

DE ENTRADA*Croquetas de jamón ibérico (ud) · 2,5**Ensaladilla rusa, marca de la casa · 6**Chistorra de Navarra a la diabla · 7**Mojama de atún de Barbate con almendras · 9**Filete de anchoa calibre 00 aliñada · 2,5**Bikini Lorenzo: brie, lomo ibérico y salsa de trufa · 10**Mollete de calamares con mayonesa de cítricos · 10**Tortilla a la minute de butifarra y salsta tartufata · 11**Tortilla “vaga” de chips de alcachofas y jamón ibérico · 18**“Pèsols llàgrima” del Maresme con butifarra negra · 18**Pan de cristal con tomate y aceite de Arbeca · 3,5***PESCADOS Y MARISCOS***Mejillones a las hierbas mediterráneas · 12**Gambita blanca de Huelva frita · 12**Zamburiñas con cebolla caramelizada y cecina (4 ud) · 14**“Canyuts”, las navajas del Delta con un toque de Jerez · 20**Almeja gallega a la marinera · 20**“Fesols” de Santa Pau con chipironcitos · 17**Calamares a la plancha con cebolla pochada · 17**Morro de bacalao a baja temperatura “a la llauna” · 15**Tataki de atún Balfagó con pisto manchego · 24**Tronco de rape a la donostiarra con verduritas salteadas · 22***CARNES Y GUIOSOS***Cecina reserva de León con piñones · 18**Steak tartar hecho al momento · 16**Fricandó de carrillera de ternera con setas de temporada · 16**Rabo de toro deshuesado con parmentier · 17**“Múrgoles” con crema de foie · 23**Solomillo al estilo Rossini · 21**Costillas de conejo al ajillo · 15**Mollejas al oporto con gambas y ajos tiernos · 16**Canelón de rostit tradicional al estilo Querforadat · 16**Lomo bajo madurada 21 días con guarnición · 38**Jarrete de ternera “Julius” por encargo para 4pax · 90***POSTRES***Cañitas del Apóstol rellenas de crema 2ud · 4,50**Pastel de queso de la Cerdanya con coulis de frambuesa · 5**Trufas de chocolate con licor de naranja 4 ud · 6**Coca de Llavaneras · 5***DEL BAR***Martini Fiero & Tónica Fever Tree · 6**Aperol & Fever Tree Naranja · 6**Negroni · 8**Bloody Mary · 10**Moscow Mule · 10**Margarita · 10**Pisco o Whisky Sour · 10**Old Fashioned · 12*