

DE ENTRADA*Croquetas de jamón ibérico (ud) · 2,5**Filete de anchoa calibre 00 aliñada · 2,5**Ensaladilla rusa, marca de la casa · 7**Chistorra de Navarra a la diabla · 7**Salmorejo cordobés con sardina ahumada y cítricos · 9**Bikini Lorenzo: brie, lomo ibérico y salsa de trufa · 10**Mollete de calamares con mayonesa de cítricos · 10**Tortilla “a la minute” de sobrasada de Cal Rovira y miel · 10**Tortilla “vaga” con gambita roja y ajitos tiernos · 21**Cecina reserva de León con piñones · 18**Pan de cristal con tomate y aceite de Arbeca · 3,5***CARNES Y GUIOS***Steak tartar hecho al momento · 16**Costillas de conejo al ajillo · 15**Costilla de cerdo Ral d’Avinyó a baja temperatura · 17**Rabo de toro del señorito con parmentier · 18**Mollejas al oporto con gambitas y ajos tiernos · 16**Solomillo al estilo Rossini · 22**Chuleta de vaca de trabajo madurada 21d (1,2Kg o 0,7Kg) · 65 / 45**Jarrete de ternera “Julius” de 2,5Kg por encargo 24h antes · 90***PESCADOS Y MARISCOS***Boquerones, ¡qué saben a Málaga! · 12**Tomates Km0 con cigalas soasadas con su vinagreta · 17**Mejillones del Delta con hierbas aromáticas y cítricos · 14**Zamburiñas con cebolla caramelizada y virutas de cecina (4 ud) · 14**“Canyuts” del Deltebre con aceite de limón y perejil · 21**Berberechos de la Rías Baixas al vapor con toque jerezano · 18**Pulpo con cremoso de patata violeta y velo ibérico · 17**Calamares a la plancha con cebollita platillo · 17**Morro de bacalao “a la llauna” con Santa Pau · 17**Tataki de atún rojo de Balfegó acompañado de un suave pisto · 25**Tronco de rape a la donostiarra con verduritas salteadas · 23***POSTRES***Cañitas del Apóstol rellenas de crema (2ud) · 5**Pastel de queso de la Cerdanya con coulis de frambuesa · 5**Trufas de chocolate de Alicia (4ud) · 6,5**Coca de Llavaneras · 5,5**Fruta del día · 6,5***DEL BAR***Martini Fiero & Tónica · 6**Apperol Spritz · 10**Negroni · 10**Bloody Mary · 10**Moscow Mule · 10**Margarita · 10**Pisco o Whisky Sour · 10**Dry Martini · 12*