

## LOS IRRESISTIBLES

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

*Las anchoas “000” de El Xillu (4 lomos) · 12*

*Croqueta de jamón ibérico (4 ud) · 12*

*Chistorra de Navarra a la diablo · 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*

*Cecina reserva especial de León con piñones · 18*

## ENTRANTES

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

*Cogollos Tudela con velo ibérico Maldonado y gamba roja · 14*

*Ensaladilla de txangurro con yemas de erizo · 16*

*Callos y capipota con chorizo y garbanzos · 16*

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

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

*Navajitas “canyuts” del Delta a la plancha · 24*

## PRINCIPALES

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

*Santa Pau con sepionetas salteadas y napadas con fondo de carne · 16*

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

*Tartar de atún rojo con aguacate y triangulos de trigo · 19*

*Calamares a la plancha con cebollita platillo y salsita verde · 20*

*Pulpo con patatas “arrugá” a la sal y salsa de mojo verde y rojo · 24*

*Suprema de rodaballo a la donostiarra con patata panadera · 25*

*Gran cocotte de bogavante al “senyoret” en su guiso y garbanzos · 55*

*Canelón de “rostit” con bechamel trufada y virutas de foie · 14*

*Secreto a las finas hierbas con parmentier · 15*

*Chuletitas de conejo del Montsec al ajillo · 18*

*Mollejas con gamba roja, ajos tiernos confitados y salsa oporto · 19*

*Rabo de toro deshuesado con su salsa y 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 y patatas asadas · 26*

*Chuletón Simmental 45d madurada con patatas fritas  
y pimientos del piquillo · 75€/Kg*

## ELS IRRESISTIBLES

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

*Les anxoves "000" d'El Xillu (4 lloms) · 12*

*Croqueta de pernil ibèric (4 ud) · 12*

*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*

*Cecina reserva especial de Lleó amb pinyons · 18*

## ENTRANTS

*Seitons fregits que recorden a Màlaga · 12*

*Capdells Tudela amb vel ibèric Moldonado i gamba vermella · 14*

*Tripa amb capipota amb xoriço i cigrons · 16*

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

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

*Truita "oberta" de gamba vermella, alls tendres i rovell fumat · 22*

*Navalles "canyuts" del Delta a la planxa · 24*

## PLATS PRINCIPALS

*Llenties caviar "al nero di sipia" amb cues de gambes i calamar · 15*

*Santa Pau amb sepionets saltejats pintats amb reducció de carn · 16*

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

*Tartar de tonyina vermella, alvocat i triangles de blat · 19*

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

*Pop amb patates "arrugá" a la sal i mojo picón verd i vermell · 24*

*Suprema de turbó a la donostiarra amb patata panadera · 25*

*Gran cocotte de llamàntol al senyoret amb el seu guisat i cigrons · 55*

*Caneló de rostit amb beixamel trufada i encenalls de foie · 14*

*Secret a las fines herbes amb cremós de patata · 15*

*Costelletes de conill del Montsec a l'allet · 18*

*Lletons amb gamba vermella, alls tendres i salsa oporto · 19*

*Cua de vaca desossada amb la seva salsa i 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 i patates al forn · 26*

*Llom alt de Simmental 45d madurada amb patates fregides i pebrots del piquillo · 75€/Kg*