

LA
LONJA 
COCINA Y CONOCIMIENTO

CADA MADRUGADA ES NUESTRO EJERCICIO DE RESPONSABILIDAD ELEGIR LO MEJOR DE LOS MARES Y OCÉANOS Y DESTINARLO A NUESTRAS MESAS. JUNTO A NUESTRO ESFUERZO Y HUMILDAD ES NUESTRA MEJOR HERRAMIENTA PARA HACERLES FELICES.

BIENVENIDOS A CASA, VAMOS A DISFRUTAR.

EVERY MORNING WE ARE RESPONSIBLE OF SELECTING THE BEST FROM OUR SEAS AND OCEANS AND BRING IT TO OUR TABLES. THAT TOGETHER WITH OUR EFFORT AND HUMBLENESS IS THE BEST WE HAVE TO MAKE YOU HAPPY.

WELCOME HOME, LET'S ENJOY.

@LALONJAMADRID



MARISCO

SEAFOOD

OSTRA DE CASTROPOL

CASTROPOL OYSTER

4,90

OSTRA DEL SOL

SUN OYSTER

4.90

MEJILLONES DE ROCA A LA BRASA

GRILLED ROCK MUSSELS

13,75

BERBERECHOS JUMBO AL CHAMPAGNE

JUMBO COCKLES WITH CHAMPAGNE

22

GAMBA BLANCA FRESCA DE HUELVA / PALAMÓS

HUELVA WHITE PRAWN FROM

18 (100GR)

GAMBA ROJA FRESCA DE DÉNIA/SANTAPOLA

DÉNIA RED PRAWN

18 (100GR)

ALMEJA FINA DE GALICIA

GIGANT CLAMS

14 (100GR)

CARABINERO FRESCO DE CÁDIZ

CÁDIZ SCARLET SHRIMPS

17 (100GR)

ERIZO DE MAR

SEA URCHIN

4,90 (UD)

ESPECIAL CAVIAR

NACARI

55 (15GR)

100 (30GR)

BAERII

48 (20GR)

130 (50GR)



ENTRANTES

STARTERS

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON FRUTOS ROJOS Y ALBARIÑO
MARINATED PARTRIDGE SALAD WITH RED BERRIES AND ALBARIÑO
19,50

HUEVO TRUFADO CON HIGADO FRESCO DE PATO A LA PLANCHA
TRUFFLED EGG WITH TRUFFLE AND GRILLED FRESH FOIE
19,00

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON REGAÑÁS Y TOMATE RALLADO
IBERIAN HAM WITH REGAÑÁS AND GRATED TOMATO
26,50

TIMBAL DE BOGAVANTE CON GUACAMOLE DE MANGO Y VINAGRETA DE PIÑONES Y NARANJA
LOBSTER SALAD, MANGO GUACAMOLE, PINENUTS AND ORANGE DRESSING
22,00

CREMOSO DE BURRATA CON CONFITURA DE HIGOS, NUECES Y RÚCULA
CREAMY BURRATA WITH FIGS, NUTS AND RUGULA
15,50

SOPA BULLABESA DE PESCADO DE ROCA CON GELÉE DE MOLUSCOS Y TOQUES ANISADOS
ROCK FISH BOUILLABAISSE SOUP WITH MOLLUSCS GELÉE AND ANISEED TOUCH
21,00

VERDURAS ECOLÓGICAS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO
GRILLED ORGANIC VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE
16,50

CANELONES DE MEJILLONES Y SETA DE TEMPORADA
WARM MUSSELS AND MUSHROOMS
16,50

ALCACHOFAS CONFITADAS, PURE DE BONIATO, MOLLEJAS SALTEADAS Y YEMA
ARTICHOKES WITH SWEET POTATO PURÉE, LAMB SWEETBREAD AND YOLK
19,50

VERDINAS CON BACALAO Y BERBERECHOS
GREEN BEANS WITH COD AND COCKELS
18,00

ARROZ CREMOSO CON SEPIA Y ZAMBURIÑAS
CREAMY RICE WITH CUTTLEFISH AND SMALL SCALOP
18,00



PRINCIPALES

MAIN DISHES

CHICHARRO MARINADO, ESPUMA TEMPLADA DE COLIFLOR, CREMA DE CALABAZA Y VAINILLA

MARINATED HORSE-MACKEREL, WARM CAULIFLOWER FOAM, PUMPKIN AND VANILLA CREAM

19,50

CONGRIO A LA BRASA, GELÉ DE VERDURAS, CALDO DE ALMENDRA TOSTADA Y HIERBAS AROMATICAS

GRILLED CONGER, VEGETABLES GEL, ROASTED ALMOND SOUP AND AROMATICS

22,50

CHIPIRON DE ANZUELO EN SU TINTA CON ARROZ SALVAJE LIBANÉS

BABY SQUIDS WITH ITS INK SAUCE AND WILD LEBANESE RICE

19,50

FAISAN ESTOFADO A LA TOLEDANA

PHEASANT STEW TO THE TOLEDAN STYLE

21,00

**SOLOMILLO A LA BRASA CON SALSA DE PIMIENTA DE SCHEZUAN, PATATAS CON AJO ASADO Y
TOMILLO**

GRILLED BEEF SIRLOIN SCHEZUAN PEPPER SAUCE, POTATOES WITH ROASTED GARLIC AND THYME

26,00

CHULETITAS DE LECHAL A LAS BRASA

GRILLED BABY LAMB CHOPS

23,50

RABO DE TORO ESTOFADO A LA ANTIGUA CON CROQUETA DE PATATA LÍQUIDA

OLD STYLE STEWED OX TAIL WITH LIQUID POTATOE

19,50



MENÚ OCEÁNICO

(De Lunes a Jueves y Viernes mañana, Excepto vísperas y festivos)

A ELEGIR

CREMOSO DE BURRATA CON CONFITURA DE HIGOS, NUECES Y RÚCULA
CREAMY BURRATA WITH FIGS, NUTS AND RUGULA

ARROZ CREMOSO CON SEPIA Y ZAMBURIÑAS
CREAMY RICE WITH CUTTLEFISH AND SMALL SCALLOP

RAYA A LA MANTECA NEGRA CON PURÉ DE ZANAHORIA Y CHIPS DE VERDURAS
STINGGRAY WITH BLACK BUTTER AND CARROT CREAM

SOLOMILLO A LA BRASA CON SALSA DE PIMIENTA DE SCHEZUAN, PATATAS CON AJO ASADO Y TOMILLO
GRILLED BEEF SIRLOIN SCHEZUAN PEPPER SAUCE, POTATOES WITH ROASTED GARLIC AND THYME

FLAN DE QUESO IDIAZABAL, TALLARINES DE MEMBRILLO Y HELADO DE VAINILLA DE TAHITI
IDIAZABAL CHEESE PUDDING, QUINCE NOODLES AND TAHITI VANILLA ICE CREAM

CAFÉ Y MIGNARDISES
COFFEE AND MIGNARDISES

BEBIDAS INCLUIDAS / DRINKS INCLUDED

AGUA MINERAL
MINERAL WATER

35 €*

* IVA INCLUIDO. LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SON POR PERSONA Y NO SE PUEDEN COMPARTIR.
MENÚ A MESA COMPLETA, DISPONIBLE PARA MESAS DE HASTA 8 COMENSALES.



MENÚ FINDES EN FAMILIA

(De Lunes a Jueves y Viernes mañana, Excepto vísperas y festivos)

A ELEGIR

BRANDADA DE BACALAO AHUMADO, BERENJENA Y MIEL DE CAÑA
SMOKED COD BRANDADA, EGGPLANT AND HONEY

VERDINAS CON PESCADO DEL DÍA Y ALMEJAS
SCUM WITH FISH OF THE DAY AND CLAMS

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA Y SEMIESFERA DE FRUTOS ROJOS
PICKLED PARTRIDGE AND RED FRUIT SPHERE

A ELEGIR

MERLUZA EN SALSA VERDE Y BERBERECHOS
HAKE IN GREEN SAUCE AND COCKLES

CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ SALVAJE LIBANÉS
SQUIDS IN ITS OWN INK WITH WILD LEBANESE RICE

FAISÁN ESTOFADO A LA TOLEDANA
PHEASANT STEW TO THE TOLEDAN STYLE

A ELEGIR

PIÑA ASADA AL CARAMELO DE ENELDO, SABLÉ DE JENGIBRE Y HELADO DE LECHE DE COCO
PINEAPPLE ROASTED IN DILL CARAMEL, GINGER SABLÉ AND COCONUT MILK ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE CON ALGODÓN DE VIOLETA
CRÈME BRÛLÉE WITH VIOLET CANDY FLOSS

CAFÉ Y MIGNARDISES
COFFEE AND MIGNARDISES

BEBIDAS INCLUIDAS / DRINKS INCLUDED

AGUA MINERAL
MINERAL WATER

45 €*

* IVA INCLUIDO. LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SON POR PERSONA Y NO SE PUEDEN COMPARTIR.
MENÚ A MESA COMPLETA, DISPONIBLE PARA MESAS DE HASTA 8 COMENSALES.



MENÚ DEGUSTACIÓN DE INVIERNO **WINTER'S MENU**

TIMBAL DE BOGAVANTE CON GUACAMOLE DE MANGO Y VINAGRETA DE PIÑONES Y NARANJA
LOBSTER SALAD, MANGO GUACAMOLE, PINENUTS AND ORANGE DRESSING

ALCACHOFA CONFITADAS, PURE DE BONIATO, MOLLEJAS SALTEADAS Y YEMA
ARTICHOKE WITH SWEET POTATO PURÉE, LAMB SWEETBREAD AND YOLK

ESTURIÓN CON CREMA DE BOLETUS Y PURÉ DE HÍGADO DE PATO
STURGEON WITH MUSHROOMS CREAM AND DUCK LIVER PUREE

FAISÁN ESTOFADO A LA TOLEDANA
PHEASANT STEW TO THE TOLEDAN STYLE

FLAN DE QUESO IDIAZABAL, TALLARINES DE MEMBRILLO Y HELADO DE VAINILLA DE TAHITI
IDIAZABAL CHEESE PUDDING, QUINCE NOODLES AND TAHITI VANILLA ICE CREAM

NUESTRO HOMENAJE AL CHOCOLATE
OUR TRIBUTE TO CHOCOLATE

CAFÉ Y MIGNARDISES
COFFEE AND MIGNARDISES

BEBIDAS INCLUIDAS / DRINKS INCLUDED

Agua mineral, Vino Blanco, Tinto, Refrescos, Cerveza o Zumo
Mineral water, White wine, Red wine, Cold drink, Beer or Juice

55 €*

* IVA INCLUIDO. LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SON POR PERSONA Y NO SE PUEDEN COMPARTIR.
MENÚ A MESA COMPLETA, DISPONIBLE PARA MESAS DE HASTA 8 COMENSALES.

@LALONJAMADRID