

LÕA

LÕA debe su nombre al mestizaje de las creencias de los pueblos del Nuevo Mundo y del Viejo Continente.

Los loas son espíritus que intermedian entre lo humano y lo divino. Cada uno encarna una energía distinta: unos celebran la sabiduría, otros el placer o el amor; algunos despiertan la risa, invitan al deseo o llaman a la lucha.

LÕA es más que un restaurante. Es una declaración de universalidad y multiculturalidad. Un santuario contemporáneo donde lo sensorial se vuelve ritual.

Aquí se honra el disfrute sin culpa, el encuentro sin prisa, el arte de estar presente.

A partir de este momento queremos que desconectes del mundo exterior, y te dejes guiar por nuestros loas a un lugar diferente.

~

ENTRANTES

~

FRÍOS

Hamachi marinado
con soja, kalamansi, caviar yuzu,
wasabi y panko tostado
21,50€

Carpaccio de gamba roja
con manzana verde, lima y chili
26,50€

Sashimi de rodaballo
(para 2)
con pepino tandoori y algas
29,50€

Steak tartar LÕA
Tartar de solomillo sobre terrina
de patata y crème fraîche
19,50€

Ceviche de aguacate
con quinoa, mango, cilantro
y daikon 🌱
14,50€

CALIENTES

Vieiras salteadas
con aguacate a la brasa, perlas de
salmón y emulsión de vino blanco
y mantequilla
23€

Carpaccio de solomillo
tostado
con mayonesa kimchi y sésamo
19,50€

Crujiente del mar
Flammkuchen de gamba roja, crème
fraîche ahumado y berros
19€ (3ud) / 23€ (4ud)

Bacalao flambeado
con aguachile, gel de sobrasada
y selección de tomate cherry
20,50€

×

DELICATESSEN

×

Jamón ibérico de bellota	<i>26€</i>	Ostra Geay N2 al natural	<i>5€ (1ud)</i>
Anchoas de Santoña	<i>24€</i>	Ostra Geay N2 con vinagreta de chalotas	<i>6,50€ (1ud)</i>
Caviar de esturión Golden Line 50g con blinis y crème fraîche	<i>135€</i>	Ostra Geay N2 gratinada con bearnesa	<i>6,50€ (1ud)</i>

~

ENSALADAS

~

Variación de tomate
con almendras, rúcula
y balsámico añejo
15,50€

Ensalada LÕA
con aliño francés, alcaparras
y croutons 🌱
12,50€ / 18,50€ (con salmón)

Canónigos con roquefort
con manzana roja y aceite de pipas
de calabaza 🌱
16,50€

↓

PRINCIPALES

↑

Langosta mallorquina	S.M.	CARNE A LA BRASA	
cocida sobre merengue de sal con salsa bearnesa y lima		Toda nuestra carne es de vaca ecológica gallega, con una maduración mínima de 40 días	
Pescado del día a la brasa	S.M.		
Pulpo a la brasa	22,50€	Rossini	35,50€
con crema de pimiento rojo y alioli		solomillo, foie gras, cremoso de apionabo y salsa Madeira	
Setas de cardo	16,50€	Solomillo 200g	31€
con salsa holandesa, tomate cherry y rúcula		Lomo bajo 300g	28€
Milhojas de berenjena	24,50€	Lomo bajo 400g	37€
con queso de cabra, salsa de tomate, lima y miel		Chuletón	108€/kg
(hazlo vegano)		Hamburguesa LÕA de raclette	18,50€
Pollo picantón deshuesado a la brasa	19,50€	con pan brioche, salsa de la casa, bacon crujiente y fundido de queso raclette	
Pasta LÕA	16,50€		
con parmessano, salsa de vino blanco y trufa			

o

GUARNICIONES Y SALSAS

o

Puré de boniato y chili	7,50€	Salsa Madeira	6,50€
Patatas fritas caseras	6,50€	Salsa de pimienta	5€
Patatas baleares	7,50€	Salsa bearnesa	5€
con queso de Mahón y sobrasada		Salsa holandesa	5€
Setas salteadas con balsámico	7,50€		
Brócoli bimi con soja y limón	8,50€		
Mousse de apionabo	8,50€		

SERVICIO DE PAN

Aceitunas	Pan variado de masa madre	Dips de la casa
3,75€	3€ (por persona) / 4€ (con alioli)	3,50€

^
POSTRES
v

Tatín de manzana
13€

Tarta de queso
11€

Tarta de chocolate,
mango y maracuyá
12,50€

Macaron de banoffee
8€ (1ud)

Brownie ♡
12€

Tarta Selva Negra
14€

˘
MÚSICA
˘

Si te gusta lo que escuchas y quieres llevarte un pedacito de LÕA a casa, sigue nuestro perfil de Spotify y descárgate nuestras playlist:



ERZULIE FREDA

Alegre, sensual, llena de vida.
Una fusión de electrónica luminosa
e instrumental, con encanto
mediterráneo, brisa caribeña, destellos
de jazz y el alma del blues.
Perfecta para empezar el día, para
largos almuerzos, vino blanco fresco
y la luz dorada bañando Palma.
Erzulie Freda te sonríe.



AYIZAN

Oscura, hipnótica y sagrada.
Un viaje profundo e inmersivo a través
de texturas electrónicas melódicas,
impregnadas de una atmósfera
berlinesa inquietante y acentos sutiles
mediterráneos, tropicales y exóticos.
Música que envuelve la sala como
un ritual.
Ayizan abre el portal. Adéntrate.



SAMEDI

Audaz, festiva y con una elegancia
natural. Beats electrónicos vibrantes
que celebran la noche sin tomarse la
vida demasiado en serio. Hecha para
bailar, reír y soltar bajo luces tenues
y copas que chocan.
Samedi no espera. Vive.