



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.

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

Gracias por acompañarnos. La experiencia comienza ahora.



LLAÜT
ALICANTE CENTRO



Individuales

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

Ensaladas

Tomate con ventresca	22€
Burrata	18€
Salazones	26€
Bogavante	36€
Salpicón de marisco (pulpo, gamba mejillones, etc.)	22€

***El servicio del pan + tomate natural rallado + alioli tiene un precio de 2,8€ por persona.**



Entrantes

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

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



Con Huevos

- Huevo de 7 yemas con caviar Osetra y bogavante** 58€
- Huevos rotos con foie** 19€
- Media tortilla sin terminar con caviar Osetra y gamba roja** 45€
- Revuelto de mar y montaña (huevos, setas, gambas, ajetes tiernos, espárragos verdes...)** 28€
- Huevos a la marinera (atún rojo, gamba roja, patatas panaderas, cebolla pochada, huevos y ajetes tiernos) (min 2p)** 22€ pp

Bocados

- Capricho de solomillo con foie** 18€
- Calamares con mayonesa de lima** 21€
- Brioche de carrillera (2uds)** 18€



Latas



Mejillones en escabeche (8-10 piezas)	22€
Ventresca de atún rojo con mantequilla Airas Moniz	32€
Zamburiñas al natural	21€
Caviar de erizo	38€
Navajas al natural	22€

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

Marisco

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

Arroces y fideuás (min 2p)

Arroz del señoret	25€ pp
Arroz con atún rojo y gamba roja	28€ pp
Arroz negro con calamar de potera	25€ pp
Arroz con marisco	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)	23€ pp
Arroz con pollo y verduras	23€ pp
Arroz con tuétano y verduras	26€ pp
Arroz con rape y gambas	27€ pp
Arroz caldoso de lechola	26€ pp
Arroz meloso de cococha de bacalao	27€ pp
Fideuá de marisco	26€ pp
Fideuá negra con calamar de potera	25€ pp
Gazpacho de pescado	24€ pp

Calderos (min 2p)

Caldero Tabarquino	42€
Caldereta de langosta (encargo)	S/M

Pescados de lonja (al corte)

Merluza con almejas y gambas	32€
Denton a la plancha	28€
Lubina al cava	29€
Bacalao al pil pil	33€
Salmonetes a la plancha	30€
Cococha de bacalao	33€
Lenguado con salsa de almendra	35€
Rodaballo	36€
Gallo San Pedro frito con ajetes	36€
Zarzuela de pescado y marisco (min. 2p)	30€ pp

Carne

Tomahawk Añejo 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.**

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 S/M

Canelón de merluza 24€

Postres

Tarta de manzana	8€
Tarta de chocolate	8€
Tarta de queso	8€
Milhoja	9€
Soufflé de la casa flambeado (min 4 pax)*	9€ pp
<small>*encargar al principio de la comida debido al tiempo de elaboración</small>	
Bola de helado artesanal	5,5€
Brocheta de fruta de temporada	5,5€/ud
Crema catalana caramelizada	6,5€
Sorbetes (mango, limón y mojito)	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.

