

PARA PICAR

ANCHOAS 00 DE SANTOÑA con aceite de arbequina 100%	15€
PIMIENTOS DEL PADRÓN unos pican otros no!!	8€
CALAMARES D'ARENYS a la andaluza	15€
CHIPIRONES REBOZADOS con lima	16€
BOMBAS DE PISTACHO SICILIANO con mozzarella y salsa thai	8,8€
CROQUETAS DE JAMÓN D.O. Guijuelo	8€
BROCHETA DE GAMBA Y ZAMBURIÑA rebozada con panco japonés y romesco	6€
CROQUETAS DE GAMBAS	12€
DADOS DE BRIE con coulis de frambuesa	7,5€
PATATAS BRAVAS LOLAS	5,5€
PULPO A LA BRASA con parmantier de patata y pimentón de la vera picante	20€
JAMÓN RESERVA Bellota Ibérica D.O. Guijuelo	20€
GAMBAS AL AJILLO	15€
CHIPS DE ALCACHOFAS del Prat	8,5€

ERIZOS DE TOSSA

Producto de temporada

GRATINADOS CON JAMÓN 5€ unidad

DEL HUERTO Y CARPACCIOS

VERDURITAS DEL HUERTO A LA BRASA	9,5€
BURRATA ITALIANA con tomate, aceite de albahaca y trufa	15€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA gratinado con frutos secos y aceite de pipas	12€
ENSALADA "LOLAS" tomate de la huerta, mezclum macadamia, cebolla de Figueras y cheritos	12€
ENSALADA DE VENTRESCA tomate verde con cebolla	15€
ROLLITO DE CALABACÍN EN TEMPURA con escalibada y chutney de tomate	8,5€
CARPACCIO DE ALCACHOFAS DEL PRAT con romesco, parmesano y jamón	13€
CARPACCIO DE TERNERA con parmesano, albahaca y virutas de foie	13€
MACARRONES A LA BOLOÑESA con jamón de Guijuelo	10,5€
FOIE MICUIT con quenelle de jengibre y estela de queso con reducción de PX	15€
CARPACCIO DE GAMBAS DE ROSES con pistachos y aceite de citricos	25€

CARNES D.O.

PECHUGA DE POLLO <small>de pagés</small>	9,50€
CANELON RUSTIDO CON SETAS Y FOIE	15€
HAMBURGUESA DE WAYU 180gr.	12€
ENTRECOT VASCO DE "VACA VIEJA" 300gr.	18€
MAGRET DE PATO <small>con compota de manzana y PX</small>	16€
SOLOMILLO DE TERNERA <small>con salsa de trufa + 4€</small>	21€
SOLOMILLO BLACK ANGUS 250gr. <small>con pimientos y patatas</small>	30€



3 OSTRAS DE GALVADOS <small>con una copa de cava Brut</small>	12€
BERBERECHOS A LA PLANCHA	15€
TALLARINAS A LA PLANCHA <small>con pimienta</small>	18€
MEJILLONES DE ROCA <small>a la parmesana con cebollita caramelizada</small>	12€
BOGAVANTE A LA CAZUELA <small>con patatas panadera</small>	28€
DORADA SALVAJE <small>a la sal con verduritas</small>	23€
RODABALLO SALVAJE <small>al carbón con verduritas</small>	22€
TARTAR DE ATÚN ROJO <small>con tomate y crema de wasabi con guacamole</small>	23€
LENGUADO DE LA COSTA <small>con patatas Lolas</small>	24€
TATAKI DE ATÚN ROJO <small>con algas wakame y esferas de sésamo con sal de Hawái</small>	24€

ARROCES



PAELLA SENYORET DE MARISCO <small>Al carbón con arroz de Pals</small>	18€
ARROZ CALDOSO <small>¡¡Con bogavante!!!</small>	25€
ARROZ NEGRO <small>Con sepia en su tinta</small>	18€
FIDEUÁ <small>Con all i oli (Min. 2 pax.)</small>	15€



PAN DE COCA DE CRISTAL "tomàquet de penjar" 2,9€

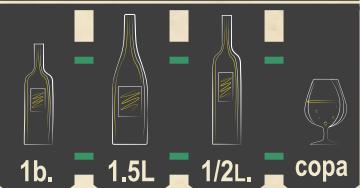
SALSAS café de París, pimienta negra o roquefort 3,00€

VINOS BLANCOS



BLANCO PESCADOR	13,00 €	9 €
MARQUES D'ALELLA TINA 20 PANSA BLANCA	18,00 €	12,00 € 5 €
AUSTUM VERDEJO D.O RUEDA	15,00 €	4 €
VIÑA ESMERALDA TORRES	16,00 €	
PERRO VERDE	20,00 €	
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO	18,00 €	40,00 € 5 €
MAR DE FRADES ALBARÍN	28,00 €	60,00 €
BELONDRADE Y LURTON 2016	48,00 €	

VINOS TINTOS



PAGO DE LOS CAPELLANES 2016 D.O. Ribera del Duero	30,00€
VIÑA TONDONIA RESERVA 2006 D.O. RIOJA	40,00€
PAGO DE CARRAOVEJAS 2016 D.O. Ribera del Duero	50,00€
MARQUÉS DE RISCAL Gran Reserva 2006	50,00€

VINOS ROSADOS



MARQUÉS DE RISCAL	15,00 €	4 €
BRUNUS ROSE	20,00 €	
RAMÓN BILBAO	15,00 €	

VINOS TINTOS



NABARI D.O Rioja	13,00 €	3 €
MARQUÉS D'ARIENZO CRIANZA 2016	15,00 €	4 €
AUSTUM D.O Ribera Del Duero	16,00 €	5 €
BASAGOITI D.O Rioja	16,00 €	30,00 €
BRUNUS 2017 D.O Montsant	18,00 €	
TIONIO 2016 D.O Ribera del Duero	20,00 €	45,00 €
PESQUERA CRIANZA D.O Ribera del Duero	30,00 €	
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2015 D.O Rioja	25,00 €	60,00 €

CAVAS



PARXET BRUT	22,00 €	4 €
PARXET BRUT NATURE	23,00 €	60,00 € 15,00 € 4 €
TITIANA BRUT VINTAGE	24,00 €	
TITIANA ROSE PINOT NOIR	25,00 €	
GRAMONA IMPERIAL	30,00 €	

CHAMPAGNE



RUINART ROSÉ	90,00€
CRISTAL LOUIS RODERER 2007	250,00€
MOËT CHANDON IMPERIAL	60,00€

