

**LOS IRRESISTIBLES**

*Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina · 3*

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

*Croqueta de jamón ibérico (4 ud) · 11*

*Chistorra de Navarra a la diabla · 7,5*

*Ensaladilla rusa, marca de la casa · 7,5*

*Mollete de calamares a la andaluza y mayonesa de cítricos · 10*

*Bikini Lorenzo: lomo ibérico, brie y salsa de trufa · 12*

**ENTRANTES**

*Boquerones fritos ¡qué saben a Málaga! · 12*

*Mejillones del Delta con hierbas aromáticas y cítricos · 14*

*Esqueixada con escarola, tomate y aceitunas Kalamata · 15*

*Ensaladilla de txangurro i yemas de erizo gallegos · 16*

*Cecina reserva especial de León con piñones · 18*

*Berberechos de las Rías al vapor con un toque de Jerez · 19*

*Navijatas del Delta a la plancha con ajo y perejil · 24*

**PRINCIPALES**

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

*Sepionetas salteada reducción de carne con Santa Pau · 16*

*Calamares de potera a la plancha con cebollita platillo · 20*

*Parpatana de atún Balfegó a la plancha con pisto manchego · 18*

*Pulpo gallego con patatas arrugás y mojo picón · 24*

*Tortilla “vaga” de gamba roja, ajos tiernos confitados y yema ahumada · 22*

*Suprema de rodaballo al horno con patata panadera · 25*

*Canelón de “rostit” con virutas de foie y reducción de Oporto · 14*

*Costillas de cerdo Ral d’Avinyó a baja temp. con puré de calabaza · 17*

*Mollejas de ternera lechal con gambitas roja y ajos tiernos · 19*

*Rabo de toro deshuesado con parmentier · 19*

*Steak tartar hecho al momento con patatas “pont neuf” y tostadas · 19*

*Solomillo de vaca con mantequilla de hierbas y patata gratén · 26*

*Cochinillo con salsa española al romero y patatas platillo · 26*

*Chuletón de raza Simmental con patatas fritas y pimientos del piquillo · 75€/Kg*

**ELS IRRESISTIBLES**

*Pa de vidre amb tomàquet i oli d'arbequina · 3*

*Llom d'anxoà del Cantàbric 00 (4 ud) · 12*

*Croqueta de pernil ibèric (4 ud) · 11*

*Txistorra de Navarra a la diabla · 7,5*

*Ensaladilla rusa, marca de la casa · 7,5*

*“Mollete” de calamars a l'andalusa amb mahonesa de cítrics · 10*

*Bikini Lorenzo: llom ibèric, brie i salsa de tòfona · 12*

**PER COMPARTIR**

*Seitons fregits ;a l'essència de Màlaga! · 12*

*Musclos del Delta amb herbes aromàtiques i cítrics · 14*

*Esqueixada amb escarola, tomàquet i olives Kalamata · 15*

*Ensaladilla de txangurro i corall de garoines gallegues · 16*

*Cecina reserva especial de León amb pinyons · 18*

*Escopinyes de les Rias al vapor amb un toque de Jerez · 19*

*Canyuts del Delta a la planxa amb all i julivert · 24*

**PLATS PRINCIPALS**

*Llenties caviar “al nero di sipia” amb cues de gambes · 15*

*Sepionets saltejats amb reducció de carn i Santa Pau · 16*

*Calamars de potera a la planxa amb cebeta platillo · 20*

*Parpatana de tonyina Balfegó a la planxa amb pisto manxego · 18*

*Pop galleg amb patates arrugades i mojo picón · 24*

*Truita “oberta” de gamba vermella, alls tendres confitats y rovell fumat · 22*

*Suprema de turbó al forn amb patata panadera · 25*

*Caneló de rostit amb virutes de foie i reducció d'Oporto · 14*

*Costelles de porc Ral d'Avinyó a baixa temp. amb puré de carbassa · 17*

*Lletons de vedella de llet amb gamba vermella i alls tendres · 19*

*Cua de vaca desossada amb parmentier · 19*

*Steak tartar fet al moment amb patates “pont neuf” i torrades · 19*

*Filet de vaca amb mantega de herbes i patata gratinada · 26*

*Porcell amb salsa espanyola amb un toc de romaní i patates platillo · 26*

*Txuleta de raça Simmental amb patates fregides y pebrots del piquillo · 75€/Kg*