



PRECIOS/BONIFICACIONES PARA EL AÑO 2013

ESTIPULACIONES

PRIMERA.- LAMORAGA presenta a favor de los miembros de EL COLECTIVO las siguientes ventajas:

De lunes a viernes, en el servicio de mediodía de **LAMORAGA ANTONIO MARTÍN**, "Menú Especial Colectivo" por 11,90 €1 persona. Se exceptúan aquellos días que tengan carácter festivo (01.01.13, 07.01.13, 28.02.13, 28.03.13, 29.03.13, 01.05.13, 15.08.13, 19.08.13, 09.09.13, 01.11.13, 06.12.13, 09.12.13, 25.12.13).

En la contratación de eventos en **LAMORAGA ANTONIO MARTÍN** y **LAMORAGA BANÚS**, disfrutarán de un 5% de descuento sobre los precios del dossier de eventos vigente en el momento;

En la contratación de servicios de restauración a la carta en **LAMORAGA ANTONIO MARTÍN** y **LAMORAGA BANÚS**, disfrutarán de un 5% de descuento sobre los precios de la carta vigente en el momento.

SEGUNDA.- Con el fin de disfrutar de sus precios especiales, los miembros de EL COLECTIVO acreditarán su condición ante el Responsable del establecimiento LAMORAGA o persona que por turno le sustituya, presentando para ello su tarjeta profesional identificativa.

TERCERA.- La pertenencia a EL COLECTIVO genera a sus miembros ventajas económicas en cuanto al precio de la prestación de servicios por LAMORAGA, pero en modo alguno conlleva aplazamiento en el pago ni el consumo a crédito. No obstante, y atendidas las especiales circunstancias de EL COLECTIVO, si el importe neto de la factura supera los TRESCIENTOS EUROS (300€) LAMORAGA acepta que el pago pueda realizarse mediante la modalidad "reserva de crédito" que contempla la UMA en su sistema de pago a proveedores.

menú del día

Vive lo nuestro por sólo **10,90€**

(IVA incluido)

A elegir

o Primera parte

Ensaladilla rusa con ventresca de atún
Gazpacho de cerezas con queso fresco
Ensalada malagueña con bacalao
Berenjenas a la brasa con miel y miso
Porra Antequerana con huevo y jamón

o Segunda parte

Burger bull (hamburguesa de rabo de toro)
Boquerones al limón con tomate aliñado
Mini box (choco + pringá + flamenquín)
Migas crujientes con huevo frito
Fideuá con verduritas

o El desenlace

Torrija en leche de coco y chocolate blanco
Arroz con leche y vaina de vainilla
Brocheta de fruta del tiempo con zumo natural
Helado
Café o infusión

Y si lo quieres con cuchara... 11,90€

Guiso de callos con garbancitos
Gazpachuelo malagueño con Viña AB
Guiso del día (Consulta a nuestro personal)

Lamoraga líquida

Cerveza, agua mineral, refresco y vino tinto o blanco
(1 unidad por menú)



Menú disponible en horario de almuerzo de lunes a viernes no festivos. Válido para miembro de colectivo y un acompañante

Entra en el universo...



lamoraga



lamoraga

Lamoraga es un concepto gastronómico que te abre las puertas del Lujo Asequible. A través de su cuidadosa selección de menús, cada almuerzo o cena en Lamoraga se convierte en una experiencia personal.

Precios asequibles, calidad de productos, seguridad y sanidad alimentaria, y creatividad son algunos de los atributos que Lamoraga presenta en cada uno de sus establecimientos.

Más de **20 Estrellas Michelin** se unirán en breve al Universo Lamoraga, al aportar cada chef sus conocimientos mediante el diseño de un plato para nuestra futura carta.

Te invitamos a descubrir estos secretos y muchos otros.

Lamoraga is a culinary concept that opens you the gates of the affordable luxury. Through its careful selection of menus, each lunch or dinner in Lamoraga becomes a personal experience.

Affordable prices, product quality, food safety and creativity are some of the attributes that Lamoraga presents in each of its restaurants.

More than 20 Michelin stars will join shortly the Lamoraga universe. Each one of those chefs will contribute with their knowledge by designing a dish for our new menu...

We invite you to discover these secrets and many others.

20 *** Michelin

diseñarán platos para nuestra nueva carta

They will design dishes for our new menu

Nuevas aperturas Next opening

Madrid, Ibiza, Valencia,
Frankfurt y Kyoto

EVENTOS EVENTS

Celebraciones, congresos, conferencias, charlas... todos los eventos tienen su lugar en Lamoraga. Tenemos una amplia experiencia, tanto para organizarlos como para albergarlos, así como de las instalaciones necesarias para su éxito. Disponemos de salas privadas para reuniones en horario de mañana y tarde.

Preparar el evento en estrecha colaboración con nuestro personal es la mejor manera de conseguir un resultado perfecto. Para ello, Lamoraga dispone de un Departamento de Eventos específico, eventos@lamoraga.com.

Celebrations, conferences, meeting, congresses... All events can take place in Lamoraga. We have an extensive experience to organize and to house them, and we can provide both the facilities for the success of each event. We have private rooms at your disposal for meetings during the morning and afternoon horary.

Organizing your event closely with our staff is the best way to get a perfect result. To do this, Lamoraga has a specific Department for the events (please, contact us in eventos@lamoraga.com).



EVENTOS

EVENTS



Lamoraga amplía su oferta gastronómica, y para ello incorpora a su equipo al reconocido coctelero **Carlos Moreno**. El barman, cuya trayectoria más reciente ha pasado por el Hotel Urban y O'Clock en Madrid, además de ponencias en Madrid Fusión, será el encargado de gestionar el bar de Lamoraga en la capital de España.

Se organizarán diversos eventos en los que Carlos Moreno ofrecerá su particular visión del mundo de los cócteles. Cenas maridadas, talleres de elaboración de combinados o preparación de copas en la terraza de Lamoraga Antonio Martín, serán algunas de las actividades en las que intervendrá.

La música también tiene cabida en Lamoraga... Especial atención a nuestros conciertos de primavera y verano.

Lamoraga expands its gastronomy offer and incorporates the renowned mixologist Carlos Moreno to its team. The bartender, whose most recent career has gone through the Urban Hotel and O'Clock Bar at Madrid, and papers at Madrid Fusion, will be responsible for managing the Lamoraga bar in the capital of Spain.

There will be organized various events in which Carlos Moreno will offer his unique vision about the world of cocktails. He will take part in activities like food and cocktails pairing or workshops about how to make excellent cocktails. All of this will take place in the terrace of Lamoraga Antonio Martín.

Music also has a place in Lamoraga ... Special attention to our spring and summer concerts.



Carlos Moreno



Rafá Insausti



Gerard Mases (Lere)

ESPACIOS SPACES

En Lamoraga de Antonio Martín encontrarás el mejor ambiente para tus necesidades. Encuentra tu espacio:

In Lamoraga Antonio Martín you will find the best environment for your needs. Find your space: ...

Prive I Lamoraga: 49 m2 y 26 pax de aforo / *Capacity*

Prive II Lamoraga: 34 m2 y 16 pax de aforo. / *Capacity*

Barras Lamoraga: 55 m2

Cubo I Lamoraga: 55 m2 y 40 pax de aforo / *Capacity*

Cubo II Lamoraga: 75 m2 y 64 pax de aforo / *Capacity*

Cubo III Lamoraga: 75 m2 y 64 pax de aforo / *Capacity*

Laterraza de Antonio Martín: 238 m2 y 150 pax de aforo / *Capacity*

Laterraza baja: 90 m2 y 80 pax de aforo / *Capacity*

Especial Eventos Lamoraga

(en construcción): 150 m2 y 160 pax de aforo. Incluye además, sala de música y copas para 100 pax de aforo.

(under construction): It also include music space and drinks up to 100 pax.



Algunas propuestas...

menús desde 29,50€

1

MENÚ MUY ASEQUIBLE LAMORAGA

Al centro y nada más llegar...

Vaso individual de Gazpacho de Cerezas con queso fresco, anchoas y albahaca
Berenjenas a la brasa con miel y miso
Croquetas de pringá del puchero
Burger Bull, hamburguesa de rabo de toro guisado con mayonesa de su jugo y rúcula

Para acabar...

Dorada a la espalda sobre una cama de patatas a la Roteña
o
Carrillera de cerdo ibérico con migas crujientes y pasas de Málaga
o
Pluma de cerdo ibérico con setas shitake

Y de postre...

Torrija empapada en leche de coco y caramelizada en sartén, con chocolate blanco y helado
Agua mineral, cervezas, refrescos y un café o infusión

Lamoraga líquida

Vino tinto Sierras de Málaga, Cortijo de Los Aguilares especial Lamoraga. (Una botella/3 Pax)

Precio Menú: 29,50€/pax (IVA INCLUIDO)
A elegir plato principal con antelación.

AFFORDABLE MENU LAMORAGA

To share...

Cherries gazpacho, farmer's cheese, anchovies and basil
Grilled aubergines, honey and miso
Pringá croquettes (Made of the best stew meat)
Burger Bull (Ox tail burger, its own mayonnaise and rocket)

Main Dish...

Served baked in salt bream or skin side down, potatoes (Roteñas style).
or
Iberian pork with crunch crumb and Málaga Raisin
or
Iberian pork with shitake mushrooms

And your dessert..

Pain perdu, coconut milk and white chocolate sauce

Lamoraga líquida

Mineral Water, beer, soft drink and one coffee or infusion
Red Wine Sierras de Málaga, Special Lamoraga Cortijo de Los Aguilares
(One bottle/3 Pax)

Menu Price: 29,50€/pax (VAT INCLUDED)
Choose main dish previously

Flamenquín de Jamón Ibérico con setas
Iberian ham and roasted peppers flamenquín

Entrecote de ternera a la parrilla.
Grilled and cut ox steak

MENÚ MUY LAMORAGA, SIEMPRE A TU GUSTO

..Inventa tu propia creación ..

Al centro y nada más llegar...

Vaso individual de Gazpacho de Cerezas con queso fresco, anchoas y albahaca

o

Vaso individual de Ajoblanco con piña colada

Flamenquín de jamón ibérico con pimientos asados

o

Barca de boquerones al limón

Croquetas de choco en su tinta

o

Croquetas de pringá del puchero

Burger Bull, hamburguesa de rabo de toro guisado con mayonesa de su jugo y rúcula

Para acabar...

Lubina asada a la parrilla con cítricos cocinados en hojas de pandán

o

Presa de cerdo ibérico con gnoquis a la mostaza

Y de postre...

Torrija empanada en leche de coco y caramelizada en sartén, con chocolate blanco y helado

o

Brownie de chocolate con helado

Lamoraga Líquida

Agua mineral, cervezas, refrescos y un café o infusión

Vino tinto Sierras de Málaga, Cortijo de Los

Aguilares especial Lamoraga

Vino blanco de Rueda, Protos verdejo

Precio Menú: 36€/pax (IVA INCLUIDO)
A definir todos los platos con antelación.

ORIGINAL MENU LAMORAGA, ALWAYS YOUR CHOICE

..Make up your creation ..

To share...

Cherries gazpacho, farmer's cheese, anchovies and basil

or

Coconut ajoblanco, farmer's cheese, anchovies and basil

Iberian ham and roasted peppers flamenquín (Iberian roll stuffed and coated with bread)

or

Lemongrass fresh anchovies

Cuttlefish croquettes on its ink

or

Pringa croquettes (Made of the best stew meat)

Burger Bull (Ox tail burger, its own mayonnaise and rocket)

Main dish...

Grilled sea bass, citrus fruits cooked on pandan leaves

or

Iberian Pork with gnoquis a la mostaza

And your dessert...

Pain perdu, coconut milk and white chocolate sauce

or

Chocolate Brownie with ice-cream

Drinks Lamoraga

Mineral Water, beer, soft drink, and one coffee or infusion

Red Wine Sierras de Málaga, Special Lamoraga Cortijo de Los Aguilares

Vino blanco de Rueda, Protos verdejo

Menu Price: 36€/pax (VAT INCLUDED)
Choose all dishes previously



Pan de Cristal con porra
antequerana y jamón Ibérico
Crystal bread, porra Antequerana and iberian ham

MENÚ DEGUSTACIÓN LAMORAGA

...Disfruta de todo lo nuestro...

Al centro y a compartir...

Vaso individual de Ajoblanco con piña colada
 Ensalada de langostinos en tempura
 Sashimi de mero
 Especial de croquetas de choco en su tinta y
 pringá del puchero
 Tartar de atún
 Langostinos XL envueltos en albahaca y fritos
 Berenjenas a la brasa con miel y miso
 Flamenquín ibérico de setas
 Huevo frito con foie caliente
 Burger Bull, hamburguesa de rabo de toro
 guisado con mayonesa de su jugo y rúcula

Y de postre...

Soufflé de chocolate

Lamoraga Líquida

Agua mineral, cervezas, refrescos y un café o
 infusión
 Vino tinto Sierras de Málaga, Cortijo de Los
 Aguilares especial Lamoraga
 Vino blanco de Rueda, Protos verdejo

Precio Menú: 45€/pax (IVA INCLUIDO)

TASTING MENU LAMORAGA

"Enjoy our essence"

To share...

Coconut ajoblanco, farmer's cheese, anchovies and
 basil
 King prawns in tempura salad
 Grouper Sashimi
 Special Cuttlefish croquettes on its ink and Pringa
 croquettes
 Tuna Tartar
 XL kingprawns fried and wrapped in basil leaves
 Grilled aubergines, honey and miso
 Iberian ham and roasted peppers flamenquín
 Foi and goat chesse, caramelized green apple
 Burger Bull (Ox tail burger, its own mayonnaise and
 rocket)

And dessert...

Chocolate Soufflé

Drinks Lamoraga

Mineral Water, beer, soft drink and one coffe or infusion
 Red Wine Sierras de Málaga, Special Lamoraga Cortijo
 de Los Aguilares
 White wine Vino Rueda, Protos verdejo

• **Menu Price: 45€/pax (VAT INCLUDED)**



Burger Bull, hamburguesa de rabo de toro.
 Burger Bull (Ox tail burger)

MENÚ GLAMUROSO LAMORAGA

Lo mas chic de nuestra carta

Al centro y nada más llegar

Milhojas de foie, manzana y queso de cabra

Sashimi de Salmón ligeramente ahumado

Cigalitas salteadas

Barca de puntillitas con almendra laminada y salsa de lima

Burger Bull, hamburguesa de rabo de toro guisado con mayonesa de su jugo y rúcula

Para acabar...

Bacalao negro asado al horno

o

Solomillo de ternera a la parrilla con puré especial Lamoraga

o

Arroz caldoso con bogavante

Y de postre...

Torrija empapada en leche de coco y caramelizada en sartén, con chocolate blanco y helado

Lamoraga Líquida

Agua mineral, cervezas, refrescos y un café o infusión

Vino tinto Sierras de Málaga, Cortijo de Los Aguilares especial Lamoraga

Vino blanco de Rueda, Protos verdejo

Precio Menú: 55€/pax (IVA INCLUIDO)

LAMORAGA GLAMOUR MENU

"The chicceest dishes menu"

To share..

Foi and goat chesse, caramelized green apple

Slightly smoked salmon sashimi

Sauteed baby crayfish

Fried baby squids, slice almonds and lime alioli

Burger Bull (Ox tail burger, its own mayonnaise and rocket)

Main dish

Backed black cod

or

Grilled beef sirloin steak

or

Lobster rice (Bomba rice, grilled lobster per person)

And your dessert...

Pain perdu, coconut milk and white chocolate sauce

Drinks Lamoraga

Mineral Water, beer, soft drink and one coffee or infusion

Red Wine Sierras de Málaga, Special Lamoraga Cortijo de Los Aguilares

White wine Vino Rueda, Protos verdejo

Menu Price : 55€/pax (VAT INCLUDED)
Choose main dish previously



Ensalada de tomate con tabulé de verduras.
Dressed tomato with a taboule of vegetables and corn lettuce

MENÚ CÓCTEL LAMORAGA. Desde 25€

...De plé tambien se puede...

Yuca frita al comino y olivas
Latita de ensaladilla Rusa, con ventresca de Atún
Gaspacho de cerezas con queso fresco, anchoas y albahaca

Banderillas de Mozzarella-Cherry-Albahaca
Croquetas de choco en su tinta
Flamenquin ibérico con pimientos rojos
Burger Bull, hamburguesa de rabo de toro

Y de postre...

Infusión de Frutos Rojos

Lamoraga líquida

Agua mineral, cervezas, refrescos y un café o infusión
Vino tinto Sierras de Málaga, Cortijo de Los Aguilares especial Lamoraga
Vino blanco de Rueda, Protos verdejo

Precio Menú: 25€/pax (IVA INCLUIDO)

LAMORAGA COCKTAIL MENU. FROM 25€

Fried Manioc and olives

Tins of Ensaladilla rusa and tuna ventresca
Cherries gazpacho, farmer's cheese, anchovies and basil
Mozzarella Chesse-Cherry-Basil skewered pickled foods

Special Cuttlefish croquettes on its ink

Iberian ham and roasted peppers flamenquin
(Iberian roll stuffed and coated with bread)
Burger Bull (Ox tail burger, its own mayonnaise and rocket)

And your dessert...

Red Fruits Infusion

Drinks Lamoraga

Mineral Water, beer, soft drink and one coffe or infusion
Red Wine Sierras de Málaga, Special Lamoraga Cortijo de Los Aguilares
White wine Vino Rueda, Protos verdejo

Menu Price : 25€/pax (VAT INCLUDED)



Pata de pulpo a la brasa
Gaspacho de cerezas con queso fresco, anchoas y albahaca
Torrijas con frutos rojos

Grilled octopus leg
Cherries gazpacho, farmer's cheese, anchovies and basil
Pain perdu, coconut milk and white chocolate sauce



lamoraga

GROUP

ANTONIO MARTÍN
Pza, Malagueta 4
Málaga. 952 224 153

GRANADA
C/ Rector Morata, 3
18009 - Granada. 958 221 507

PUERTO BANÚS
C/ Ramon Areces 1
Puerto Banús. 952 817 448

AEROPUERTO
Internacional Málaga Pablo Ruiz Picasso
29004. Málaga. 617 324 227

MADRID (apertura inminente)
C/ Jorge Juan, 22
28001. Madrid.

eventos@lamoraga.com 952 21 92 58



arte variedad sabores
gusto sabores **diseño** vanguardia variedad
experiencias variedad asequible innovación
arte innovación sabores **innovación** gusto
asequible experiencias **arte** vanguardia
sabores asequible **vanguardia**