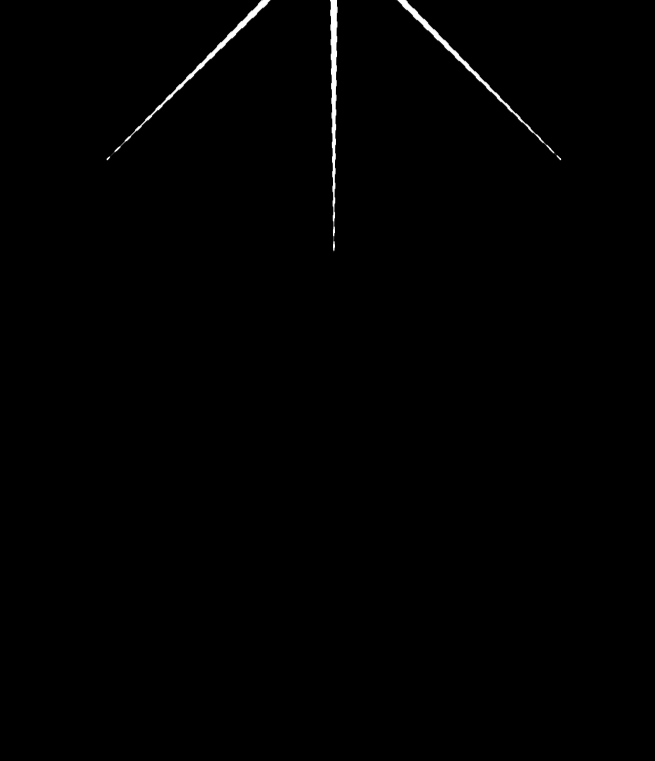


LAMANO <sup>NYC</sup>

# DINNER

EXPERIENCE THE MAGIC OF LAMANO

TASTING SPAIN AND ALL ITS COLORS



## SYMBOLGY

SUITABLE FOR

**Vegan**

**Vegetarian**

### ALLERGY WARNING / SPECIAL INGREDIENT



**Gluten**



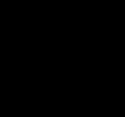
**Garlic**



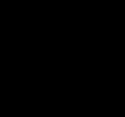
**Eggs**



**Shellfish**



**Dairy**



**Nuts**

## PA PICAR

ελαιικά \ λαγάνα \ φούδια \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες

**MARCONAS** ..... \$8.00

Toasted Marcona almonds, sea salt.



**ACEITUNAS** ..... \$8.00

Mixed olives from around the world, rosemary.



**PAN CON TOMATE** ..... \$8.00

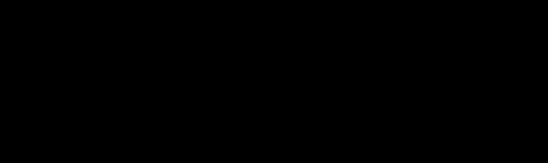
Seasonal tomatoes, garlic olive oil.

Add manchego . . . . . \$3.00



**MANCHEGO AL ROMERO** ..... \$11.00

Rosemary marinated manchego cheese, quince paste, walnut bread.



## TAPAS

ελαιικά \ λαγάνα \ φούδια \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες

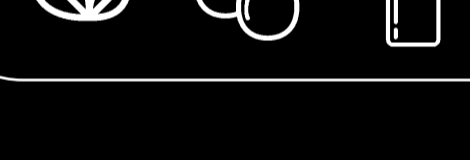
**PAPAS BRAVAS** ..... \$12.00

Crispy potatoes, brava sauce, alioli.



**TORTILLA** ..... \$12.00

Free-range eggs, potato confit, confit onions, alioli.



**TRIO CROQUETAS**..... \$14.00

2 mushroom, 2 Serrano ham, 2 spinach.



**CROQUETAS** ..... \$12.00

4 Guest selection.

**GAMBAS AL AJILLO** ..... \$17.00

Red Shrimps, garlic, ginger, white wine, soy sauce.



**SARDINAS AHUMADAS** ..... \$16.00

Pistachio ajo blanco, parsley oil, pickled red grapes



**ENSALADA DE HIGO** ..... \$14.00

Green apple, cucumber, cherry tomato, manchego, serrano ham flakes, mix greens, apple vinaigrette.



**CALAMAR AL ROMESCO** ..... \$16.00

Grilled calamari rings, green romesco sauce, cauliflower puree.

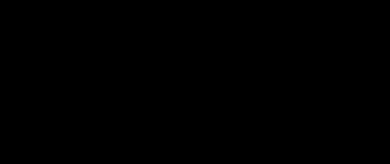
**PULPO AL MOJO** ..... \$19.00

Crispy octopus, crispy potatoes, mojo rojo.



**HUMMUS** ..... \$12.00

Fava beans hummus, garlic, olive oil.  
Side of picos camperos.



**ALCACHOFAS AL ROMESCO** ..... \$16.00

Roasted artichokes, coliflower purée, romesco sauce.



**MEJILLONES AL ESCABECHE** ..... \$16.00

Pickled mussels, olive oil, sherry vinaigrette, cherry tomato.  
Side of bread.

## QUESOS Y EMBUTIDOS

ελαιικά \ λαγάνα \ φούδια \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες

**TABLA DE QUESO** ..... \$21.00

Cheese Plate

Cheese: Three of the chef's selection, quince paste, walnut bread, mixed olives.



**TABLA DE QUESOS / EMBUTIDOS** ..... \$32.00

Cheese and Charcuterie Plate

Cheese: three of the chef selection, serrano ham, chorizo iberico, chistorra, pan con tomate, walnut bread, mixed olives.

**JAMON IBERICO**..... \$21.00

Fermin farm cured 36 months.

## PAELLAS

ελαιικά \ λαγάνα \ φούδια \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες \ κίονες

**PAELLA DE MARISCOS** ..... \$34.00

Banda rice, red shrimps, octopus, squid, alioli.

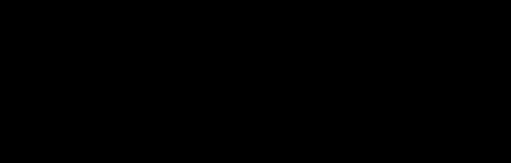


**PAELLA NEGRA** ..... \$34.00

Bomba rice, squid ink, octopus and squid, house alioli.

**PAELLA CAMPERA** ..... \$32.00

Bomba rice, wild mushrooms, chicken, Mediterranean herbs, alioli.



NEW YORK CITY

CHEF CUISINE: **NIDIA MEDA**

το νέο πρόγραμμα της Lamano NYC είναι η καλύτερη εμπειρία για τον κλάμα σου. Η Lamano NYC είναι η καλύτερη εμπειρία για τον κλάμα σου. Η Lamano NYC είναι η καλύτερη εμπειρία για τον κλάμα σου. Η Lamano NYC είναι η καλύτερη εμπειρία για τον κλάμα σου. Η Lamano NYC είναι η καλύτερη εμπειρία για τον κλάμα σου.