



LiAme

Tarifa



LIAME TARIFA

ENTRANTES

- ENSALADA TROPICAL & LANGOSTINOS** (Alergenos: 1, 3, 5, 8, 12, 13, 14) 16
Mezclum de hojas frescas con langostinos fritos, dados de aguacate, aliño miel-mostaza y fruta de la pasión, cebolla encurtida y cherrys.
- LA DE CABRA** (Alergenos: 7, 9, 10, 14) 14
Brotos verdes con rulo de cabra gratinado, lluvia de nueces y pipas de calabaza, tomates cherry y salsa dulce de miel y mostaza.
- CAPRESSE AL PESTO** (Alergenos: 7, 10) 14
Base de pesto Genovés, rodajas de tomate fresco, cremosa bufala desmigajada, cebolla crujiente, terminada con cherrys con toque de aliño de trufa y aceitunas negras.
- STEAK TARTAR KIMCHI ROYALE** (Alergenos: 2, 4, 5, 9, 12, 13, 14) 22
Solomillo de vaca Simmental picado a cuchillo y marinado en salsa kimchi. Lo coronamos con yema curada en soja.
- TARTAR DE ATÚN DEL ESTRECHO** (Alergenos: 2, 5, 12, 13) 24
Dados frescos de atún rojo con aguacate cremoso y nuestro toque de salsa asiática.
- PULPO FUSIÓN A LA PARRILLA** (Alergenos: 2, 5, 8, 12, 13) 26
Rejo de pulpo a la brasa sobre patatas panaderas, mayonesa de kimchi y verduras asadas.
- ENSALADILLA RUSA LIA.ME** (Alergenos: 2, 3, 4, 5, 9, 12, 13) 16
Nuestra reinterpretación de la ensaladilla rusa: base cremosa de patatas con gambas y coronada con un exquisito tartar de atún del Estrecho.
- TRÍO DE CROQUETAS DEL CHEF** (Alergenos: 2, 3, 5, 7, 14) 15
Cremosas y crujientes. Selección de jamón ibérico, boletus y gambas. Servidas con mayonesa de kimchi y salsa japonesa artesana.



LIAME TARIFA

ENTRANTES

CHICKEN FINGERS (Alergenos: 2, 4, 7)

Tiras de pechuga de pollo con rebozado súper crujiente.
Acompañadas de patatas fritas.

14

TEQUEÑOS DE QUESO GOUDA (Alergenos: 2, 7)

Crujientes aros de queso Gouda fundido, acompañados de
nuestra mermelada de tomate con un sutil toque de canela.

14

VULCANO DI PROVOLONE (Alergenos: 2, 7)

Queso provolone fundido servido en el interior de un pan de
pizza crujiente.

14

VIEIRA GRATINADA (Alergenos: 2, 3, 7, 8)

Vieira rellena de marisco y gratinada al horno con queso fior di
latte.

5E/UD

PATATAS BRAVAS LIAME (Alergenos: 4, 10)

Sobre una base de mahonesa de huevo frito, salsa brava
artesana, lima, cilantro, pico de gallo y polvo de frutos secos.

12



LIAME TARIFA

LITTLE ITALY (PASTA & MASAS)

- LASAÑA DE LA NONNA** (Alergenos: 1, 2, 4, 7, 14) 14
Clásica receta italiana: capas de pasta fresca, ragú de carne a fuego lento, bechamel suave y gratinado de queso.
- PASTA ALLO SCOGLIO (Frutti di Mare)** (Alergenos: 2, 3, 4, 5, 8, 14) 19
Sabor a mar. Salteado de cherrys con anchoas, calamar, langostinos, pulpo y almejas, ligado con una sutil salsa de tomate.
- PASTA AL RAGÚ CLÁSICO** (Alergenos: 1, 2, 4, 7, 14) 15
Pasta fresca con nuestra salsa boloñesa tradicional de cocción lenta y queso parmesano.
- PASTA AL PESTO GENOVESE** (Alergenos: 2, 4, 7, 10) 14
Pasta fresca con nuestra salsa de albahaca fresca, piñones, ajo y queso parmesano.



LIAME TARIFA

LA PARRILLA Y BRASAS

BROCHETA DE PICAÑA

Picaña de Uruguay alimentada de grano, presentada en brocheta y terminada a la brasa acompañada de patatas fritas y verduras asada

27

CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA (Alergenos: 2, 13, 14)

Pollo marinado y terminado a la parrilla. Servido con patatas fritas y verduras asadas.

21

LOMO BAJO SIMENTAL (450gr)

Rejo de pulpo a la brasa sobre patatas panaderas, mayonesa de kimchi, toque asiático y verduras asadas.

35

SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA

La pieza más tierna y magra de la vaca. Acompañado de patatas fritas y verduras a la parrilla.

28

TOMAHAWK DE ANGUS (1KG)

Espectacular corte de Angus con su característico hueso largo. Sabor intenso y gran marmoleado. Con patatas fritas y verduras a la parrilla.

70

RIB EYE ARGENTINO

El corte más jugoso. Ojo de bife acompañado de patatas fritas y verduras a la parrilla.

28

LAGARTO IBÉRICO

Corte de cerdo ibérico muy jugoso y sabroso. Acompañado de patatas fritas y verduras a la parrilla.

24

COSTILLAR DE CERDO BARBACOA (Alergenos: 9, 10, 14)

Cocinado a baja temperatura durante 12 horas y terminado a la brasa con salsa barbacoa

27



LIAME TARIFA

LA PARRILLA Y BRASAS

CORVINA THAI- Basmati (Alergenos: 2, 5, 12, 13) 24

Lomo de corvina a baja temperatura sobre base de arroz basmati infusionado en leche de coco, ajo y jengibre fresco.

LOMO DE ATÚN DEL ESTRECHO (Alergenos: 2, 5, 12, 13) 24

Marcado a la plancha, sobre arroz templado salteado con wakame y verduras salteadas con marinado asiático, terminado con cebolla encurtida.

BURGUERS

BURGUER IBÉRICA (Alergenos: 2, 4, 7, 14) 17

Carne de cerdo ibérico, salsa de pimiento, cebolla caramelizada, queso de cabra y rúcula fresca

BURGUER "La Bacon Jam" (Alergenos: 2, 4, 7, 9, 14) 17

Vaca madurada, salsa de bacon ahumado y mermelada de bacon, crujiente de beicon, cebolla caramelizada y queso cheddar.

BURGUER DE ATÚN PREMIUM (Alergenos: 2, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 14) 17

Jugoso lomo de atún marinado en soja y jengibre (sin picar), servido en pan brioche con mayonesa japonesa y salsa de algas wakame. Acompañada de patatas fritas y ensalada.

***TODAS LAS BURGUERS VAN MONTADAS SOBRE UN PAN BRIOCHE DE
*JUANITO BAKER***



LIAME TARIFA

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

MARGARITA (Alergenos: 2,7)

La reina de las pizzas. Base de tomate, queso fior di latte fundido y albahaca fresca.

12

NUMERO 1 (MARINARA) (Alergenos: 2)

Sencillez pura. Base de tomate, ajo laminado, parmesano, aceite de oliva virgen extra, albahaca y orégano. (Sin queso).

10

SICILIANA (Alergenos: 2, 5, 7, 14)

Sabor intenso. Tomate, fior di latte, aceitunas negras, alcaparras y el toque salino de las anchoas.

14

PROSCIUTTO E FUNGHI (Alergenos: 2, 7)

La combinación que nunca falla. Tomate, fior di latte, jamón cocido y champiñones frescos.

14

TONNO E CIPOLLA (Alergenos: 2, 5, 7)

Jugosa y sabrosa. Tomate, fior di latte, atún y cebolla dulce.

15

CAPRICCIOSA (Alergenos: 2, 7)

Un poco de todo. Tomate, fior di latte, jamón, corazones de alcachofa, champiñones y aceitunas negras.

15

QUATTRO FORMAGGI (Alergenos: 2, 7)

Para los amantes del queso. Base blanca de fior di latte con provolone, gorgonzola y taleggio.

15

DIAVOLA (Alergenos: 2, 7)

Con un toque picante. Tomate, fior di latte, salami picante y cebolla.

14



LIAME TARIFA

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

VEGETARIANA (Alergenos: 2, 4, 7) 14

Verduras y queso. Tomate, fior di latte, berenjenas, calabacines, champiñones, espinacas y parmesano.

GUSTOSA (Alergenos: 2, 7) 15

Sabor potente. Tomate, fior di latte, berenjenas, salami picante y queso gorgonzola.

REGINA MARGUERITHA (Alergenos: 2, 7) 16

Frescura italiana. Tomate, fior di latte, auténtica mozzarella de búfala, tomates cherry y albahaca.

PIZZAS GOURMET

Ingredientes con Denominación de Origen (DOP) y combinaciones de autor.

LIA.ME (Alergenos: 2, 7) 19

Nuestra firma. Mozzarella de Búfala Campana DOP, boletus, carne picada de salchicha italiana y exquisitas láminas de trufa.

PRIMAVERA (Alergenos: 2, 4, 7) 17

Fresca y ligera. Búfala Campana DOP, tomate de Conil en rodaja, Jamón de Parma DOP, rúcula fresca y lascas de Parmesano DOP 24 meses.

MONTANARA (Alergenos: 2, 7) 18

Sabor de montaña. Tomate, fior di latte, queso Taleggio DOP, boletus y Speck del Alto Adige DOP (jamón ahumado).



LIAME TARIFA

PIZZAS GOURMET

IBÉRICA (Alergenos: 2, 7)

Fusión de lujo. Tomate, tomates cherry, cremosa Burrata DOP y Jamón de Bellota 100% raza ibérica.

19

PISTACCHIO (Alergenos: 2, 7, 10)

La más deseada. Base de fior di latte con pesto de pistacho DOP, mortadela con pistacho, Burrata DOP y lluvia de pistacho triturado.

19

DOLCE CAPRA (Alergenos: 2, 7, 10)

Fior di latte, queso rulo de cabra, tomate seco, nueces y miel de caña

17

EXTRAS:

Ingrediente Extra: 1,50€ (Máximo 2 ingredientes por pizza).

Ingrediente Extra Especial: 4,50€ (Máximo 2 ingredientes por pizza).

⚠️ NOTA IMPORTANTE: En las Pizzas Gourmet no se permiten modificaciones de ingredientes para respetar el equilibrio de sabores diseñado por el chef.

servicio de pan y picos 2€



LIAME TARIFA

FINAL DULCE

TIRAMISÚ ARTESANO (Alergenos: 2, 4, 7)

Nuestro clásico italiano: mascarpone cremoso, café intenso y cacao.

6

CHEESE CAKE AL GUSTO

Nuestra tarta de queso cremosa con la cobertura que prefieras:

- Con Frutos Rojos (Alergenos: 2, 4, 7)
- Con Crema de Chocolate (Alergenos: 2, 4, 7, 10)
- Con Crema de Pistacho (Alergenos: 2, 4, 7, 10)

6

6

7

ARROZ DE COCO "Pura Vida" (Alergenos: 7)

Fusión irresistible de tradición y exotismo. Arroz meloso infusionado en leche de coco y leche clásica, ideal para los amantes de los sabores suaves y aromáticos.

6

MUERTE POR CHOCOLATE (Alergenos: 2, 4, 7, 13)

Mousse de chocolate sobre base de crema de chocolate y helado de chocolate.

8



LIAME TARIFA

TINTOS

Yaso- D.O. Toro

100% Tinta de toro

21

Mauro- V.T. Castilla y León

Tempranillo y Syrah

62

El Veneno- D.O. Alicante

100 % Monastrell

48

Valtosca- D.O. Jumilla

100% Syrah

42

Lalama Crianza- D.O. Ribeira Sacra

Mencia, Brancellou, Mouratón, Sousón y Garnacha Tintorer

44

Casa Castillo Pie Franco Crianza- D.O. Jumilla

100% Monastrell

188

El Fanfarrón- Sin I.G.

Tempranillo y Syrah

3,5 19

Montepulciano d'Ábruzzo- D.O..C Abruzzo

100% Montepulciano

3,5 19

Ultreia Saint Jacques 2023

100% Mencia

24

Vilano- D.O. Ribera del Duero

100% Tempranillo

3,5 20

Pago de Carraovejas- D.O. Ribera del Duero

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

57

Garum- VT. Cádiz

Merlot, Petit Verdot y Syrah

29

ARX- VT. Cádiz

Syrah, Tintilla de rota, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon

42

Conde Valdemar Reserva- D.O CA. Rioja

Tempranillo, Garnacha y Graciano

4,5 24

Valdemar Balcón de Pilatos- D.O Rioja

100% Maturana Tinta

54

Vilano Black- D.O Ribera del Duero

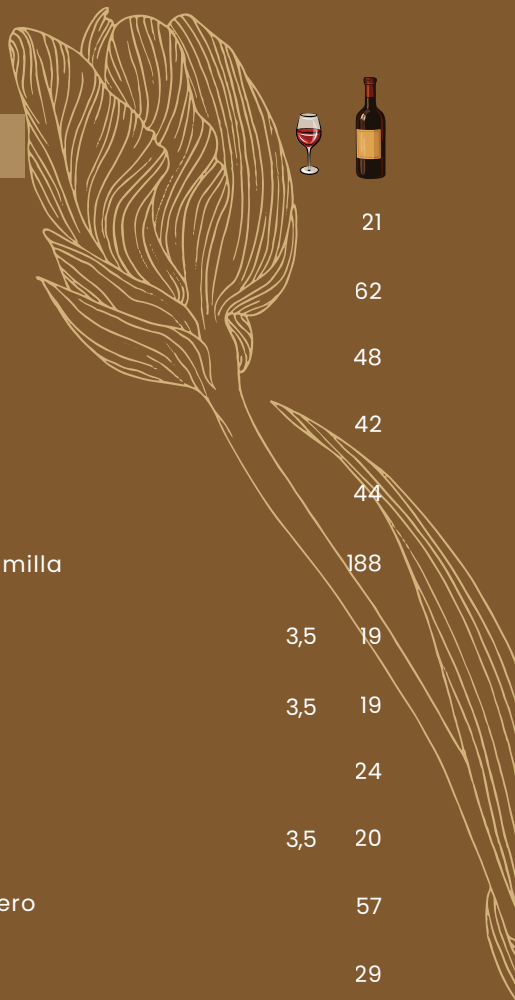
100% Tempranillo

25

Marqués de Tomares- D.O Rioja

Tempranillo y Graciano

3,5 22



LIAME TARIFA

BLANCOS

El Muelle de Olasso- V.T Cádiz

100% Palomino Fino

La Socarrona- Sin I.G.

100% Chardonnay

Viña Sanzo- D.O. Rueda

100% Verdejo

Castelo de Medina- D.O Rueda

100% Verdejo

Baron do Sil- D.O. Valdeorras

100% Godello

Chan de Rosas Cuvée Especial- D.O. Rias Baixas

100% Albariño

La Botella Azul- VT. Cádiz

100% Moscatel de Alejandría

Piuma- D.O.C. Veneto

100% Pinot Grigio



26

3,5

22

3,5

19

3,5

17

25

29

3,5

17

26



3'5

18

25

110

65

23

ESPUMOSOS

Intimissimo Brut- D.O. Cava

100% Coupage tradicional

Vilarnau Brut Nature Vintage- D.O Cava

Macabeo, Parrillada y Chardonnay

Charles Heidsieck Brut Reserve- A.O.C Champagne

Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Drapier Carte D'or- D.O. Champagne

Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Maschio dei Cavalieri- D.O. Prosecco

100% Glera

LIAME TARIFA

CARTA DE CÓCTELES

HOMEMADE (DE AUTOR) 11

Tokio colada

Sake, zumo de piña, puré de yuzu y puré de coco



La capilla

Don Julio silver, puré de yuzu, zumo de lima, sirope de agave, soda de pomelo



Okamurae

Mezcal, zumo de lima, zumo de piña, puré de yuzu, sirope de espirulina



Rye tai

Bulleit whiskey, sirope de almendras, zumo de piña, zumo de lima

Distrito

Ron kraken, ron flor de caña, pasion fruit, zumo de lima, zumo de piña

