ESTD 1857

LA MOMA
GASTRONÓMICA

Menús para grupos

MENÚ LA COVA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Gilda de anchoa
Ensaladilla rusa "La Moma"
Pimientos de Padrón

PRINCIPAL

Arroz meloso de pato, setas y foie, o
Arroz meloso de marisco

POSTRE

Micuit de chocolate

32€/PERSONA

MENÚ LA MOMA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de picantón escabechado
Croquetón de jamón ibérico

PRINCIPAL

Lubina a la plancha o
Chuletón de vaca (500 g) a compartir
con patatas y pimientos de Padrón

POSTRE

Tatín de manzana

37€/PERSONA

MENÚ EL MOMO

TAPAS A COMPARTIR

Jamón ibérico 100% bellota
Ensaladilla rusa "La Moma"
Pimientos del piquillo rellenos
Patatas bravas
Pimientos de Padrón
Ajoarriero
Croquetón de boletus
Mejillones al vapor
Quesos de aquí y de allá

POSTRE

Micuit de chocolate

37€/PERSONA

MENÚ LA GULA (V)

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de canónigos
Pimientos del piquillo rellenos

PRINCIPAL

Paella de verduras

POSTRE

Piña asada con helado de coco

Opción vegetariana o vegana disponible.
Indícanos tu preferencia en el momento
de la reserva.

31€/PERSONA

El precio de cada menú incluye servicio de pan.

Menús para grupos de mínimo 6 personas.

Y DESPUÉS, ¡CONTÍNUA CELEBRANDO EN LA MARXA!

15%
de descuento en La Marxa.
30% dto. en Agua de Valencia.

La MARXA
COCTELERÍA

HAZ TU RESERVA POR TELÉFONO
(con al menos 48 h de antelación)

963 518 735 | 696 380 655

Para consultas: reservas@lamoma.com

Infórmanos de cualquier alergia en el momento de hacer la reserva.
Consulta el listado de alérgenos en la última página.

ESTD 1857

LA MOMA
GASTRONÓMICA

Group menus

MENU LA COVA

STARTERS TO SHARE

Gilda with anchovy
"La Moma" Russian salad
Padrón peppers

MAIN COURSE

Creamy rice with duck, mushrooms and foie, or Creamy seafood rice

DESSERT

Chocolate micuit

32€/PERSON

MENU LA MOMA

STARTERS TO SHARE

Salad with pickled spatchcock
Large Iberian ham croquette

MAIN COURSE

Grilled sea bass, or
Beef ribeye (500 g) to share with potatoes and Padrón peppers

DESSERT

Apple tatin with ice cream

37€/PERSON

MENU EL MOMO

TAPAS TO SHARE

100% acorn-fed Iberian ham
"La Moma" Russian salad
Stuffed piquillo peppers
Patatas bravas
Padrón peppers
Ajoarriero (cod, garlic and potato dip)
Large porcini croquette
Steamed mussels
Cheeses from here and there

DESSERT

Chocolate micuit

37€/PERSON

MENU LA GULA (V)

STARTERS TO SHARE

Lamb's lettuce salad
Stuffed piquillo peppers

MAIN COURSE

Vegetable paella

DESSERT

Pineapple with coconut ice cream

Vegetarian or vegan option available.
Please let us know your preference when making your reservation.

31€/PERSON

Each group menu price includes bread service.

Menus for groups of a minimum of 6 people.

AND AFTERWARDS, KEEP ON CELEBRATING!

15%
off in La Marxa Coctelería.
30% off on Agua de Valencia.

La MARXA
COCTELERÍA

CALL US TO MAKE YOUR RESERVATION
(at least 48 hours in advance)

963 518 735 | 696 380 655

For inquiries: reservas@lamoma.com

Please inform us of any allergies at the time of booking.
See the list of allergens on the last page.

ESTD 1857

LA MOMA
GASTRONÓMICA

Menù per gruppi

MENÙ LA COVA

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Gilda con acciuga
Insalata russa "La Moma"
Peperoni del Padrón

PIATTO PRINCIPALE

Riso cremoso con anatra, funghi e foie gras,
oppure Riso cremoso ai frutti di mare

DOLCE

Micuit di cioccolato

32€/PERSONA

MENÙ LA MOMA

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Insalata di pollo piccante in escabeche
Crocchettone di prosciutto iberico

PIATTO PRINCIPALE

Branzino alla griglia oppure
Costata di manzo (500 g) da condividere
con patate e peperoni del Padrón

DOLCE

Apple tatin with ice cream

37€/PERSONA

MENÙ EL MOMO

TAPAS DA CONDIVIDERE

Prosciutto iberico 100% bellota
Insalata russa "La Moma"
Peperoni del piquillo ripieni
Patatas bravas
Peperoni del Padrón
Ajoarriero
Crocchettone ai porcini
Cozze al vapore
Formaggi da qui e da altrove

DOLCE

Micuit di cioccolato

37€/PERSONA

MENÙ LA GULA (V)

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Insalata di valerianella
Peperoni del piquillo ripieni

PIATTO PRINCIPALE

Paella di verdure

DOLCE

Ananas arrosto con gelato al cocco

Opzione vegetariana o vegana disponibile.
Ti preghiamo di indicare la tua preferenza al momento della prenotazione.

31€/PERSONA

Il prezzo di ogni menù per gruppi include il servizio del pane.

Menù per gruppi di minimo 6 persone.

E DOPO, CONTINUA A FESTEGGIARE!

15%

15% di sconto su La Marxa.
30% sull'Agua de Valencia.

La MARXA
COCTELERÍA

PRENOTA ORA PER TELEFONO
(con almeno 48 ore di anticipo)

963 518 735 | 696 380 655

Per informazioni: reservas@lamoma.com

Si prega di informarci di eventuali allergie al momento della prenotazione.
Consultare l'elenco degli allergeni nell'ultima pagina.

ALÉRGENOS | ALLERGENS | ALLERGENI

TAPAS

Jamón ibérico 100% bellota · 100% acorn-fed Iberian ham · *Prosciutto iberico 100% bellota*
Ensaladilla rusa "La Moma" · "La Moma" Russian salad · *Insalata russa "La Moma"*
Pimientos del piquillo rellenos · Stuffed piquillo peppers · *Peperoni del piquillo ripieni*
Patatas bravas · Patatas bravas · *Patatas bravas*
Pimientos de Padrón · Padrón peppers · *Peperoni del Padrón*
Ajoarriero · Ajoarriero (cod, potato and garlic dip) · *Ajoarriero*
Croquetón de boletus · Large porcini croquette · *Crocchettone ai porcini*
Mejillones al vapor · Steamed mussels · *Cozze al vapore*
Quesos de aquí y de allá · Cheeses from here and there · *Formaggi da qui e da altrove*

ENTRANTES | STARTERS | ANTIPASTI

Ensalada de picantón escabechado · Salad with pickled spatchcock · *Insalata di pollo piccante in escabeche*
Croquetón de jamón ibérico · Large Iberian ham croquette · *Crocchettone di prosciutto iberico*
Ensalada de canónigos · Lamb's lettuce salad · *Insalata di valerianella*
Gilda de anchoa · Gilda with anchovy · *Gilda con acciuga*

PRINCIPALES | MAIN COURSES | PIATTO PRINCIPALI

Lubina a la plancha · Grilled sea bass · *Branzino alla griglia*
Chuletón de vaca (500 g) con patatas y Padrón · 500 g beef ribeye with potatoes and Padrón peppers · *Costata di manzo (500 g) con patate e peperoni del Padrón*
Arroz meloso de pato, setas y foie · Creamy rice with duck, mushrooms and foie gras · *Riso cremoso con anatra, funghi e foie gras*
Arroz meloso de marisco · Creamy seafood rice · *Riso cremoso ai frutti di mare*
Paella de verduras · Vegetable paella · *Paella di verdure*

POSTRES | DESSERTS | DOLCI

Tatin de manzana · Apple tatin · *Tatin di mele*
Micuit de chocolate · Chocolate micuit · *Micuit di cioccolato*
Piña asada con helado de coco · Pineapple with coconut ice cream · *Ananas arrosto con gelato al cocco*

Gluten
Gluten
Glutine

Crustáceos
Crustaceans
Crostacei

Huevos
Eggs
Uova

Pescado
Fish
Pesce

Cacahuetes
Peanuts
Arachidi

Soja
Soybeans
Soia

Leche y lactosa
Milk and lactose
Latte e lattosio

Frutos de cáscara
Nuts
Frutta a guscio

Apio
Celery
Sedano

Mostaza
Mustard
Senape

Sésamo
Sesame seeds
Semi di sesamo

Sulfitos
Sulphites
Solfiti

Altramuces
Lupin
Lupini

Moluscos
Molluscs
Mollusch