

LOS IRRESISTIBLES

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

Lomo de anchoa del Cantábrico 00 aliñada (4 ud) · 12

Croqueta de jamón ibérico (4 ud) · 12

Chistorra de Navarra a la diabla · 8

Ensaladilla rusa, marca de la casa · 8

Mollete de calamares a la andaluza y mayonesa de cítricos · 12

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 · 16

ENTRANTES

Salmorejo cordobés con cítricos y sardina ahumada · 12

Boquerones fritos ¡qué saben a Málaga! · 12

Mejillones del Delta con hierbas aromáticas y cítricos · 14

Esqueixada con escarola tomate, aceitunas y “mongetes” · 14

Sepionetas salteada reducción de carne · 14

Navijatas o “Canyuts” del Delta a la plancha con ajo y perejil · 22

Berberechos de la Rías al vapor con un toque de Jerez · 20

Canelón de “rostit” con virutas de foie y reducción de Oporto · 16

PRINCIPALES

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

Calamares a la plancha con cebollita platillo · 20

Pulpo frito a la gallega con brotes de mezclum · 20

Rape a la donostiarra con verduras salteadas y patata · 25

Rodaballo al horno con patata panadera · 25

Tortilla “vaga” de gamba roja y ajos tiernos confitados con yema ahuada · 25

Tataki de lomo alto Balfegó con tomate natural y alcaparras · 27

Chuletitas de conejo al ajillo · 18

Costillas de cerdo Ral d’Avinyó a baja temperatura · 17

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

Rabo de toro deshuesado con parmentier · 20

Steak tartar hecho al momento con patatas pont neuf y tostadas · 20

Solomillo al estilo Rossini · 25

Espaldita de cabrito lechal al horno · 35

Chuletón lomo alto de raza Simmental con guarnición (1,1Kg) · 75