

ALÉRGENOS

ENSALADAS

TURCA (KM. 0)

Mutabal de berenjena, granada, queso de cabra con zumaque, salsa de sésamo y hojas frescas de hierbabuena.

Lácteos y sésamo

GRIEGA (KM. 0)

Láminas de pepino, queso feta, olivas kalamatas, tzaziki, tomates cherrys y apio encurtido.

Lácteos y apio

ESLAVA

Remolacha cocida, boniato asado, brócoli, berros, queso fresco con remolacha y pipas de calabaza.

Soja, lácteos y sésamo

TOSCANA (KM. 0)

Láminas de calabacín aliñadas con limón, burrata, cherrys confitados, rúcula, piñones y pesto de albahaca.

Lácteos, frutos secos y sésamo

THAI (KM. 0)

Colinabo verde, zanahoria, piña, mango, aliño de chile y cacahuets picantes.

Pescado, cacahuets y soja

MEDITERRÁNEA (KM. 0)

Tomate rosa de temporada con pimientos rojos asados y encurtidos de la isla.

Sulfitos

LIBANESA (KM. 0)

Hummus de garbanzos, calabaza asada, tabulé de pimiento rojo, fresas, cebolla roja, ensalada de perejil y menta y garbanzos crujientes.

Frutos secos y sésamo

LATINA

Aguacate a la parrilla y embadurnado en mojo picón, pico de gallo, yuca frita y causa limeña.

Sulfitos



LASSALA
CONTEMPORARY GARDEN & GRILL

ALÉRGENOS

VERDURAS ASADAS

COLIFLOR ASADA

Rebozada de especias y salsa de sésamo y cúrcuma.

Lácteos y sésamo

BIMIS Y ESPÁRRAGOS

Con romescu de Chipotle.

Frutos secos, sésamo y sulfitos

BERENJENA (KM. 0)

Glaseada con miso, sésamo y cilantro.

Soja, lácteos y sésamo

ALCACHOFAS

Con picadillo de encurtidos y mostaza.

Mostaza y sulfitos

ZANAHORIA BABY

Con curry y mayonesa de ají amarillo.

Huevos

PATATA (KM. 0)

Asada al horno con mantequilla de hierbas.

Lácteos, mostaza y huevos

BONIATO

Con crema agria y pepinillos.

Lácteos, mostaza y sulfitos

ALÉRGENOS

NUESTRAS BROCHETAS ROBATA

ASIÁTICA

Pollo Campero, marinado de cacahuete y cilantro.

Pescado, cacahuete y soja

ARGENTINA

Solomillo de vaca gallega y chimichurri.

--

MARROQUÍ

Lomo de cordero con yogur y hierbabuena.

Lácteos

VIETNAMITA

Presa de cerdo ibérico marinado a la vietnamita.

Soja y moluscos

CANARIA (KM. 0)

Lomo de atún con mojo picón canario.

Pescados y sulfitos

MALLORQUINA (KM. 0)

Gamba roja cocida a la sal.

Crustáceos

PERUANA

Pulpo con mayonesa de ají amarillo.

Moluscos

MEDITERRÁNEA

Rape con mojo y marinado de azafrán.

Pescado



LASSALA
CONTEMPORARY GARDEN & GRILL

ALÉRGENOS

ARROCES AL HORNO

PESCETARIANO

Arroz seco de rape y espárragos.

Pescado y lácteos

VEGETARIANO

Arroz seco de alcachofa, espárragos y coliflor.

Lácteos

CARNÍVORO

Arroz seco de entrecote y bimis.

Lácteos

POSTRES

PIÑA

Piña asada al ron Amazona, helado de coco, miel de hierbas y salsa de chocolate y maracuyá.

Gluten y lácteos

MELOCOTÓN

Melocotón asado y fresco con cremoso de chocolate, cítricos y tierra de cacao.

Gluten, huevos y lácteos

MANZANA

Manzana asada con crumble de avena y helado de vainilla.

Gluten y lácteos

FRESAS (KM. 0)

Fresas salteadas con vinagre y panacota de albahaca.

Lácteos

MELÓN (KM. 0)

Melón marinado en infusión de jengibre y lima.

--



LASSALA
CONTEMPORARY GARDEN & GRILL

ALÉRGENOS

LASSALA KIDS

COMBO HEALTHY KIDS

Gluten, sésamo y lácteos

PASTA CON BOLOÑESA

Gluten y lácteos

PIZZA MARGARITA

Gluten y lácteos

POSTRES KIDS

TERRINA DE HELADO DE SABORES

Lácteos

PINCHO DE FRUTA

--

NUESTRO SURTIDO DE LA INDIA A MALLORCA

Pan pita y zumaque

Raita con yogur de Mallorca

Chutney de albaricoques de Porreres

Salsa picante de tomate de ramallet, cirereta y tap de cortí

Lácteos y gluten

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos.

Si padece alergia o intolerancia alimentaría pídanos la ficha técnica de nuestros platos y menús.

Los platos indicados en la carta pueden contener trazas de alérgenos.