

## 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 cherritos	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 jenjibre y estela de queso con reducción de PX	15€
CARPACCIO DE GAMBAS DE ROSES con pistachos y aceite de cítricos	25€

## CARNES D.O.

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

## CHULETÓN DE TERNERA 40 DÍAS DE MADURACIÓN

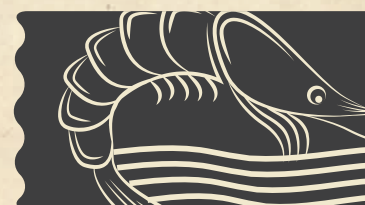
al fuego lento, patatas fritas  
naturales y pimientos del padrón

**50€/Kg**



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

## ARROCES



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





## VINOS BLANCOS

	1b.	1.5L	1/2L.	copa
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 ALBARIÑO	28,00 €	60,00 €		
BELONDRATE Y LURTON 2016	48,00 €			

## VINOS ROSADOS

	1b.	1.5L	1/2L.	copa
MARQUÉS DE RISCAL	15,00 €			4 €
BRUNUS ROSE	20,00 €			
RAMÓN BILBAO	15,00 €			

## VINOS TINTOS

	1b.	1.5L	1/2L.	copa
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 €		

## VINOS TINTOS

	1b.	1.5L	1/2L.	copa
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€			

## CAVAS

	1b.	1.5L	1/2L.	copa
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

	1b.	1.5L	1/2L.	copa
RUINART ROSÉ	90,00€			
CRISTAL LOUIS RODERER 2007	250,00€			
MOËT CHANDON IMPERIAL	60,00€			

