EN | FR

LOMOBAJO
PANS I CARNS

TO SHARE · PLATS À PARTAGER

ENDIVE SALAD WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS · 6.50 €
SALADE D'ENDIVES AU GORGONZOLA ET AUX NOIX

TOMATO AND TUNA BELLY · 6.50 €
TOMATES AVEC VENTRÈCHE DE THON

CHICKEN NUGGETS WITH CHILLI PEPPER MAYONNAISE AND BARBECUE SAUCE · 9.00 €
PÉPITES DE POULET AVEC MAYONNAISE AU PIMENT ET SAUCE BARBECUE

CURED BEEF CROQUETTES · 2.00 €/UNIT/UNITÉ
CROQUETTES DE JAMBON DE VACHE SÉCHÉE

ROCK & ROLLS (on bread rolls) · ROCK & ROLLS (au pain de mie)

PREMIUM ARTISAN BEEF CECINA ROLL, with a sprout and citrus fruit salad · 12.00 €
ROULEAU DE CECINA ARTISANALE DE VACHE PREMIUM, avec de la salade de jeunes pousses et des agrumes

OX STEAK TARTAR ROLL, with crunchy onion and creamy egg yolk · 15.50 €
ROULEAU DE TARTARE DE BŒUF, à l'oignon croustillant et au crémeux de jaune d'oeuf

CRISPY TURBOT ROLL, with salad and xató · 14.50 €
TURBOT CROUSTILLANT EN ROULEAU, avec salade et xató

SOFT-SHELL CRAB ROLL, with fried seaweed, radish, and seaweed mayonnaise · 15.00 €
ROULEAU DE CRABE À CARAPACE MOLLE, avec algues frites, radis et mayonnaise aux algues

VEGGIE ROLL, with tomato and avocado · 11.00 €
VEGGIE ROLL, à la tomate et à l'avocat

BURGERS (on pretzel bread) · HAMBURGERS (au pain bretzel)

THE CLASSIC, with lettuce, tomato and charcoal-grilled onion · 11.50 €
LE CLASSIQUE, à la laitue, à la tomate et à l'oignon grillé au feu de bois

THE GORGONZOLA, with Gorgonzola cheese, lettuce, tomato and charcoal-grilled onion · 13.50 €
LE GORGONZOLA, au Gorgonzola, à la laitue, à la tomate et à l'oignon grillé au feu de bois

THE SYBARITE, with grilled foie and apple · 15.50 €
LE SYBARITE, de foie gras grillé et à la pomme

THE SUPREME (ox burger), with cheese, lettuce, tomato and charcoal-grilled onion · 16.00 €
LE SUPRÊME (hamburger de bœuf), au fromage, à la laitue, à la tomate et à l'oignon grillé au feu de bois

THE IBERIAN (Iberian pork burger), with Payoyo cheese, beef sobrasada, caramelised onion and caper mayonnaise · 14.00 €
L'IBÉRIQUE (burger de porc ibérique), avec fromage Payoyo, soubressade de boeuf, oignon caramélisé et mayonnaise aux câpres

THE VEGAN, with avocado cream and candied leeks, tomato and japanese mayonnaise · 14.00 €
LE VÉGÉTALIEN, à la crème d'avocat et poireaux confits, tomate et mayonnaise japonaise

HOT SANDWICHES (on black bread) · PEPITO (sandwich chaud sur du pain noir)

WITH PASTRAMI, with rocket, cheese, pesto, and pickles (with tomato bread) · 14.00 €
DE PASTRAMI, avec roquette, fromage, pesto et cornichons (pain à la tomate)

WITH VEAL TENDERLOIN, green pepper, cheese and meat mayonnaise · 17.50 €
DE FILET DE VEAU, poivron vert, fromage et mayonnaise de jus de la viande

WITH VEAL T-BONE STEAK and piquillo peppers · 17.50 €
DE CÔTE DE VEAU, avec poivrons "del piquillo" (petits poivrons rouges légèrement piquants)

AGED RIB OF BEEF with rocket, cheese and pickles (with spring onion bread) · 17.50 €
CÔTES DE BŒUF MÛRES avec roquette, fromage et conserves au vinaigre (avec du pain d'oignon nouveau)

SIDE DISHES · ACCOMPAGNEMENTS

LETTUCE HEART SALAD WITH SPRING ONION AND TUNA · 3.50 €
SALADE DE CŒURS DE LAITUE, OIGNONS NOUVEAUX ET THON

ONION RINGS WITH CANE HONEY · 4.50 €
ANNEAUX D'OIGNON FRITS AU MIEL DE CANNE À SUCRE

PEPPERS FROM PADRÓN (SMALL HOT GREEN PEPPERS) WITH COARSE SALT · 4.50 €
PIMENTS « DE PADRÓN » (PETITS PIMENTS VERTS ET PIQUANTS) AU GROS SEL

FRENCH FRIES FROM MOUNTAIN POTATOES · 3.50 €
POMMES DE TERRE DE MONTAGNE FRITES

LOMOBAJO
PANS I CARNS

DESSERTS · DESSERTS

FRESH PINEAPPLE WITH CREAM · 4.25 €
ANANAS FRAIS À LA CRÈME

BLACK FOREST · 4.25 €
FÔRET NOIRE

CHEESECAKE · 4.25 €
GÂTEAU AU FROMAGE

TIRAMISU · 4.25 €
TIRAMISU

VANILLA ICE CREAM · 4.25 €
GLACE À LA VANILLE

BELGIAN CHOCOLATE ICE CREAM · 4.25 €
GLACE AU CHOCOLAT BELGE

BEER · BIÈRE

	HALF A PINT 25 cl DEMI 25 cl	BOTTLE 33 cl BOUTEILLE 33 cl	BOTTLE 75 cl BOUTEILLE 75 cl
ESTRELLA DAMM Mediterranean beer · Bière méditerranéenne	3.00 €	3.50 €	-
INEDIT Malt and wheat beer with spices Bière de malt et blé brassée avec épices	-	5.00 €	8.00 €
VOLL-DAMM Double malt beer · Bière double malt	-	3.50 €	-
DAMM LEMON The authentic Mediterranean shandy L'authentique panaché méditerranéen	-	3.50 €	-
FREE DAMM Alcohol-free beer · Bière sans alcool	-	3.50 €	-
DAURA Gluten-free beer · Bière sans gluten	-	3.50 €	-
SAAZ Mild beer · Bière très douce	-	3.50 €	-
TURIA Toasted lager · Bière brune	-	3.50 €	-
A.K. DAMM Alsatian beer · Bière alsacienne	-	3.75 €	-

WINES BY THE GLASS · VINS AU VERRE

	GLASS VERRE
JUVÉ Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA Macabeu, parellada, xarel·lo / D.O. Cava	6.00 €
GREGAL D'ESPIELLS Muscat, gewürztraminer, Malvasia / D.O. Penedès	5.00 €
AURORA D'ESPIELLS Pinot noir, xarel·lo, syrah / D.O. Penedès	5.00 €
LAN D-12 Tempranillo / D.O. Rioja	5.00 €

VAT INCLUDED. This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.

TVA COMPRISE. Notre établissement suit les normes de prévention du parasite anisakis sur les produits de pêche.
Certains de nos produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, du lupin, des mollusques et dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés. Cet établissement permet à ses clients d'emporter plus facilement les aliments qu'ils n'ont pas consommés sans frais supplémentaires.

LOMOBAJO
PANS I CARNS

ALLERGENS OF OUR DISHES
ALLERGÈNES DE NOS PLATS

JANUARY 2023
JANVIER 2023

NAME OF THE DISH NOM DU PLAT	Gluten Gluten	Crustaceans Crustacés	Eggs Œufs	Fish Poissons	Peanuts Cacahuètes	Soya Soja	Dairy Lait et produits à base de lait	Nuts Fruits à coques	Celery Céleri	Mustard Moutarde	Sesame Sésame	Sulfur dioxide and sulphites Dioxyde de soufre et sulfites	Molluscs Mollusques	Lupin Lupin
TO SHARE **PLATS À PARTAGER**														
ENDIVE SALAD WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS SALADE D'ENDIVES AU GORGONZOLA ET AUX NOIX					T		X	X						
TOMATO AND TUNA BELLY TOMATES AVEC VENTRÈCHE DE THON				X								X		
CHICKEN NUGGETS WITH CHILLI PEPPER MAYONNAISE AND BARBECUE SAUCE PÉPITES DE POULET AVEC MAYONNAISE AU PIMENT ET SAUCE BARBECUE	X	T	X	T		X		T	T	X	T		T	
CURED BEEF CROQUETTES CROQUETTES DE JAMBON DE VACHE SÉCHÉE	X	T	T	T			X	T	T	T	T		T	
ROCK & ROLLS (on bread rolls) **ROCK & ROLLS (au pain de mie)**														
PREMIUM ARTISAN BEEF CECINA ROLL, with a sprout and citrus fruit salad ROULEAU DE CECINA ARTISANALE DE VACHE PREMIUM, avec de la salade de jeunes pousses et des agrumes	X		X			X	X							
OX STEAK TARTAR ROLL, with crunchy onion and creamy egg yolk ROULEAU DE TARTARE DE BŒUF, à l'oignon croustillant et au crémeux de jaune d'oeuf	X	T	X	X	T	T	X	T	T	X	T	X	T	
CRISPY TURBOT ROLL, with salad and xató TURBOT CROUSTILLANT EN ROULEAU, avec salade et xató	X		X	X	T	X		X		T	T	X		
SOFT-SHELL CRAB ROLL, with fried seaweed, radish, and seaweed mayonnaise ROULEAU DE CRABE À CARAPACE MOLLE, avec algues frites, radis et mayonnaise aux algues	X	X	X	X	T	T	X	T	T	X	T	X	T	
VEGGIE ROLL, with tomato and avocado VEGGIE ROLL, à la tomate et à l'avocat	X	T	X	X	T	X	X	T	T	X	T	X	T	
BURGERS (on pretzel bread) **HAMBURGERS (au pain bretzel)**														
THE CLASSIC, with lettuce, tomato and charcoal-grilled onion LE CLASSIQUE, à la laitue, à la tomate et à l'oignon grillé au feu de bois	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	
THE GORGONZOLA, with Gorgonzola cheese, lettuce, tomato and charcoal-grilled onion LE GORGONZOLA, au Gorgonzola, à la laitue, à la tomate et à l'oignon grillé au feu de bois	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	
THE SYBARITE, with grilled foie and apple LE SYBARITE, de foie gras grillé et à la pomme	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	
THE SUPREME (ox burger), with cheese, lettuce, tomato and charcoal-grilled onion LE SUPRÊME (hamburger de bœuf), au fromage, à la laitue, à la tomate et à l'oignon grillé au feu de bois	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	
THE IBERIAN (Iberian pork burger), with Payoyo cheese, beef sobrasada, caramelised onion and caper mayonnaise L'IBÉRIQUE (burger de porc ibérique), avec fromage Payoyo, soubressade de boeuf, oignon caramélisé et mayonnaise aux câpres	X		X			X	X					X		
THE VEGAN, with avocado cream and candied leeks, tomato and japanese mayonnaise LE VÉGÉTALIEN, à la crème d'avocat et poireaux confits, tomate et mayonnaise japonaise	X		T			X	T							
HOT SANDWICHES (on black bread) **PEPITO (sandwich chaud sur du pain noir)**														
WITH PASTRAMI, with rocket, cheese, pesto, and pickles (with tomato bread) DE PASTRAMI, avec roquette, fromage, pesto et cornichons (pain à la tomate)	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	
WITH VEAL TENDERLOIN, green pepper, cheese and meat mayonnaise DE FILET DE VEAU, poivron vert, fromage et mayonnaise de jus de la viande	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	
WITH VEAL T-BONE STEAK and piquillo peppers DE CÔTE DE VEAU, avec poivrons "del piquillo" (petits poivrons rouges légèrement piquants)	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	
AGED RIB OF BEEF with rocket, cheese and pickles (with spring onion bread) CÔTES DE BŒUF MÛRES avec roquette, fromage et conserves au vinaigre (avec du pain d'oignon nouveau)	X	T	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	T	

X PRESENCE OF ALLERGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

T CONTAINS TRACES
CONTIENT DES TRACES

LOMOBAJO
PANS I CARNS

ALLERGENS OF OUR DISHES
ALLERGÈNES DE NOS PLATS

JANUARY 2023
JANVIER 2023

NAME OF THE DISH NOM DU PLAT	Gluten Gluten	Crustaceans Crustacés	Eggs Œufs	Fish Poissons	Peanuts Cacahuètes	Soya Soja	Dairy Lait et produits à base de lait	Nuts Fruits à coques	Celery Céleri	Mustard Moutarde	Sesame Sésame	Sulfur dioxide and sulphites Dioxyde de soufre et sulfites	Molluscs Mollusques	Lupin Lupin
SIDE DISHES **ACCOMPAGNEMENTS**														
LETTUCE HEART SALAD WITH SPRING ONION AND TUNA SALADE DE CŒURS DE LAITUE, OIGNONS NOUVEAUX ET THON				X								X		
ONION RINGS WITH CANE HONEY ANNEAUX D'OIGNON FRITS AU MIEL DE CANNE À SUCRE	X		X				X			T	T			
PEPPERS FROM PADRÓN (SMALL HOT GREEN PEPPERS) WITH COARSE SALT PIMENTS « DE PADRÓN » (PETITS PIMENTS VERTS ET PIQUANTS) AU GROS SEL														
FRENCH FRIES FROM MOUNTAIN POTATOES POMMES DE TERRE DE MONTAGNE FRITES	T											X		
DESSERTS **DESSERTS**														
FRESH PINEAPPLE WITH CREAM ANANAS FRAIS À LA CRÈME							X							
BLACK FOREST FÔRET NOIRE	X		X			X	X	T				T		
CHEESECAKE GÂTEAU AU FROMAGE	X		X				X							
TIRAMISU TIRAMISU	X		X				X							
VANILLA ICE CREAM GLACE À LA VANILLE			X				X							
BELGIAN CHOCOLATE ICE CREAM GLACE AU CHOCOLAT BELGE							X							

X PRESENCE OF ALLERGENS
PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

T CONTAINS TRACES
CONTIENT DES TRACES