

No se lo podíamos poner más fácil, el Grupo Lonja quiere ayudarle a pasar esta crisis sin que tenga que renunciar a deleitarse con las extraordinarias viandas de su Restaurante La Lonja de Pozuelo.

Usted elige entre su escogida Carta un entrante (recomendamos encarecidamente seleccionar propuestas para compartir, obligatorio para el buen servicio en mesas de más de 5 comensales), un plato principal y un exquisito postre y nosotros le anticipamos lo que le va a costar, 30€ (iva 10% incluido).

Oferta válida excepto festividades especiales.

PARA COMPARTIR

- Jamón Ibérico de Bellota de la Dehesa de Extremadura (suplemento 6€ por ración)*
Queso Manchego (suplemento 3€ por ración)
Gamba blanca de Huelva a la Plancha, Cocida o al Ajillo (suplemento 4€ por ración)
Croquetas de Merluza y Gambas
Carpaccio de lomo de Vaca con Piñones (suplemento 4€ por ración)
Tataki de Atún Rojo a la manera de "La Lonja"
Atún rojo en Tartar, con salsa Yakiniku y Aguacate cremoso
Revuelto de morcilla y piñones
Tortilla de Centollo (suplemento 4€ por ración)
Huevos rotos con chanquetes y pimientos asados
Huevos confitados con Cigalitas, Foie y crema de Trufa (suplemento 4€ por ración)
Sartén de Almejas picantitas a la manzanilla "La Guita" (suplemento 3€ por ración)
Sartén de Chipirones, Gulas y Gambas al ajillo
Chipironcitos de Potera a la Plancha
Chipironcitos de Potera a la Andaluza con compota de Tomate
Pulpo a la Brasa (suplemento 3€ por ración)
Albóndigas de Merluza, reducción de Teriyaki

ENSALADAS

- Ensaladilla rusa con picadillo de Gambón*
Ensalada de Quinoa y Aguacate
Tomate con Cebolleta tierna
Ensalada de Tomate con Ventresca (suplemento 2€ por ración)
Ensalada templada de Chipirones y Gulas

CUCHARA Y VERDURAS DE TEMPORADA

- Alcachofas naturales, simplemente a la plancha*
Alcachofas naturales con Almejas en salsa verde (suplemento 4€ por ración)
Sopa de pescado a la donostiarra
Garbanzos con Bacalao y Bogavante (suplemento 4€ por ración)
Judías pintas de La Bañeza con Oreja y Morro

PESCADOS

Merluza de Pincho a la Plancha

Merluza de Pincho en Dados a la Romana

Merluza rellena de Gambón y Trigueros, Salsa Vinagreta

Tronco de Merluza estilo Ondarroa (suplemento 4€ por ración)

Chipirones encebollados a lo Pelayo

Bacalao con Pil-Pil de Boletus

Bacalao con manzana reineta y miel de romero

Rape a la Parrilla con Bilbaína (suplemento 4€ por ración)

Lubina a la parrilla o a la Sal (suplemento 3€ por ración)

Taco de Atún Rojo del Mediterráneo a la Plancha (suplemento 4€ por ración)

CARNES

Vaca Frisona Asturiana a la Parrilla (suplemento 4€ por ración)

Villagodio 2 px (suplemento 4€ por ración)

Solomillo Gallego a la Parrilla (suplemento 3€ por ración)

Steak Tartare (suplemento 3€ por ración)

Dados de Solomillo al Ajillo o al Roquefort

Secreto Ibérico a la parrilla con chimichurri

Rabo de Toro estofado (suplemento 4€ por ración)

Abanico de Solomillo y Foie con salsa de Oporto (suplemento 3€ por ración)

POSTRES

Capricho a los Tres Chocolates

Sopa de Chocolate blanco y Yogur con Frambuesas

Canutillo frito relleno de Mousse de Chocolate

Tarta de Manzana con Helado de Caramelo

Tiramisú

Tarta casera de Queso

Piña tropical

Sorbete de Limón al Cava

Helado de Queso fresco con Dulce de Membrillo y Nueces

Helados variados hechos en Casa

Suflé Alaska (mínimo 2 pax) (8 minutos) (2€ suplemento por ración)

Disponemos de la información de alérgenos. Cualquier duda pregunte a nuestro personal