

LOS IRRESISTIBLES

Pan de cristal con tomate y aceite de Arbeca · 3,5

Lomo de anchoa del Cantábrico 00 aliñada · 2,5

Croqueta de jamón ibérico (ud) · 3

Chistorra de Navarra a la diablo · 7,5

Ensaladilla rusa, marca de la casa · 7,5

Salmorejo cordobés con cítricos y sardina ahumada · 9

Mollete de calamares con suave mahonesa de cítricos · 9

Bikini Lorenzo: lomo ibérico, brie y salsa de trufa · 10

Foie micuit a la sal con reducción de Oporto y tostadas · 14

Cecina reserva especial de León con piñones · 14

ENTRANTES

Tortilla “a la minute” de sobrasada de Cal Rovira y miel · 10

Boquerones fritos ¡qué saben a Málaga! · 12

Judía “perona” con virutas de jamón ibérico · 13

Mejillones “bouchot” con hierbas aromáticas y cítricos · 14

Esqueixada con tomate, aceitunas y mongetes de Santa Pau · 14

Berberechos de la Rías al vapor con un toque de Jerez · 18

Zamburiñas con cebolla caramelizada y virutas de cecina (4 ud) · 16

Tortilla “vaga” de gambita roja y ajitos tiernos · 19

PRINCIPALES

Lentejas “caviar” al nero di sipia con gambitas · 15

Sepionetas salteadas con Santa Pau y reducción de carne · 16

Calamares a la plancha con cebollita platillo · 17

Pulpo frito a la gallega con brotes de mezclum · 19

Rape a la donostiarra con su guarnición · 23

Rodaballo al horno con patata panadera · 25

Chuletitas de conejo al ajillo · 15

Canelón de “rostit” con virutas de foie al estilo Querforadat · 16

Costillas de cerdo Ral d’Avinyó a baja temperatura · 16

Mollejas de ternera lechal con gambitas roja y ajos tiernos · 17

Rabo de toro deshuesado con parmentier · 18

Steak tartar hecho al momento con patatas pont neuf · 18

Solomillo al estilo Rossini · 25

Chuletón lomo alto de raza Angus irlandés con guarnición · 72

POSTRES

Cañitas del Apóstol rellenas de crema (2ud) · 5

Coca de Llavaneres estilo Sala · 5,5

Pastel de queso de la Cerdanya con coulis de frambuesa · 6

Trufas artesana de cacao en polvo (4ud) · 7,5