

Selección del Bar

(Chupito / Copa)

Whisky JW Etiqueta Negra o Laphroaig 10
6 / 10

Whisky Macallan 12 o Glenfarclas 12
7 / 12

Zacapa 23 o Havana Club Selección Maestros
7 / 12

Ron Agricola Plantation
7 / 12

Tequila Patrón Silver o Reposado
8 / 12

Grappa
6 / 10

Tokaji Dereszla 5 Puttonyos
8 / 12

Brandy Luis Felipe Gran Reserva
9 / 16

Pedro Ximénez
6 / 8

Moscatel
6 / 8

BAR LORENZO

Coctails

Americano

Campari, vermut y soda
· 7 ·

Aperol Spritz

Aperol, cava y piel de naranja
· 7 ·

Negroni

Campari, vermut rojo y ginebra
· 10 ·

Bloody Mary

Lima, sal de apio, vodka, salsa Tabasco,
salsa Perrin's, zumo de tomate y pimienta negra
· 10 ·

Moscow Mule

Lima, vodka, ginger beer y sirope de gengibre
· 10 ·

Margarita

Lima, triple seco Cointreau, sirope, tequila y sal
· 10 ·

Pisco Sour

Lima, clara, Pisco, sirope y Angostura
· 10 ·

Dry Martini

Ginebra, vermut seco y oliva
· 10 ·

Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina · 3,5
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'arbequina · 3,5

Ostras n4 Normandia “La Coquette” · 5,0
Ostra n4 Normandia “La Coquette” · 5,0

Anchoas del Cantábrico “00” (4 lomos) · 12,0
Anxoves del Cantàbric “00” (4 lloms) · 12,0

Croquetas de jamón ibérico (4 ud) · 14,0
Croquetes de pernil ibèric (4 ud) · 14,0

Chistorra de Navarra a la diablo · 8,0
Xistorra de Navarra a la diablo · 7,5

Ensaladilla rusa, marca de la casa · 8,0
Amanida russa, marca de la casa · 8,0

Mollete de calamar y mayonesa de cítricos · 10,0
Mollet de calamar i maionesa de cítrics · 10,0

Láminas de berenjena frita con hilo de miel y demiglace · 12,0
Albergínia laminada fregida amb fil de mel i demiglace · 12,0

“Xatónada” de escarola, bacalao y anchoas · 17,0
Xatonada d'escarola, bacallà i anxoves · 17,0

Cecina reserva especial de León con piñones · 18,0
Cecina reserva especial de Lleó amb pinyons · 18,0

Boquerones fritos ¡qué saben a Málaga! · 13,0
Seitons fregits, què recorden a Màlaga! · 13,0

Ensaladilla de txangurro con yemas de erizo · 16,0
Amanida de txangurro amb rovells d'erició · 16,0

Tortilla “vaga” de gamba, ajos tiernos y yema ahumada · 22,0
Truita “vaga” de gamba, alls tendres i rovell fumat · 22,0

Lentejas caviar al nero di sepia con colas de gamba · 19,0
Lenties caviar al nero di sepia amb cues de gamba · 19,0

Tartar de atún rojo con crema de aguacate y topopos · 20,0
Tartar de tonyina roja amb crema d'alvocat i topopos · 20,0

Calamares de playa con cebollita platillo y salsita verde · 21,0
Calamars de platja amb cebetes i salsa verda · 21,0

Rodaballo a la donostiarra amb verdures · 26,0
Turbot a la donostiarra amb verdures · 26,0

Canelón de rostit de “Festa Major” con virutas de foie · 17,0
Caneló de rostit de Festa Major amb encenalls de foie · 17,0

Secreto a las finas hierbas con cremoso de patata · 17,0
Secret a les fines herbes amb cremós de patata · 17,0

Chuletitas de conejo del Montsec al ajillo · 19,0
Costelletes de conill del Monstsec a l'allet · 19,0

Callos con “cap-i-pota” y chorizo · 19,0
Tripa amb cap-i-pota i xoriço · 19,0

Mollejas con gambas y reducción de Oporto · 20,0
Lletons de vedella amb gambes i reducció d'oporto · 20,0

Rabo de vaca deshuesado con su salsa y parmentier · 21,0
Cua de vaca desossada amb la seva salsa i parmentier · 21,0

Steak tartar con patatas “pont neuf” y tostadas · 24,0
Steak tartar amb patates “pont neuf” i torrades · 24,0

Solomillo con mantequilla de hierbas y patata gratén · 28,0
Filet de vaca amb mantega d'herbes i patata graten · 28,0

Chuletón de Simmental 45d madurada con patatas fritas
y pimientos del piquillo · 80€/Kg
Costella de Simmental 45d madurada amb patates fregides
i pebrots del piquillo · 80€/Kg

Los platos podrán variar según la disponibilidad de los productos. Si padece de alergias o intolerancias notifíquelo.

Bar Selection

(Shot / Glass)

Whisky JW Etiqueta Negra o Laphroaig 10
6 / 10

Whisky Macallan 12 o Glenfarclas 12
7 / 12

Zacapa 23 o Havana Club Selección Maestros
7 / 12

Ron Agricola Plantation
7 / 12

Tequila Patrón Silver o Reposado
8 / 12

Grappa
6 / 10

Tokaji Dereszla 5 Puttonyos
8 / 12

Brandy Luis Felipe Gran Reserva
9 / 16

Pedro Ximénez
6 / 8

Moscatel
6 / 8

BAR LORENZO

Coctails

Americano

Campari, vermouth and soda
· 7 ·

Aperol Spritz

Aperol, cava and orange peel
· 7 ·

Negroni

Campari, red vermouth and ginebra
· 10 ·

Bloody Mary

Lime, celery salt, vodka, Tabasco sauce,
Perrin's sauce, tomato juice and black pepper
· 10 ·

Moscow Mule

Lime, vodka, ginger beer and ginger syrup
· 10 ·

Margarita

Lime, Cointreau triple sec, syrup, tequila and salt
· 10 ·

Pisco Sour

Lime, clear, Pisco, syrup and Angostura
· 10 ·

Dry Martini

Ginebra and dry vermouth
· 10 ·

Oyster n4 Normandy “La Coquette” · 5.0

Cantabrian anchovies “00” (4 loins) · 12.0

Iberian ham croquettes (4 units) · 14.0

Chistorra de Navarra a la diablo · 8.0

Russian salad, house brand · 8.0

Squid muffin and citrus mayonnaise · 10.0

Fried sliced eggplant with honey glaze and demi-glace · 12.0

Escarole, cod, and anchovy salad · 17.00

Special Reserve Cecina from León with pine nuts · 18.0

Fried anchovies, they taste like Malaga! · 13.0

Crab salad with hedgehog yolks · 16.0

“Vaga” omelette with shrimp, younh garlic and smoked yolk · 22.0

Crystal bread with tomato and arbequina oil · 3.5

Caviar lentils with squid ink and shrimp tails · 19.0

Red tuna tartare with avocado cream and moles · 20.0

Platter squid with saucer onion and green sauce · 21.0

Donostiarra-style turbot with vegetables · 26.0

Roast meet cannelloni with foie shavings · 17.0

Secret of fine herbs with creamy potato · 17.0

Montsec rabbit cutlets with garlic · 19.0

Tripe with head-and-hooves and chorizo · 19.00

Sweetbreads with shrimp and port reduction · 20.0

Boneless tail with sauce and parmentier · 21.0

Steak tartare with “pont neuf” potatoes and toast · 24.0

Sirloin with herb butter and potato gratin · 28.0

Aged 45 days Simmental steak with French fries
and piquillo peppers · €80/Kg

Dishes may vary depending on the availability of the products. If you have allergies or intolerances, please notify us.