



@lusairestaurante

# BURGERS

## CLÁSICA LUSAI

9,00€

180 g. de carne o pollo, base de lechuga, tomate de caserío, huevo a la plancha, bacón crujiente y cheddar fundido con salsas de la casa en pan tipo brioche.

// alérgenos: gluten, huevo, lácteos, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos (si es de carne).

## LA YOKONDA

9,00€

Doble carne de 90 g. doble cheddar, doble bacón crujiente, mermelada de tomate casera, salsas de la casa, lechuga y champis salteados en pan brioche.

// alérgenos: gluten, lácteos, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.

## LU FREAKING SAI

12,50€

180 g. de carne rellena de bacón crujiente y queso mozzarella, base de espinaca, tomate de caserío, más bacón y nuestras salsa de la casa en pan tipo brioche.

// alérgenos: gluten, lácteos, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.

## PULLED PORK

13,00€

120 g. de cabezada de cerdo deshilachada en reducción de cerveza negra y bourbon flambeado, 180 g. de carne, cheddar, lechuga y salsas de la casa en pan tipo brioche.

// alérgenos: gluten, lácteos, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.

## ANGUS

13,80€

180 g. de angus envejecido, bacón crujiente, cheddar, queso de cabra caramelizado, cebolla caramelizado al txakoli y salsas de la casa en pan de amapola.

// alérgenos: lácteos, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos.

## VEGAN LUSAI

12,50€

180 g. de carne vegana hecha de faláfel de garbanzos y setas, tomate de caserío, base de rúcula, pepino laminado y nuestra salsa romescu casera en pan de cúrcuma.

// alérgenos: gluten, soja, frutos de cáscara.

## MINI

4.50€

90 g. de carne o pollo, cheddar fundido y salsa de la casa en pan brioche.

// alérgenos: gluten, lácteos, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos (si es de carne).

## PATATAS FRITAS

1.50€

## EXTRAS

carne	+3,00€	cheddar	+0,30€
pollo	+3,00€	pepinillos	+0,30€
bacón	+0,60€	jalapeños	+0,30€

# SÁNDWICHES

## CAPRESE

8,00€

Tostas de pan con cereales, base de rúcula, rodajas de tomate de caserío, 120 g. de burrata de bufala. Incluye aderezo de nuestro pesto casero.

// alérgenos: gluten, lácteos, sésamo.

\* Extra pechuga de pollo +2,00€

## VEGAN

8,00€

Tostas de pan con cereales, aguacate laminado, tomate de caserío, cebolla roja cortada finamente, y nuestro hummus casero con pimentón ahumado.

// alérgenos: gluten, sésamo, aguacate.

# PICOTEO

## PATATAS FRITAS CASERAS

### BRAVAS

7,00€

Patatas fritas caseras con salsa brava de chipotle ahumado de la casa.

// alérgenos: picante, mostaza en el alioli.

### BACÓN & QUESO

7,00€

Patatas fritas caseras gratinadas con queso Mozzarella, parmesano y bacón crujiente.

// alérgenos: lácteos.

### PULLED PORK

10,00€

Patatas fritas caseras con cabezada de cerdo deshilachada hecho en reducción de cerveza negra y Jack Daniel's y aderezo de pesto rojo de la casa.

// alérgenos: gluten, lácteos.

## TORTILLA DE PATATAS (para 2)

4,50€

- CON O SIN CEBOLLA. // alérgenos: huevo.
- JAMÓN & QUESO. // alérgenos: huevo, lácteos.

## NACHOS

8,00€

Nachos caseros con queso mozzarella/parmesano fundido, pico de gallo, guacamole y mojo de pimientas ahumadas picantes.

// alérgenos: lácteos, aguacate.

\* EXTRA pulled pork +3,00€ // alérgenos: gluten.

## CROQUETAS

9,60€

Croquetas caseras del día, crujientes y cremosas.

// alérgenos: gluten, lácteos.

## TEQUEÑOS

7,00€

Deditos de queso cubiertos de masa de hojaldre acompañados de un delicioso ali-oli casero de ajo negro.

// alérgenos: gluten, lácteos.

## ALITAS LUSAI (8 uds.)

14,00€

Alitas hechas a baja temperatura en salsa teriyaki casera, con base de quinoa en pimentón ahumado.

// alérgenos: gluten, soja.

## GYOZAS AL VAPOR O PLANCHA

8,70€

Empanadillas japonesas rellenas de cabezada de cerdo ibérico con verduras al vapor, aderezados con nuestra salsa soja casera y balsámico. Viene acompañado de nuestra mahonesa de miel y kimchi.

// alérgenos: gluten, soja, sésamo.

## PULPO

16,00€

Pulpo asado con aove y pimentón roto en base de rúcula aderezada con balsámico, acompañado de mango al horno con sal negra.

// alérgenos: moluscos.

## SASHIMI DE SALMÓN

16,00€

Finas láminas de salmón marinado en reducción de cítricos y remolacha.

// alérgenos: pescado, soja.

## TARTAR DE SALMÓN

16,00€

200 g. de salmón salvaje marinado con naranja y remolacha, aove, ralladura de lima, soja y aceite de sésamo, acompañado de una rica ensalada de quinoa, wakame y mango.

// alérgenos: pescado, soja, sésamo.

# POKES

## POKE LUSAI

8,50€

Base de selección de lechuga batavia, lechuga romana, espinaca, rúcula, aderezo con vinagreta balsámico y aove, salmón marinado a la naranja, frutos rojos, piña, mango, tomate cherry.

Incluye aderezo de frutos rojos.

// alérgenos: pescado, soja, frutos rojos, piña.

## POKE TOFU

8,50€

Base de arroz de sushi, tofu a la plancha marinado con soja, aguacate, piña, mango, edamame y sésamo tostado. Incluye aderezo de soja con jengibre y cítricos.

// alérgenos: gluten, soja, piña, sésamo.

## POKE TERIYAKI

12,00€

Base de quinoa, pollo a la plancha en salsa teriyaki casera, champiñones laminados, piña a la plancha, alga wakame, tomate cherry cortado, rodajas de pepino y sésamo tostado. Incluye aderezo de teriyaki casero.

// alérgenos: gluten, soja, piña, sésamo.

## POKE SALMÓN

12,00€

Base de arroz de sushi o quinoa, salmón marinado a la naranja, alga wakame, aguacate, surimi, rodajas de pepino y sésamo tostado. Incluye aderezo de soja con jengibre.

// alérgenos: pescado, gluten, lácteos, huevo, soja, crustáceos, moluscos, sésamo.

### \* EXTRAS

edamame	+1,80€
mango	+1,50€
aguacate	+1,50€

# ENSALADAS

## CÉSAR

9,00€

Ensalada de lechuga romana y batavia, queso parmesano laminado, pechuga de pollo a la plancha, picatostes de pan de centeno, aderezo César y pesto casero.

// alérgenos: gluten, lácteos, sésamo.

## TOMATE & VENTRESCA

12,80€

Ensalada de tomate de caserío con ventresca laminada.

// sin alérgenos.

## BURRATA

14,80€

Ensalada de lechuga romana, batavia y rúcula, aderezada con aove y balsámico, pechuga de pollo a la plancha, tomate de caserío, láminas de parmesano, sésamo y pesto rojo.

// alérgenos: lácteos, sésamo.

# VERDURAS

## CREMA DE GUISANTES

7,90€

Crema ligera de guisantes de lágrima, albahaca y menta, acompañada de paleta ibérica marinada en nuestra soja, avellanas laminadas y crema agria.

// alérgenos: lácteos, soja, frutos de cáscara.

## ASADO DE VERDURAS

12,00€

Espárragos blancos cocidos y luego asados a la plancha, acompañados de verduritas al wok con nuestra soja, guacamole casero, romesco y crujientes del día.

// alérgenos: soja, aguacate, frutos de cáscara.

# PASTAS & ARROCES

## TALLARINES DE SÉMOLA

Tallarines de sémola de trigo salteados al wok con nuestra soja casera, aceite de sésamo, verduras flambeadas y almendras laminadas.

**VERDURAS** 7,80€

// alérgenos: gluten, soja, sésamo, frutos de cáscara.

**PECHUGA DE POLLO** 10,60€

// alérgenos: gluten, soja, sésamo, frutos de cáscara.

**LOMO SALTADO** 11,60€

// alérgenos: gluten, soja, sésamo, frutos de cáscara.

**LANGOSTINOS** 13,80€

// alérgenos: gluten, soja, sésamo, frutos de cáscara, moluscos, crustáceos.

---

**TONJIRU CON TALLARINES** 19,00€

Miso con verduras al vapor, tallarines salteados, paleta marinada en nuestra soja y huevo a baja temperatura.

// alérgenos: gluten, soja, huevo, sésamo.

**ARROZ CON CARABINERO** 18,00€

Arroz meloso con tropezos de setas y tope de carabinero flambeado en su salsa.

// alérgenos: moluscos, crustáceos.

# PESCADO

**BACALAO AL PIL PIL** 17,00€

Bacalao al Pil Pil con base de verduras al vapor, y dados de txistorra de vacuno.

// alérgenos: pescado.

**SALMÓN PLANCHA** 18,00€

Salmón salvaje marinado con reducción de cítricos y remolacha en crema de puerros y aderezo de mostaza-miel.

// alérgenos: pescado, lácteos, mostaza.

**PESCADO DEL DÍA** (para 2)

Selección de pescados frescos del día, siempre cambiantes según la oferta del mercado.

// alérgenos: pescado, \*consultar.

consultar  
precio

**CEVICHE**

Ceviche de pescado del día y pulpo cocidos en leche de tigre, cebolla laminada, sésamo negro, un toque de picante casero con rocoto y boniato cocido. Con nuestras rabas estilo Lusai.

// alérgenos: gluten, pescado, mostaza, sésamo, picante, apio, moluscos, (rabas: huevo).

consultar  
precio

# CARNE

## TATAKI DE ENTRECOT

19,00€

Entrecot de ternera marinado con nuestra soja casera con jengibre y menta, sobre ensalada de quinoa, wakame, piña y cherry, bañado en reducción de jugo de carne y soja.

// alérgenos: gluten, soja, piña.

## LOMO SALTADO

14,80€

Solomillo de ternera salteado al wok y flambeado con trozos de cebolla roja y tomate de caserío, aderezado en reducción de su jugo, acompañado de arroz y patatas fritas.

// sin alérgenos.

## SOLOMILLO CON FOIE

24,00€

Solomillo de ternera asado con foie grass caramelizado a la plancha, crema de puerros, champis y cayena, aderezado con nuestra salsa teriyaki al oporto, pinceladas de alioli de ajo negro y una teja de parmesano.

// alérgenos: gluten, lácteos, soja.

## CHURRASCO DE ANGUS (para 2)

26,00€

400 g. de falda deshuesada de Angus a la brasa, con crema de puerros y chimichurri de la casa, acompañado de patatas y pimientos del piquillo.

// alérgenos: lácteos.

## COSTILLA DE TERNERA (para 2)

26,00€

400 g. de costilla asada a baja temperatura con salsa teriyaki de la casa acompañado de crema de puerros, cítricos y chips caseras.

// alérgenos: gluten, lácteos, soja.

# PARA LOS TXIKIS

## MINI BURGER

4,50€

90 g. de carne o pollo, cheddar fundido y salsa de la casa, en pan brioche.

// alérgenos: gluten, lácteos, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos (si es de carne).

## COMBI BURGER

7,80€

Carne de hamburguesa con un par de croquetas de pollo y patatas fritas.

// alérgenos: gluten, lácteos, dióxido de azufre y sulfitos.

## COMBI PECHUGA

7,80€

Pechuga de pollo a la plancha con un par de croquetas de pollo y patatas fritas.

// alérgenos: gluten, lácteos.

## TALLARINES TXIKI

7,80€

Tallarines con salsa de tomate casera y queso mozzarella.

// alérgenos: gluten, lácteos.

# BRUNCH & DESAYUNO

## TOSTA PAN DE CENTENO 2,20€

Tostadas en pan de centeno con cereales, casero y de molde.

// alérgenos: gluten.

## TOSTA DE CABRA 7,00€

Tostada de pan de centeno, con mermelada de tomate casera, queso de cabra caramelizado y crujiente de almendras.

// alérgenos: gluten, lácteos, frutos de cáscara, sésamo.

## TOSTA FRANCESA DULCE 8,00€

Tostada francesa de brioche con frutas del día, miel y azúcar glas.

// alérgenos: gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara, frutos rojos, kiwi.

## TOSTA FRANCESA SALADA 8,00€

Tostada francesa de brioche con queso crema y bacón tostado.

// alérgenos: gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara.

## CAFÉS

Café solo 1,60€

Café solo doble 2,00€

Café americano 1,60€

\* Café cortado 1,60€

\* Café con leche 1,60€

\* Café con leche en vaso 1,80€

\* Elige leche: entera / desnat. sin lactosa  
crema / avena

Capuccino 1,80€

Café bonbón 2,00€

Cola Cao 1,60€

Vaso leche 1,20€

Infusión 1,60€

## PANCAKES VEGANOS 7,50€

2 tortitas caseras de avena y plátano, con frutas del día y azúcar moreno.

// alérgenos: frutos rojos, kiwi.

## PANCAKES CON FRUTAS 8,00€

Tortitas caseras de plátano y vainilla, con frutas del día, sirope de arce, chocolate casero y azúcar glass.

// alérgenos: gluten, lácteos, huevo, frutos rojos, kiwi.

## HUEVOS BENEDICTINOS

Pan brioche a la plancha con huevo a baja temperatura y salsa holandesa casera.

## JAMÓN IBÉRICO 5,60€

// alérgenos: gluten, lácteos, huevo.

## BACÓN CRUJIENTE 5,80€

// alérgenos: gluten, lácteos, huevo.

## SALMÓN & AGUACATE 6,00€

// alérg.: gluten, lácteos, huevo, pescado, aguacate.

## BOWLS

## YOGURTH GRIEGO 6,50€

Acompañado de frutas del día, mermelada de frutos rojos y nuestra granola casera.

// alérgenos: lácteos, frutos de cáscara, frutos rojos, kiwi.

## AÇAÍ 7,50€

Bowl de açai con plátano, frutos rojos, topping de frutos rojos, coco rallado y miel.

// alérgenos: frutos rojos.

# ZUMOS & BATIDOS

## ZUMO DE NARANJA

- GRANDE 3,50€
  - MEDIANO 1,80€
- 

## BATIDO PIÑA & COCO 5,00€

// alérgenos: lácteos, piña.

## BATIDO DE PIÑA & PLÁTANO 5,00€

// alérgenos: lácteos, piña.

## BATIDO DE FRESAS & PLÁTANO 5,00€

// alérgenos: lácteos, frutos rojos.

# BATIDOS DETOX

## MANGO ENERGY 6,00€

Batido para animarte el día, contiene: mango, jengibre, piña y manzana.

// alérgenos: piña.

## VERDE PASIÓN 6,00€

Batido para mejorar la digestión, contiene: espinacas, perejil, apio y piña.

// alérgenos: piña, apio.





## “QR MESA PIDE & PAGA”

Escanea el QR y te  
lo llevamos a la mesa,  
SIN QUE TE MUEVAS!!



## “TAKE AWAY & DELIVERY”

Eibar, Elgoibar, Ermua  
y Soraluze. Todos los días  
9.00 a 17.00 y 20.00 a 23.00h.



[luzai.es](http://luzai.es) / [@lusairestaurante](https://www.instagram.com/lusairestaurante)

747 45 18 65 / ERREBAL PLAZIA, EIBAR