

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

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 · 8,0

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

Salmorejo cordobés con sardina ahumada y naranja · 12,0
Salmorejo cordobès amb sardina fumada i taronge · 12,0

Ensalada de tomates del Maresme con bonito · 16,0
Aminada de tomàquets del Maresme amb bonítol · 16,0

"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'eriçó · 16,0

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

Mejillones del Delta con cítricos y hierbas aromáticas · 16,0
Músclos del Delta amb cítrics i herbes aromàtics · 16,0

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 salsa verde · 21,0
Calamars de platja amb cebetes i salsa verda · 21,0

Rape a la Donostiarra · 26,0
Rap a la Donostiarra · 26,0

Tataki de atún rojo con tomate y alcaparras fritas · 27,0
Tataki de tonyina roja amb tomàquet i tàperes fregides · 27,0

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 · 18,0
Secret a les fines herbes amb cremós de patata · 18,0

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

Mollejas con gambas y reducción de Oporto · 22,0
Lletons de vedella amb gambes i reducció d'oporto · 22,0

Rabo de vaca deshuesado con su salsa y parmentier · 22,0
Cua de vaca desossada amb la seva salsa i parmentier · 22,0

Steak tartar con patatas "pont neuf" y tostadas · 25,0
Steak tartar amb patates "pont neuf" i torrades · 25,0

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 · 88€/Kg
Costella de Simmental 45d madurada amb patates fregides i pebrots del piquillo · 88€/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.

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

Salmorejo with smoked sardines and orange · 12.0

Maresme Tomato Salad with Tuna · 16.0

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, young garlic and smoked yolk · 22.0

Crystal bread with tomato and arbequina oil · 3.5

Delta Mussels with Citrus and Herbs · 16.0

Red tuna tartare with avocado cream and moles · 20.0

Platter squid with saucer onion and green sauce · 21.0

Monkfish San Sebastian-style · 26.0

Tataki de atún rojo con tomate y alcaparras fritas · 27.0

Roast meat cannelloni with foie shavings · 17.0

Secret of fine herbs with creamy potato · 17.80

Montsec rabbit cutlets with garlic · 19.0

Sweetbreads with shrimp and port reduction · 22.0

Boneless tail with sauce and parmentier · 22.0

Steak tartare with "pont neuf" potatoes and toast · 24.50

Sirloin with herb butter and potato gratin · 28.0

Aged 45 days Simmental steak with French fries
and piquillo peppers · €88/Kg

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