

LLAUNA

Fuego y Arroz



En Llauna creemos que comer bien es mucho más que sentarse a la mesa: es disfrutar, compartir y dejarse llevar por los sabores que cuentan historias.

Nuestra cocina combina la tradición española con un toque de creatividad, dando vida a platos elaborados con ingredientes frescos y de la más alta calidad.

Las llaunas de arroces, protagonistas de nuestra carta, son una muestra de ese equilibrio entre técnica, producto y pasión.

Cada propuesta se completa con una selección de vinos pensada para acompañar y realzar cada sabor, desde tintos intensos hasta blancos frescos.

Y más allá de la comida, te espera un ambiente acogedor y familiar, donde cada visita se convierte en una experiencia para recordar.

En Llauna, cada comida es una celebración, y cada cliente, parte de nuestra historia.

Bienvenido a Llauna, donde comer bien es disfrutar.

At Llauna, we believe that dining is more than just eating — it's about enjoying, sharing, and letting flavors tell their stories.

Our cuisine blends Spanish tradition with a touch of creativity, bringing to life dishes made with the freshest, highest-quality ingredients.

Our signature rice dishes, or “llaunas”, embody the perfect balance of skill, flavor, and passion. To elevate every bite, we offer a carefully curated wine selection, from bold reds to refreshing whites, chosen to enhance every flavor.

Beyond the food, you'll find a warm and welcoming atmosphere that makes every visit feel like a special occasion.

At Llauna, every meal is a celebration — and every guest is part of our story.

































Welcome to Llauna, where good food means true enjoyment.










RESTAURANTELLAUNA.COM



• PARA COMPARTIR • TO SHARE

Gambón crujiente con salsa nikkei (6 uds) Crispy prawns with Nikkei sauce (6 pcs)	      	15€
Ensaladilla de pollo de corral al carbón Charcoal-grilled free-range chicken salad		14€
Croquetas de cecina extremeña en su propio velo (6 uds) Cured beef croquettes in their own veil (6 pcs)	  	15€
Croquetas de trufa (6 uds) Truffle croquettes (6 pcs)	 	14€
Huevos rotos con cecina, mayotartufato y yema curada Broken eggs with cured beef, truffle mayo and cured yolk	  	15€
Caracoles a la llauna Snails a la Llauna		16€
Mejillones al ajillo con un toque de vino blanco Garlic mussels with a touch of white wine	  	14€
Patatas bravas con salsa casera Homemade spicy potatoes	   	12€
Tartar de picaña madurada sobre tuétano asado y yema curada (100 grs) Aged beef tartare on roasted bone marrow and cured yolk (100 g)	   	28€
Provoleta a la parrilla con tomates cherry confitados y chimichurri Grilled provolone with confit cherry tomatoes and chimichurri		16€
Tartar de salmón sobre mousse de aguacate con lluvia de masago Salmon tartare on avocado mousse with masago flakes	  	20€
Vieras al ajillo con un toque crocante Garlic scallops with a crunchy touch		18€

• DE LA HUERTA • FROM THE GARDEN

Ensalada Verde (lechuga, rúcula, tomate, cebolla morada y vinagreta de mostaza y miel) Green Salad (lettuce, arugula, tomato, red onion, and honey mustard vinaigrette)		10€
Alcachofa a la brasa, lluvia de tierra de cecina y aceite ahumado (2 uds) Grilled artichokes with cured beef crumble and smoked oil (2 pcs)		15€
Parrillada de verduras a la brasa con romesco Grilled vegetable platter with romesco sauce	 	14€
Burrata al pesto genovés de pistacho, sobre un colchón de rúcula y cherry Burrata with pistachio pesto on a bed of arugula and cherry	   	16€









• LLAUNAS •

RICE DISHES

Arroz de mariscos (1p/2p) Seafood rice (1p/2p)	    	19€ / 36€
Arroz negro con pulpo a la brasa (1p/2p) Black rice with grilled octopus (1p/2p)	    	22€ / 40€
Arroz de rabo de toro en su jugo (1p/2p) Oxtail rice in its own jus (1p/2p)	 	22€ / 40€
Arroz veggie, con sofrito de romesco y verduras asadas (1p/2p) Veggie rice with romesco and roasted vegetables (1p/2p)	 	18€ / 34€
Arroz mar y tierra "secreto ibérico y chipirón" (2p) Surf & turf rice (Iberian pork "secreto" and squid) (2p)	   	40€
Arroz de setas y pato (2p) Wild mushroom and duck rice (2p)		40€
Arroz de carrillera de vaca al vino tinto con setas (2p) Braised beef cheek rice with red wine and mushrooms (2p)		40€














• CARNES •

MEATS

Lomo alto premium, maduración 35 días (300 grs) Premium ribeye, 35-day dry-aged (300 g)		34€
Lomo alto premium, maduración 35 días (500 grs) Premium ribeye, 35-day dry-aged (500 g)		55€
Secreto ibérico a la brasa, sobre parmentier trufada Grilled Iberian pork "secreto" with truffled potato purée	 	28€
Hamburguesa by Llauna "con provolone, mayonesa ahumada y chimichurri" (180 grs) By Llauna burger with provolone, smoked mayo & chimichurri (180 g)	  	18€
Cheeseburger con patatas fritas Classic cheeseburger with fries	 	16€
Costilla a baja temperatura sobre una nube de puré de patatas con salsa reducida (500grs) Slow-cooked beef ribs served over creamy mashed potatoes with reduced sauce (500gr)		34€
Black Angus acompañado con puré de patatas y pimientos asados (300grs) Black Angus served with mashed potatoes and roasted peppers (300g)		38€
Black Angus acompañado con puré de patatas y pimientos asados (500grs) Black Angus served with mashed potatoes and roasted peppers (500g)		60€

•PESCADOS•

FISH

Canelón de carabinero envuelto en calabacín sobre espejo de hoisin Scarlet prawn cannelloni wrapped in zucchini with hoisin sauce	    	21€
Lomo de lubina acompañado de tomates cherry y puerros confitados Seabass loin with cherry tomatoes and confit leeks	  	25€
Pata de pulpo a la brasa con crema de parmentier de boniato Grilled octopus leg on a sweet potato purée	    	31€

•GUARNICIÓN•

SIDES

Parmentier de patatas Potato purée		5€
Parmentier de patatas trufado Truffled potato purée	 	6€
Patatas caseras fritas al estilo brava Homemade fries with spicy sauce		6€
Pure de boniato Sweet potato mash		5€

•PAN/ALIOLIS•

BREAD & ALIOLIS

Cesta de pan acompañada con algunos de nuestros aliolis:
Basket of bread served with your choice of our house aliolis:

Alioli tradicional
Traditional alioli

Alioli de ajo asado y miel
Roasted garlic & honey alioli

Alioli de ajo y perejil
Garlic & parsley alioli

Alioli de pimienta
Pepper aioli

Precio por persona/Price per person: 1,50€



LÁCTEOS



SÉSAMO



FRUTOS SECOS



ALTRAMUZ



APIO



SULFITOS



MOLUSCOS



CACAHUETES



PESCADO



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



SOJA











MOSTAZA



GLUTEN

• POSTRES •

DESSERTS

Tarta de queso y dulce de leche con helado Cheesecake with "dulce de leche" and ice cream		9€
Torrija de brioche con helado de vainilla sobre un cremoso de leche Brioche "torrija" with vanilla ice cream on a milk cream base	 	8€
Coulant de queso manchego con helado Manchego cheese coulant with ice cream		8€
Coulant de chocolate con helado de limón Chocolate coulant with lemon ice cream	 	8€
Nuestra tradicional tarta de queso semicurado con helado Our traditional semi-cured cheesecake with ice cream		8€
Encanto de fresa, nuestro crepe casero con bizcocho, crema suave y fresas Strawberry Delight, our homemade crepe with sponge cake, cream and strawberries	 	10€

Nota: se aplica un suplemento del 10 % sobre el total de la cuenta por servicio de terraza



LÁCTEOS



SÉSAMO



FRUTOS
SECOS



ALTRAMUZ



APIO



SULFITOS



MOLUSCOS



CACAHUETES



PESCADO



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



SOJA



MOSTAZA



GLUTEN



RESTAURANTELLAUNA.COM

