



## Español

*De ilusión a idea,  
de idea a proyecto,  
de proyecto a realidad.  
Un cocktail de sensaciones para compartir...*

# Bienvenidos a Laos.

### APERITIVOS

• Hugo	6,00 €
• Aperol spritz	6,00 €
• Campari	4,00 €
• Campari soda	6,00 €
• Campari zumo naranja	7,00 €
• Campari zumo naranja 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 PARA PEQUEÑOS COMENSALES

- Espirales boloñesa ..... 8,50 €
- Pechuga de pollo a la brasa con patatas fritas o ensalada  ..... 8,50 €
- Varitas de merluza rebozadas con patatas fritas o ensalada ..... 10,50 €

## ENTRANTES

- |   | 1/2 Ración | Ración  |
|---|------------|---------|
| • Pulpo a la brasa con patatas y alioli    | 12,95 €    | 20,95 € |
| • Pimientos de Padrón   | 9,50 €     |         |
| • Parrillada de verduras con vinagreta de pimientos (calabacín, berenjena, gírgola, espárrago verde, tomate cherry)  | 9,75 €     | 12,75 € |
| • Huevos a la brasa con patatas, gírgolas, sobrasada y botifarrón    | 9,75 €     | 12,75 € |
| • Queso camembert rebozado con confitura de arándanos y ensalada  | 9,95 €     | 15,95 € |
| • Pizarra de jamón ibérico al corte (75 gramos)   |            | 19,75 € |

### Cubierto por persona

- Pan, paté y aceitunas ..... 2,50 €
- Pan, alioli y aceitunas ..... 2,50 €
- Pan sin gluten adicional ..... 2,00 €
- Paté o alioli adicionales ..... 1,50 €
- Pan y aceitunas ..... 1,00 €

## TABLAS (con "pa amb oli" tostado)

- Tabla de jamón ibérico al corte ..... 22,95 €
- Tabla de quesos (menorquín, manchego, camembert y cabra) ..... 15,95 €
- Tabla Laos (jamón ibérico, queso menorquín y manchego) ..... 17,95 €

## ENSALADAS

- Queso de cabra ..... 16,95 €
- Hojas mixtas, espárragos verdes, granada, tomates secos, nueces, queso de cabra gratinado, vinagreta de soja, sésamo y miel
- César ..... 10,75 €
- Hojas verdes, pollo, huevo cocido, pan tostado, boquerones, parmesano, salsa césar
- Del chef ..... 15,95 €
- Tataki de atún fresco, judías verdes, huevo cocido, boquerones, patatas, tomates cherry, vinagreta de limón, tapenade y pesto







## PESCADOS

- Salmón a la pimienta rosa con hinojo y brécol braseados ..... 20,95 €
- Lomo de bacalao con tumbet y pesto de tomate ..... 19,95 €

• Nuestros pescados, elaborados al RONER: Roner es un termostato que permite cocinar a baja temperatura y en su jugo cada alimento, conservando así todas sus propiedades y consiguiendo una textura perfecta.



## CARNES

- Steak tartar (cortado a cuchillo) con patatas paja . . . . . 22,75 €
- Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas, espárragos verdes y alioli  . . . . . 25,75 €
- Entrecot de ternera a la brasa con patatas fritas, espárragos verdes y alioli  . . . . . 19,95 €
- Hamburguesa Laos (100% carne de ternera, bacon, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate cherry, lechuga) a la brasa con patatas fritas  . . . . . 14,50 €
- Chuletas de cordero km 0 a la brasa con patatas fritas y padrones  . . . . . 22,75 €
- Solomillo de cerdo a la brasa con patatas asadas y salteado de alcachofas, chalotas y jamón serrano  . . . . . 20,95 €
- Pechuga de pollo al curry con arroz basmati  . . . . . 15,95 €

Nuestras patatas fritas son triple cocción



• Nuestras carnes, elaboradas al JOSPER: Jospers es una elegante combinación entre horno y parrilla en una sola máquina; que aporta sabor a leña y textura y jugosidad, únicas.

## POSTRES

(elaborados diariamente por nuestro equipo de cocina)

- Crema catalana Laos con helado de canela . . . . . 6,95 €
- Coulant de chocolate con helado de vainilla . . . . . 6,95 €
- Tarta banoffee con helado de galleta y plátano . . . . . 6,95 €
- Tiramisú con helado de baileys . . . . . 6,95 €
- Helados y sorbetes de temporada (precio por bola) . . . . . 2,50 €
- Sorbetes de temporada con licor (precio por bola) . . . . . 3,50 €