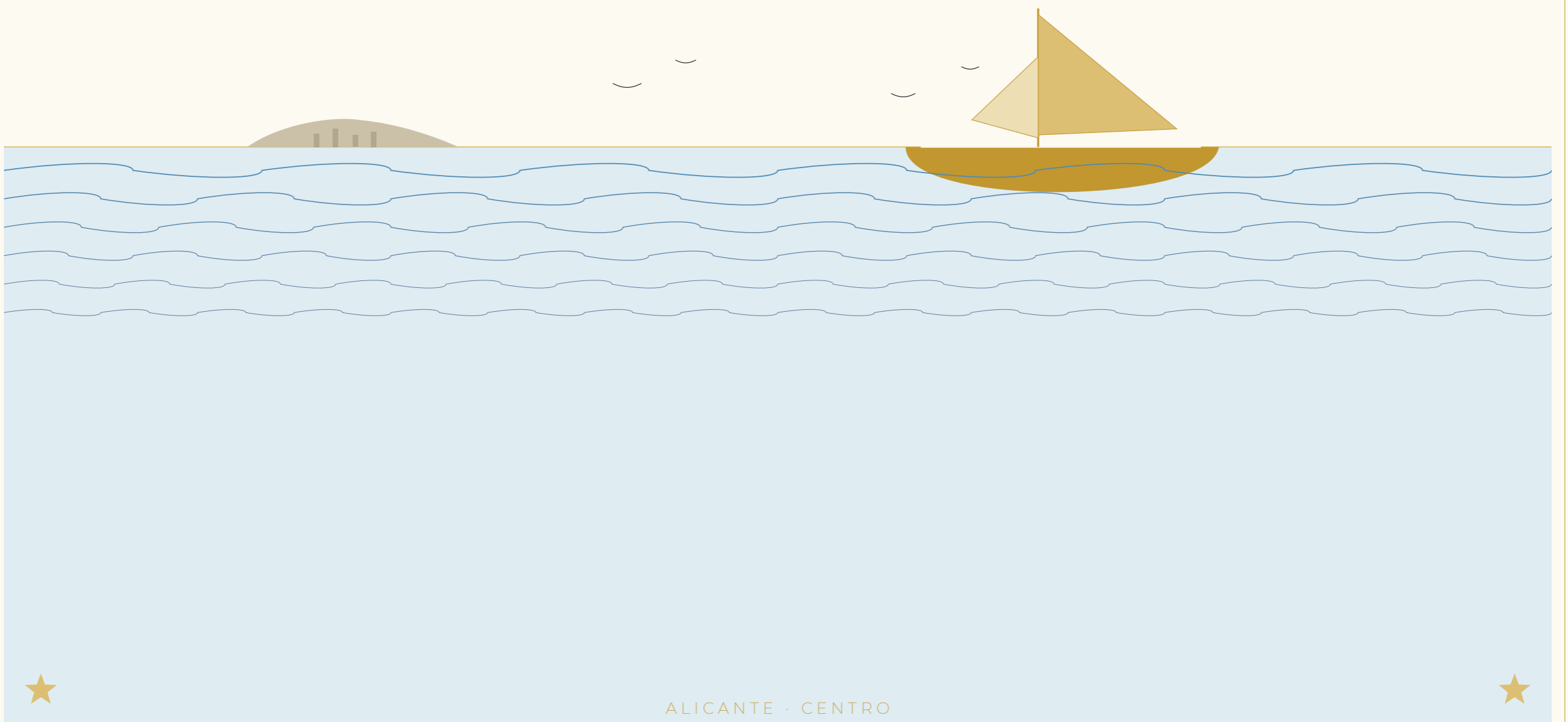
Bienvenidos a Llaüt

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 y una cocina que pone en valor cada ingrediente, sin artificios, pero con intención.

Este es un lugar para detenerse, compartir y disfrutar,
dejando que el paladar marque el ritmo.

Gracias por acompañarnos. La experiencia comienza ahora.



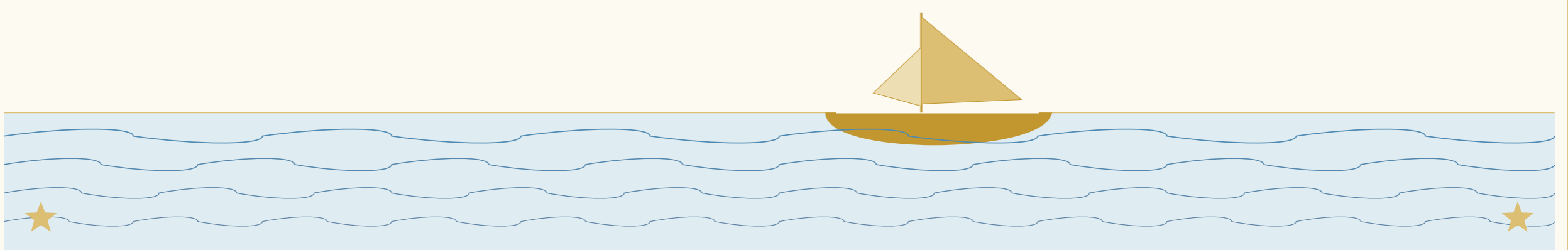
Individuales

Tosta de salmón ^{1,3,4}	7,5€
Marinera ^{1,3,4}	7€
Croqueta de jamón ^{1,3,7}	3,8€/ud
Croqueta de quisquilla ^{1,2,3,7}	3,8€/ud
Croqueta de gamba roja ^{1,2,3,7}	3,8€/ud
Zamburiña ¹⁴	6€/ud
Alcachofa confitada con foie ⁷	8,5€
Espárrago blanco con salmón y mayonesa de lima ^{3,4}	9€

Ensaladas

Tomate con ventresca ⁴	22€
Burrata ⁷	18€
Salazones ^{4,12}	26€
Bogavante ²	36€
Salpicón de marisco (pulpo, gamba, mejillones...) ^{2,14}	22€

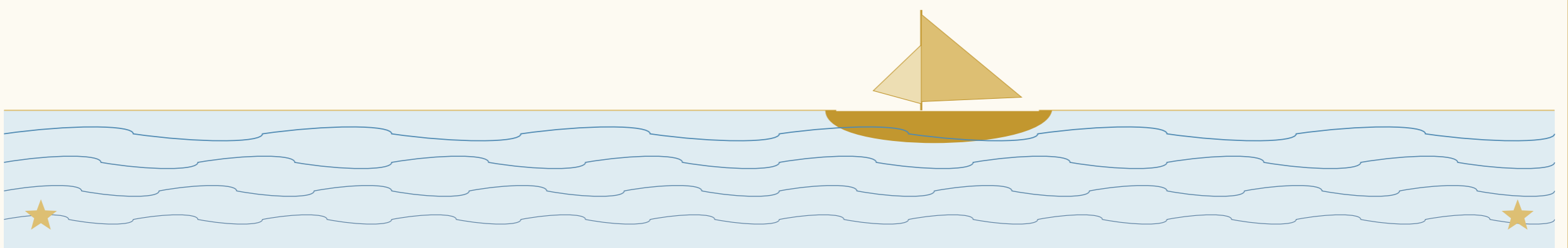
* El servicio del pan + tomate natural rallado + alioli: 2,8€ por persona.



Entrantes

Jamón ibérico Guijuelo DOP 100% ¹²	34€
Ensaladilla rusa con ventresca de atún ^{3,4}	15€
Pulpo ¹⁴	29€
Calamar de potera a la plancha ¹⁴	7€/100g
Tartar de atún rojo ^{4,10,12}	29€
Tataki de atún rojo ^{4,6,11}	29€
Steak tartar ^{1,3,10,12}	25€
Sepionet ¹⁴	28€
Tartar de quisquilla ^{2,3,10}	25€
Gyozas de quisquilla (4 ud) ^{1,2,6}	12,5€
Carpaccio de gambas rojas ^{2,3}	25€
Caviar Osetra lata 10 g ⁴	32€
Caviar Siberian lata 10 g ⁴	28€
Cangrejo real * ²	28€/100g
Fritura de pescado ^{1,3,4}	32€
Calamares a la andaluza ^{1,3,14}	30€
Mollejas de cordero fritas con ajetes tiernos ^{1,7}	26€

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

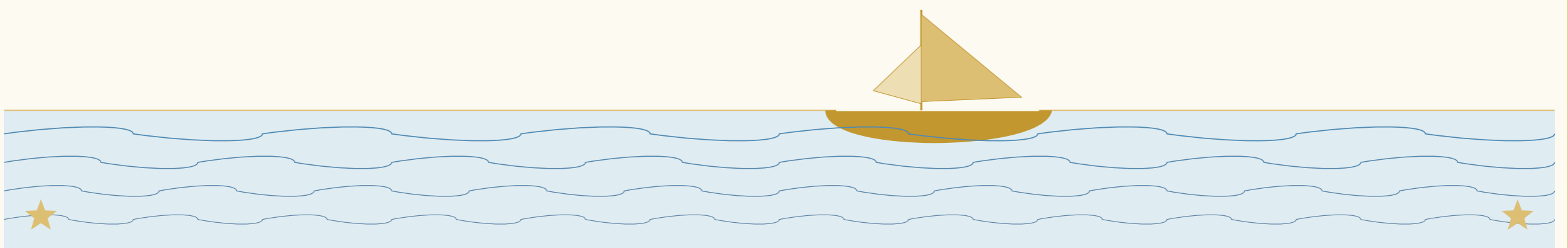


Con Huevos

Huevo de 7 yemas con caviar Osetra y bogavante ^{2,3,4}	58€
Huevos rotos con foie ^{3,7}	19€
Media tortilla sin terminar con caviar Osetra y gamba roja ^{2,3,4,7}	45€
Revuelto de mar y montaña ^{2,3,7} <i>(huevos, setas, gambas, ajetes tiernos, espárragos verdes...)</i>	28€
Huevos a la marinera (mín. 2 personas) ^{2,3,4} <i>(atún rojo, gamba roja, patatas panaderas, cebolla pochada, huevos y ajetes tiernos)</i>	22€ pp

Bocados

Capricho de solomillo con foie ^{1,7}	18€
Calamares con mayonesa de lima ^{3,14}	21€
Brioche de carrillera (2 ud) ^{1,3,7}	18€



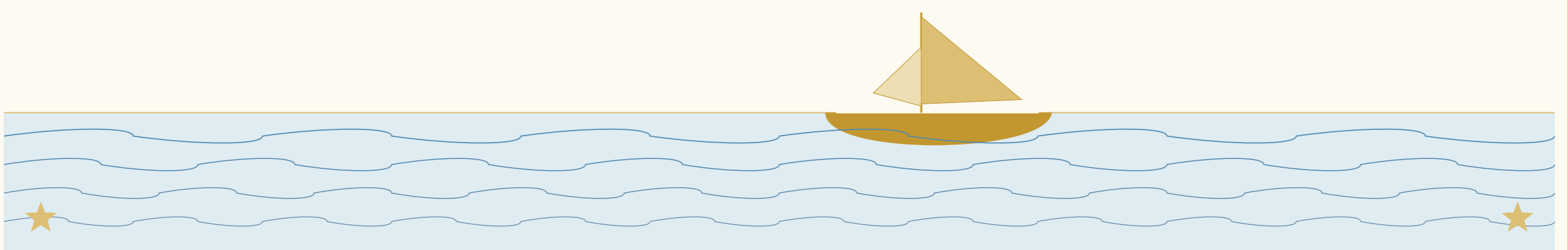
Latas

Mejillones en escabeche (8-10 piezas) ^{12,14}	22€
Ventresca de atún rojo con mantequilla Airas Moniz ^{4,7}	32€
Zamburiñas al natural ¹⁴	21€
Caviar de erizo ¹⁴	38€
Navajas al natural ¹⁴	22€

** Cada lata se sirve con su acompañamiento pensado para realzar su sabor.*

Marisco

Almejas al cava ^{12,14}	27€
Berberechos ¹⁴	26€
Gambas rojas ²	S/M
Cigalas a la plancha ²	S/M
Quisquillas hervidas ²	16€/100g
Cigalas salteadas con ajos tiernos y tomate seco ²	28€
Gambas rojas al ajillo ²	29€
Langosta / bogavante ²	S/M



Arroces y fideuás

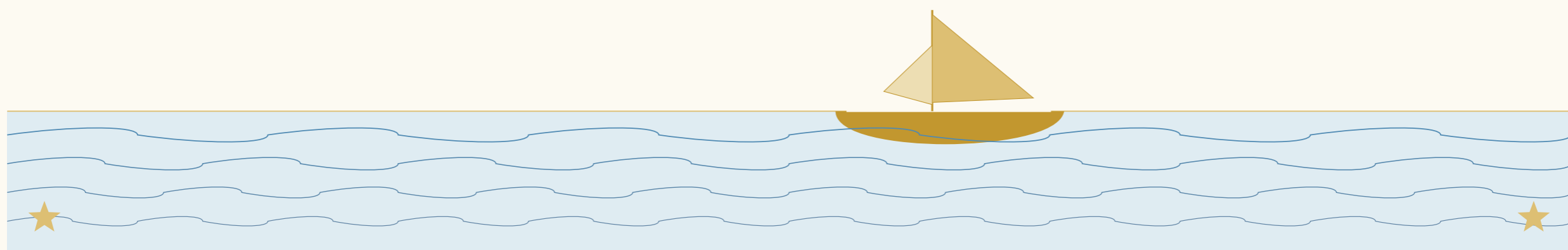
mínimo 2 personas

Arroz del señolet ^{2,14}	25€ pp
Arroz con atún rojo y gamba roja ^{2,4}	28€ pp
Arroz negro con calamar de potera ¹⁴	25€ pp
Arroz con marisco ^{2,14}	26€ pp
Arroz con secreto ibérico y verduras	25€ pp
Arroz con foie y pato	25€ pp
Arroz de la abuela (cebolla, patatas, atún en conserva y garbanzos) ⁴	23€ pp
Arroz con pollo y verduras	23€ pp
Arroz con tuétano y verduras	26€ pp
Arroz con rape y gambas ^{2,4}	27€ pp
Arroz caldoso de lechola ⁴	26€ pp
Arroz meloso de cococha de bacalao ^{4,7}	27€ pp
Fideuá de marisco ^{1,2,14}	26€ pp
Fideuá negra con calamar de potera ^{1,14}	25€ pp
Gazpacho de pescado ^{1,4}	24€ pp

Calderos

mínimo 2 personas

Caldero Tabarquino ^{3,4}	42€
Caldereta de langosta (encargo) ²	S/M



Pescados de lonja

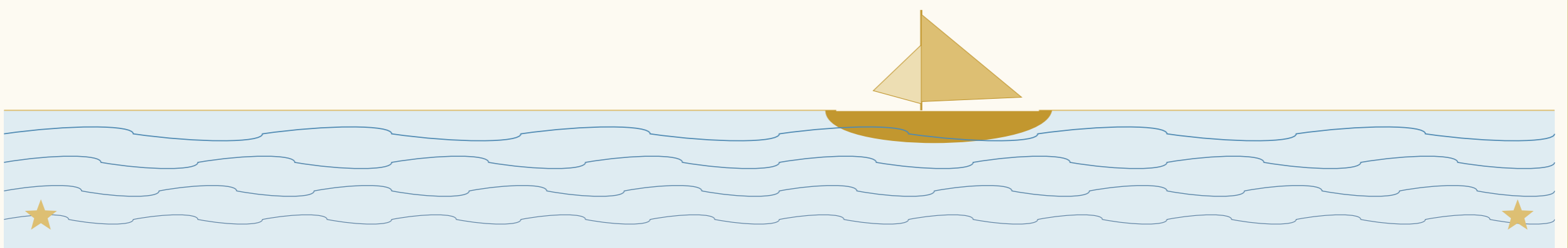
al corte

Merluza con almejas y gambas ^{2,4,14}	32€
Denton a la plancha ⁴	28€
Lubina al cava ^{4,12}	29€
Bacalao al pil pil ⁴	33€
Salmonetes a la plancha ⁴	30€
Cococha de bacalao ⁴	33€
Lenguado con salsa de almendra ^{4,8}	35€
Rodaballo ⁴	36€
Gallo San Pedro frito con ajetes ^{1,3,4}	36€
Zarzuela de pescado y marisco (mín. 2 personas) ^{2,4,14}	30€ pp

Carne

Tomahawk Añojo Angus Bellota	65€/kg
Entrecot Vaca Gold Dry Aged	29€
Solomillo Vaca Gold con foie	34€
Paletilla de cordero lechal	32€

Todos los platos vienen acompañados de guarnición: Ensalada · Verduras baby al horno · Patatas fritas · Crema de patata · Verdura a la plancha



Sugerencias

Pescado de lonja

al peso · horno / plancha / a la sal

Consulta con nuestro personal la disponibilidad y elaboración.

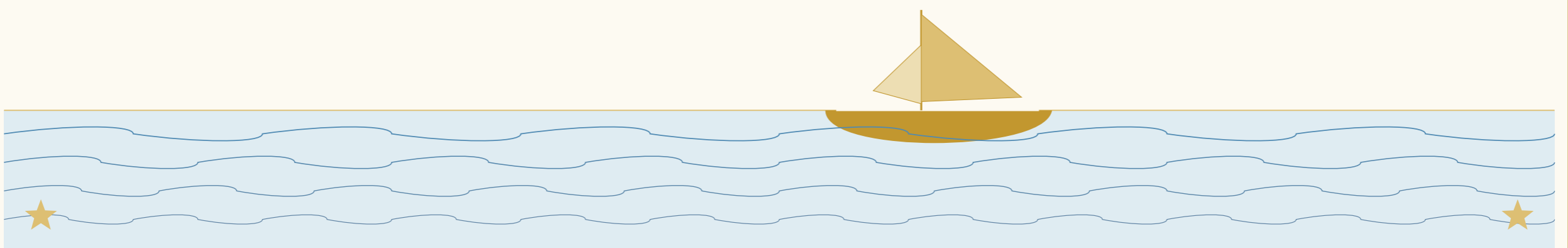
Denton · Mero · Virrey · Gallo San Pedro · Rodaballo
Lubina · Besugo · Lenguado · Gallina · Lechola · Merluza

4

Todos los platos vienen acompañados de guarnición: Ensalada · Verduras baby al horno · Patatas fritas · Crema de patata · Verdura a la plancha

Langosta con huevo frito ^{2,3} S/M

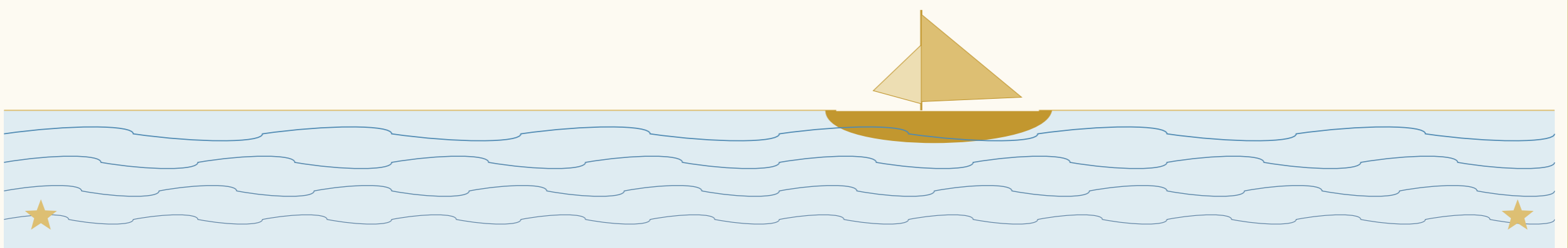
Canelón de merluza ^{1,3,4,7} 24€



Postres

Tarta de manzana ^{1,3,7}	8€
Tarta de chocolate ^{1,3,7}	8€
Tarta de queso ^{1,3,7}	8€
Milhoja ^{1,3,7}	9€
Soufflé de la casa flambeado (mín. 4 personas) * ^{1,3,7}	9€ pp
<i>* Encargar al principio de la comida debido al tiempo de elaboración.</i>	
Bola de helado artesanal ^{3,7}	5,5€
Brocheta de fruta de temporada	5,5€/ud
Crema catalana caramelizada ^{3,7}	6,5€
Sorbetes (mango, limón y mojito) ¹²	10€

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.



Información de Alérgenos

Reglamento (UE) n.º 1169/2011 · Real Decreto 126/2015 · Ley española de alérgenos

- | | |
|---|--|
| <p>1 Gluten
Cereales con gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas</p> | <p>8 Frutos de cáscara
Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de macadamia...</p> |
| <p>2 Crustáceos
Crustáceos y productos derivados: gambas, langostas, cangrejos, cigalas, quisquillas...</p> | <p>9 Apio
Apio y productos derivados: tallos, hojas, semillas y extractos</p> |
| <p>3 Huevos
Huevos y productos derivados de aves</p> | <p>10 Mostaza
Mostaza y productos derivados: semillas, hojas, flores y extractos</p> |
| <p>4 Pescado
Pescado y productos derivados: merluza, atún, bacalao, salmón, rodaballo...</p> | <p>11 Sésamo
Granos de sésamo (ajonjolí) y productos derivados: aceite de sésamo, tahini...</p> |
| <p>5 Cacahuetes
Cacahuetes (maní) y productos derivados</p> | <p>12 Sulfitos
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L (SO₂)</p> |
| <p>6 Soja
Soja y productos derivados: salsa de soja, tofu, lecitina de soja...</p> | <p>13 Altramuces
Altramuces (lupino) y productos derivados: harina de altramuz, proteína de lupino...</p> |
| <p>7 Leche
Leche y derivados lácteos (incluida la lactosa): mantequilla, queso, nata, yogur...</p> | <p>14 Moluscos
Moluscos y productos derivados: pulpo, calamar, sepia, mejillones, almejas, zamburiñas...</p> |

Los platos sin numeración no contienen alérgenos de declaración obligatoria conforme al Reglamento (UE) 1169/2011.

Pese a las medidas de precaución adoptadas, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos por posible contaminación cruzada en cocina.

Para información personalizada sobre alérgenos o intolerancias, consulte con nuestro personal.

Información actualizada a 2026. Documento disponible en formato accesible bajo petición.

