

## PARA PICAR APPETIZER



Coca con anchoas de l'Escala 000 / 11.40€  
"Coca" bread with anchovies from l'Escala 000

Coca con jamón Ibérico de bellota / 18.50€  
"Coca" bread with Iberian acorn-fed ham / 18.50€

Coca de *pan de vidre* con tomate/ 4.90€  
"Coca" bread with tomato/ 4.90€

Tortilla de patatas Primero Primera con butifarra negra del Perol / 7.50€  
Primero Primera potato omelete with Perol black sausage / 7.50€

Alcachofas fritas / 8.50€  
Fried artichokes / 8.50€

Croquetas: Ceps y foie / Brie y trufa / Jamón Ibérico / Queso de Mahón y sobrasada/  
1.75 ud.

Croquettes: Mushroom and foie/ Brie and truffle/ Iberian acorn-fed ham /Mahon  
cheese and sobrassada/ 1.75ud.

## PRIMEROS STARTERS

Crema de chirivía con manzana verde /8.10€  
Parsnip soup with green apple /8.10€

Ensalada de verdes con cola de langostino, aguacate y vinagreta de tomate seco / 12.90€  
Green salad with shrimp tail, avocado and dry tomato vinaigrette / 12.90€

Ensalada de burrata con tomate confitado /12.75€  
Burrata salad with confited tomatoes /12.75€

Ensalada de judías verdes con vinagreta de módena y foie / 12.90€  
Warm Green bean salad with Modena vinaigrette and foie gras / 12.90€

Gyozas de pollo y verdura / 8.95€  
Chicken and vegetable gyozas / 8.95€

Tartar de atún con guacamole / 14.00€  
Tuna tartar with guacamole / 14.00€

Parmentiere de patatas con huevo poché y setas/ 10.50€  
Potatoes Parmentier with poached egg and mushrooms / 10.50€

Mediodía/lunch: 1pm – 4pm\*10%IVA INCLUIDO \*10%VAT INCLUDED  
Cena/ Dinner: 8pm - 10:45pm

\* Terraza +10% / Terrace +10%

## SEGUNDOS MAIN COURSE

Merluza a la plancha con aceite de hierbas y verduritas de temporada /15.90€  
Grilled Hake with herbs oil and seasonal vegetables /15.90€

Rape en tempura con salsa tártara / 16.80€  
Tempura monkfish with tartar sauce / 16.80€

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y patatas fritas o verdura de temporada / 13.90€  
Pork tenderloin with mustard sauce and french fries or seasonal vegetables / 13.90€

Roast Beef de redondo con salsa de cebolla confitada, puré de patata trufado /14.80€  
Round of veal roast beef with caramelized onion sauce and truffled potato puré /14.80€

Hamburguesa con salsa de champiñones y arroz de Pals /15.90€  
Hamburger with mushrooms sauce and rice from Pals /15.90€

Penne rigate a la siciliana, berenjena, salsa de tomate cherry y alcaparras /12.75€  
Penne rigate sicilian style, eggplant, cherry tomato sauce and capers /12.75€

Ravioli de trufa con mantequilla, salvia y virutas de parmesano /14.75€  
Truffled ravioli with butter sage and parmesan cheese /14.75€

**POSTRES DESSERTS**

Flan de mató caramelizado con nueces /6.50€  
Artisan fresh cheese custard with Caramel and nuts /6.50€

Lemon Pie /6.50€  
Lemon Pie /6.50€

Brownie Primero Primera con Helado de Avellana /6.50€  
Brownie with hazelnut ice cream /6.50€

Carrot cake /6.50€  
Carrot cake /6.50€

Crumble de manzana con helado de vainilla /6.00€  
Apple Crumble with vanilla ice cream /6.00€

Helados Artesanos, avellana, café, chocolate y vainilla /6.60€  
ArtisanIce Creams hazelnut, coffee, chocolate and vanilla /6.60€

Plato de fruta del tiempo /5.00€  
Seasonal fruit plate /5.00€

**ENTRE HORAS IN-BETWEEN MEALS**

Crema de dia / 8.10€  
Soup of the day

Coca con jamón Ibérico de bellota / 18.5€  
"Coca" bread with Iberian acorn-fed ham

Bikini al tartufo con chips\* / 10.20€  
Ham & cheese truffled sandwich with chips\*

Club Sandwich a nuestramanera\* / 12.90€  
Our "Club Sandwich"\*

Carpaccio de ternera "Harry's Bar" /11.90€  
Beef CarpaccioHarry's Bar

\*Disponible con pan sin gluten  
\*Available with gluten-free bread

Mediodía/lunch: 1pm – 4pm\*10%IVA INCLUIDO \*10%VAT INCLUDED  
Cena/ Dinner: 8pm - 10:45pm

\* Terraza +10% / Terrace +10%

**BLANCO WHITE**

- DO. Empordà. Perelada Cigonyes Blanc, Macabeu / 15€ (Copa/Glass / 4€)  
DO. Rueda. Hnos Lurton, Verdejo / 19€ (Copa/Glass / 4.50€)  
DO. Chivite Legardeta Blanco, Chardonnay / 19€ (Copa/Glass / 4.50€)  
DO. Rias Baixas. Pedralonga, Albariño / 25€  
DO. Valdeorras. Guitián Godello / 19.90€ / **91 Parker**  
DO. Penedès. Can Ràfols dels Caus Gran Caus Blanc / 24.85€ / **90 Parker**  
DO. Rioja. Palacios Remondo Plácet Valtomelloso / 31.50€ / **94 Parker**

**Coravin:**

- DO. Navarra. Colección 125 Chardonnay / 75€ (Copa/Glass / 10€) **95 Peñin**  
DO. Rioja. Allende Mártires 2016 / 160€ (Copa/Glass / 25€) **95 Parker y 95 Peñin**

**ROSADO ROSÉ**

- DO. Empordà. Perelada Collection Rosado, Cabernet / 16€ (Copa/Glass / 4€)  
DO. Navarra. Chivite. Las Fincas Rosado, Garnacha / 16€ (Copa/Glass / 4€)

**TINTO RED**

- DO. Rioja. 13 Lunas / 18€ (Copa/Glass / 4.75€)  
DO. Ribera del Duero. Baluarte Roble / 19€ (Copa/Glass / 4.50€)  
DO. Priorato/Casa Gran Siurana GR174 / 19€ (Copa / Glass / 4.50€)  
DO. La Rioja. La Locomotora Reserva 2011 / 22€  
DO. Ribera del Duero. Venta Las Vacas 2016 / 19€  
DO. Rioja. Viña Salceda Reserva / 26€ (Copa/Glass / 7€)  
DO. Priorat. Cims de Porrera 2014 / 27€  
DO. Empordà. Perelada Finca Malaveina / 27€ (Copa/Glass / 7€)  
DO. Priorato. Gran Cruor Shyraz / 50€ / **94 Parker**  
DO. Empordà. Perelada Finca Garbet / 125€ / **94 Peñin**

**Coravin:**

- DO. Empordà. Perelada. Finca Garbet / 125€ (Copa/Glass / 23€) **94 Peñin**  
DO. Priorato. Gran Cruor Shyraz (Copa/Glass / 10€) **94 Parker**  
DO. Ribera del Duero. Vega Sicilia Valbuena 5to año 2013 / 180€ (Copa/Glass / 32€)  
**98 Parker, 100 Suckling, 95 Peñin, 95 Decanter**  
Lurton Alca Carmenerè – Chile / 80€ (Copa/Glass / 12€)

## VINOS ESPUMOSOS

### CAVA

Cava Stars Brut Nature Reserva / 21€ (Copa/Glass /6€)  
Privat Brut Nature Chardonnay / 28€ (Copa/Glass /6.50€)  
Torelló Brut Nature Gran Reserva 2009 /36€

### CHAMPAGNE

Taittinger Brut Reserve / 47€ (Copa/Glass / 10€)  
Taittinger Prestige Rosé / 65€  
Comtes de Champagne Blanc de Blancs / 180€

### LICORES SPIRITS

Pacharán / 6€	Martini Rojo/Blanco / 5.50€
Oporto Rozes Tawny / 3.50€	Manzanilla Guita / 4.50€
MoscateLL / 4.50€	Baileys / 7€
Limoncello Franciacorta / 4.5€	Grapa/ Orujo/Anís / 6€
Fino La Ina /5.5€	

### CERVEZA BEER

Estrella Damm / 3.5€  
Estrella Galicia / 3.5€  
Estrella Galicia 00 / 3.5€  
Carlsberg, Peroni / 5€

### COCKTAILS CLÁSICOS THE CLASSICS

Dry Martini / 10€ (gin, Martini Dry)  
Cosmopolitan / 10€ (Cointreau, vodka, lima)  
Margarita / 10€ (tequila, Cointreau, limón)  
Mojito / 10€ (ron, lima, menta)  
Bloody Mary / 10€ (zumo tomate, vodka, limón)  
Bellini / 8€ (cava, zumo de melocotón)  
Mimosa / 8€ (cava, zumo de naranja)  
\*San Francisco / 8€ (zumo de melocotón, piña, naranja)  
\*Free Mojito / 8€ (ginger ale, menta, lima)

**GIN & TONIC**

Beefeater / 10€

Tanqueray / 10€

London nº1 / 12€

Hendricks / 12€

Mombassa / 10€

Bombay Sapphire / 10€

Citadelle / 10€

Fifty pounds / 10€

Seagrams / 10€

G'Vine / 12€

**WHISKY**

Macallan 12 años / 15€

Cardhu 12 años / 14€

The Glenrothes / 15€

Ballantine's / 11€

J&B / 10€

Johnnie Walker / 15€

Jack Daniel's / 14€

**APERITIVOS APERITIFS**

Campari / 7€

Aperol Spritz / 7€

Negroni / 6€

Sangría / 10€

**BRANDY / COGNAC**

Torres 10 / 8€

Cardenal Mencoza / Le Courvoisier / 12€

**VODKA**

Absolut / 9€

Citadelle / 12€

**RON RUM**

Bacardi / 10€

Havana Club 7 / 11€