

# LÚDICCO



OTOÑO /  
INVIERNO 2025

# TAPAS LÚDICCAS

## CARTA MESAS ALTAS



Ostras Gillardeou N.º2

5 € unidad

28 € 6 unidades

- Montadito de chipirones andaluza y mayo de lima **6 €**
- Steak tartar con piparras sobre pan cristal **5,5 €**
- Bao con gambón en tempura, spicy mayo y cebolla roja encurtida **6 €**
- Taco de carrillera, pico de gallo y mayo de salsa sriracha. **5,5 €**
- Gilda de anchoa de Casa Santoña **3 €**
- Boquerón en vinagre XXL de Casa Santoña **15 €**
- Anchoas extra del cantábrico de Casa Santoña **22 €**
- Hamburguesa Lúddica con carne de vaca madurada **17 €**
- Dados de solomillo con verduras al wok y salsa "Japo" **24 €**
- Finger de pollo con salsa de miel y mostaza, barbacoa Koreana **14 €**
- Bocaditos de merluza del Cantábrico en tempura, con pimientos asados **22 €**
- Patatas bravas a nuestra manera con ali olí, **12 €**  
½ ración **7 €**
- Croquetas caseras de jamón ibérico con leche fresca. (8 unds) **14 €**  
½ ración **8 €**

# PARA COMPARTIR



Ostras Gillardeou N.º2  
5 € unidad  
28 € 6 unidades

- Boquerones en vinagre XXL de Casa Santoña **15 €**
- Anchoas extra del cantábrico de Casa Santoña **22 €**
- Burrata de Puglia con cherries a la brasa, rúcula y pesto Ludicco **18 €**
- Ensaladilla Rusa cremosa con ventresca de atún y piparras **15 €**
- Gambones al ajillo picantitos, para mojar pan **16 €**
- Croquetas caseras de jamón ibérico con leche fresca. (8 unds) **14 €**  
½ ración **8 €**
- Patata brava con ali olí **14 €**  
½ ración **8 €**

## Con huevos de gallinas camperas

- Con patatas y paletilla ibérica **17 €**
- Con chipirones andaluza y mayonesa de lima **16 €**

## De la huerta

- Tomate de esta temporada con, A.O.V.E., cebolleta y piparras **12 €**  
Con ventresca + **5 €**
- Flores de alcachofa a la brasa con virutas de jamon iberico y escamas de sal **18 €**  
( 3 unidades). Unidad extra + **6 €**
- Ensalada de queso de cabra a la plancha, croutons, nueces y vinagreta de miel y mostaza, **14 €**
- Berenjenas en tempura con salmorejo y hot honey **14 €**
- Aguacate a la parrilla, salmón y bacalao ahumado, con vinagreta de encurtidos y eneldo **18 €**

# PRINCIPALES



## De nuestra cocina

- Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo **25 €**  
acompañado con tostadas de pan de masa madre
- Dados de solomillo con verduras al wok y salsa "Japo" **24 €**
- Cachopo de queso San Simón y cecina de la buena **29 €**
- Bocaditos de merluza del Cantábrico en tempura, **22 €**  
con pimientos asados

## De nuestras brasas

- Hamburguesa Lúddica, carne de vaca madurada, **17 €**  
queso San Simón, cebolla caramelizada, pepinillos, diyesa y patatas  
fritas.
- Lomo bajo de vaca madurado, más de 30 días (350 grms) **24 €**
- Secreto ibérico hecho en brasas, mojo rojo y patatitas **24 €**
- Txipirones a la parrilla, con cebolla caramelizada **22 €**

# POSTRES



- **La Cremosa**, tarta de queso hecha en Ludicco **7 €**
- Torrija caramelizada, helado mantecado de canela y salted caramel **7 €**
- Nuestra tarta de chocolate caliente con helado de choco blanco **7 €**
- Tarta árabe con crema de limón y chantilly **7 €**
- Helados artesanos con leche fresca, 1 bola **3,5€**
  - Chocolate blanco.
  - Mantecado de canela, vainilla y limón.
  - Chocolate Costa de Marfil 59 % cacao.
  - Vainilla Bourbon.