



Català

*D'il·lusió a idea,
d'idea a projecte,
de projecte a realitat.
Un cocktail de sensacions per compartir...*

Benvinguts a Laos.


APERITIUS

- Hugo 6,00 €
- Aperol spritz 6,00 €
- Campari 4,00 €
- Campari soda 6,00 €
- Campari suc de taronja 7,00 €
- Campari suc de taronja natural 8,00 €
- Cinzano 4,00 €
- Martini (blanco, rojo, dry) 4,00 €
- Martini Royale 4,00 €
- Vermut Yzaguirre 4,00 €
- Palo 3,00 €
- Palo soda 4,00 €
- Tío Pepe 3,00 €
- Pernod 4,00 €
- Ricard 4,00 €
- Cynar 4,00 €
- Ramazzotti 4,00 €
- Kir Royale 6,00 €





LAOS PER A PETITS COMENSALS

- Espirals bolonyesa 8,50 €
- Pitera de pollastre a la brasa amb patates fregides o amanida  8,50 €
- Varettes de lluç arrebossades amb patates fregides o amanida 10,50 €

ENTRANTS

- | | 1/2 Racció | Racció |
|---|------------|---------|
| • Pop a la brasa amb patates i allioli  | 12,95 € | 20,95 € |
| • Pebres de Padró | 9,50 € | |
| • Graellada de verdures amb vinagreta de pebres (carabassó, albergínia, gírgola, espàrrec verd, tomàtiga xerri)  | 9,75 € | 12,75 € |
| • Ous a la brasa amb patates, gírgoles, sobrassada i botifarró  | 9,75 € | 12,75 € |
| • Formatge camembert arrebossat amb confitura de nabius i amanida | 9,95 € | 15,95 € |
| • Pissarra de pernil ibèric al tall (75 grams) | | 19,75 € |

Cobert per persona

- Pa, paté i olives 2,50 €
- Pa, allioli i olives 2,50 €
- Pa sense gluten addicional 2,00 €
- Paté o allioli addicionals 1,50 €
- Pa i olives 1,00 €

TAULES (amb pa amb oli torrat)

- Taula de pernil ibèric al tall 22,95 €
- Taula de formatges (menorquí, manxec, camembert i cabra) 15,95 €
- Taula Laos (pernil ibèric, formatge menorquí i manxec) 17,95 €

AMANIDES

- Formatge de cabra 16,95 €
Fulles mixtes, espàrrecs verds, magrana, tomàtiques seques, nous, formatge de cabra gratinat, vinagreta de soja, sèsam i mel
- Cèsar 10,75 €
Fulles verdes, pollastre, ou bullit, pa torrat, seitons, parmesà, salsa cèsar
- Del xef 15,95 €
Tataki de tonyina fresca, ou bullit, seitons, mongetes verdes, patates, tomàtiques xerri, vinagreta de llimona, tapenade i pesto

PEIX

- Salmó al pebre rosa amb fonoll i bròquil a la brasa 20,95 €
- Llom de bacallà amb tumbet i pesto de tomàtiga 19,95 €

• Els nostres peixos, elaborats al RONER: Roner és un termostat que permet cuinar a baixa temperatura i en el seu suc cada aliment, conservant així totes les seves propietats i aconseguint una textura perfecta.



CARN

- Steak tàrtar (tallat amb ganivet) amb patates palla . . . 22,75 €
- Rellom de vedella a la brasa amb patates fregides, espàrrecs verds i allioli 🍴 25,75 €
- Entrecot de vedella a la brasa amb patates fregides, espàrrecs verds i allioli 🍴 19,95 €
- Hamburguesa Laos (100% carn de vedella, bacó, formatge cheddar, ceba caramel·litzada, tomàtiga xerri, lletuga) amb patates fregides 🍴 14,50 €
- Costelles de mè km 0 a la brasa amb patates fregides i pebrets de Padró 🍴 22,75 €
- Rellom de porc a la brasa amb patates rostides i saltejat de carxofes, escalunyes i pernil salat 🍴 20,95 €
- Pitera de pollastre al curri amb arròs basmati 🍴 15,95 €

Les nostres patates fregides són triple cocció



• Les nostres carns, elaborades al JOSPER : Jospers és una elegant combinació entre forn i graella en una sola màquina que aporta un gust a llenya i una textura i sucositat, úniques.

POSTRES

(elaborats diàriament pel nostre equip de cuina)

- Crema catalana Laos amb gelat de canyella 6,95 €
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla 6,95 €
- Tarta banoffee amb gelat de galleta i plàtan 6,95 €
- Tiramisú amb gelat de baileys 6,95 €
- Gelats i sorbets de temporada (preu per bolla) 2,50 €
- Sorbets de temporada amb licor (preu per bolla) 3,50 €