

Lardy

Lardy

Alle Speisen werden täglich frisch
mit viel Liebe und Sorgfalt in
unserer Küche für Dich zubereitet.

!Buen provecho!

Eventlocation mit Sépare bis 180 Personen
Reservierungen & Anfragen
info@lardy.de

ÖFFNUNGSZEITEN: MO-SA 17:00 - OPEN END
LARDY49 BETRIEBS GMBH / LEOPOLDSTRASSE 49 / 80802 MÜNCHEN

ÖFFNUNGSZEITEN: MO-SA 17:00 - OPEN END
LARDY49 BETRIEBS GMBH / LEOPOLDSTRASSE 49 / 80802 MÜNCHEN

Pintxos of the Month

 HAUSGEMACHTE ZIEGENKÄSE-HONIG-KROKETTEN 4,50

 MEDITERANES EI AUS DEM OFEN 7,50
mit feinen Kartoffel-Chorizo- und Paprikawürfeln

 MEDITERANES EI AUS DEM OFEN 6,50
mit feinen Champignons- Kirschtomaten- und Zucchiniwürfeln

 TOMATEN-BRUSCHETTA 5,00
verfeinert mit spanischem Serrano und Manchegokäse

 KLEINE FLEISCHPLANZERL VOM RIND 6,50
auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

 KLEINE WIENERSCHNITZEL 6,50
mit feinen Kartoffelscheiben vom Grill und Preiselbeer-Dip



„cheaper than a psychiatrist -
quality hamburgers“

  SPANISCHER BURGER „A LA LARDY BOCADILLO“ 12,50
180g mediteran gewürztes Rindfleisch mit hausgemachter Sauce,
Tomaten, Gurken und Patatas Brava

  SPANISCHER BURGER „Pollo“ 12,50
180g mediteran gewürzte Hähnchenbrust mit hausgemachter Sauce,
Tomaten, Gurken und Patatas Brava

  SPANISCHER BURGER „queso de cabra“ 12,50
180g Ziegenkäse
mit hausgemachter Sauce, Tomaten, Gurken und Patatas Brava

EXTRADAS

 extra Manchego Spähne 1,00

  extra Jamón Serrano^{1,2} 2,00



DEUTSCHES ENTRECOTE „A LA LARDY“ (CA. 180 Gramm)

Rosa gebraten mit Rosmarin-Kartoffeln und fein abgeschmecktem Gemüsejulienne im Pergamentpapier an Salatbouquet
19,50



2 SPIESSE VON DER RINDERLENDE (CA. 160 G)



Vom deutschen Rind an Rucolabeet und Rosmarinkartoffeln mit dreierlei Dipvariationen
18,50



GEGRILLTE BABYCALAMARES

Auf Gurkencarpaccio und Rucolasalat, abgerundet mit hausgemachtem Mirabellendressing
14,50

Wochenkarte



WIENER SCHNITZEL mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

15,50



SPANISCHES CORDON-BLEU gefüllt mit Manchego-Käse und Serrano-Schinken mit spanischem Salat dazu Aioli-Preiselbeer-Dip
17,50



GESCHMORTE RINDERBACKERL

in Rotwein-Feigen-Schalotten-Jus mit Chorizo-Kartoffelpuree
17,50



SPAGHETTI GAMBA (Black Tiger)

in feiner Weisswein-Sauce mit Kirschtomaten
12,50



TARTAR VON DER RINDERLENDE

auf Rucola-Salat mit Salz-Mandeln, Röstbrot
15,50



CATCH OF THE DAY

(Bitte fragen Sie unser Service-Personal)

Ensaladas

Marktfrische Blattsalate mit

 gebratenem Ziegenkäse 10,50

 gebratene Hähnchenbrust 9,50

 gebratene Garnelen 11,50

 gebratene Streifen von der deutschen Rinderlende 11,50

 Gambas in Avocadospalten
Gebratene Riesengarnelen (Black Tiger) auf Avocadospalten
und Rucolabeet mit hausgemachtem Cocktail-Dressing 11,50

Dressings zur Auswahl

Mirabellen-Dressing

Balsamico-Olivenöl-Marinade

Cocktail-Dressing

„Wenn ich erregt bin,
gibt es nur ein Mittel,
mich völlig zu beruhigen:
Essen.“

Oscar Wilde

Tapas

Tapas Platten

KLEINE PLATTE - 5 TAPAS

Stell Dir deine eigene Tapas- Gaumenreise zusammen
(Gambas/Rind 3,00 extra) (Ausgenommen Pintxos of the Month)

27,50

GROSSE PLATTE - 8 TAPAS

Stell Dir deine eigene Tapas- Gaumenreise zusammen
(Gambas/Rind 3,00 extra) (Ausgenommen Pintxos of the Month)

39,50

Eine Tapa [ˈtapa] (span. „Deckel“, „Abdeckung“) ist ein kleines Appetithäppchen, das in Tapas-Bars üblicherweise zu Wein, jedoch auch zu Bier gereicht wird. Tapas entsprechen den im östlichen Mittelmeerraum und im Nahen Osten gebräuchlichen Mezedes.

Tapas werden in Spanien üblicherweise in Tapas-Bars und Bodegas serviert und dort im Stehen verzehrt. Jede Tapas-Bar besitzt dabei eine individuelle Auswahl an verschiedenen Tapas. Zu den Tapas wird meist Bier, Wein, Sherry, Wermut oder Portwein getrunken. Tapas im engeren Sinne sind kostenlose Beilagen zum Getränk. Müssen sie zusätzlich bestellt werden, sind die Übergänge von einer Tapa zu einer Ración (größere Menge) oder zu einem Pincho (baskische Tapavariante mit in der Regel aufwändigerer Zubereitung) fließend.

Wikipedia: Tapa (Gericht)

Tapas

Tapas frias

-  **ACEITUNAS NARANJAS Y LIMON CON ALMENDRAS SALADAS**
Grüne und schwarze Oliven^{1,2,3} in einer hausgemachten
Orangen-Zitronen-Marinade mit Salzmandeln 4,00

-  **JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO CON RUCCOLA**
 Spanischer Serranoschinken^{1,2} auf Rucolabett
mit gehobeltem Manchego Spännen 6,50

-  **MELON CON JAMÓN SERRANO**
 Süße Honigmelone ummantelt mit spanischem Serranoschinken^{1,2} 7,50

-  **SPANISCHER OBAZTER**
mit hausgemachtem Brot 5,50

-  **BROT MIT HAUSGEMACHTEN DIPS**
Salsa Rocha, Aioli, Guacamole 3,50

-  **SPANISCH BAYERISCHE FREUNDSCHAFT** 11,50
 Brotzeitbrett mit Grünen & schwarzen Oliven
 Spanischem Serranoschinken¹²
Spanischer Obazter
kleine Fleischpflanzerl vom Rind
lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat

Tapas

Tapas calientes

 PATATAS AIOLI

Junge Kartoffeln aus dem Ofen mit hausgemachter, feinwürziger Knoblauch-Mayonnaise 4,00

 VERDURRAS MEDITERRANEA SALTEADAS

 Bunte Paprika und Zucchini vom Grill in einer Balsamico-Olivenöl-Marinade, verfeinert mit frischen Kräutern und Knoblauch 6,00

 PIEMENTOS DEL PADRÓN

Grüne, milde Paprikaschoten aus Padrón, Gallizien, vom Grill mit grobem Meersalz 6,50

 SOLOMILO ARGENTINO

Würfel von der deutschen Rinderlende mit Kirschtomaten, Paprika und roten Zwiebeln mit Dips 8,50

Tapas

Tapas calientes

 POLLO AL MIEL

Hähnchenbrustwürfel in einer selbstgemachten Honig-Senf-Sauce 6,50

 ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE

Schmackhafte, andalusische Hackfleischbällchen mit frischer pikanter Tomatensauce 7,50

 CHORIZO CON TROCITOS DE PANAJO

 Spanische, würzige Paprikawurst^{1,2}, kurz angebraten mit Knoblauchbrotwürfeln 7,50

 DATILES CON BEICO

Datteln im Speckmantel^{1,2} vom Grill 6,50

 CALAMARES DE BÉBÉ A LA PLANCHA

Frischer, gegrillter Babytintenfisch 7,50

 GAMBAS A LA PLANCHA

Frische Riesengarnelen (Black Tiger) vom Grill mit Olivenöl und feinwürziger Aioli 10,50