

apriori



APERITIUS

L'atractiu d'una copa clàssica amb un toc de modernitat. Aquesta selecció celebra la màgica tradició de l'aperitiu abans del sopar. Descobreix els nostres còctels creats i triats específicament per a començar el teu viatge a l'Apriori.

APERITIU APRIORI — 12

Select, Cava, Fever Tree.

PALOMA — 12

Tequila, Suc de lima i pomelo, Fever Tree.

PORNSTAR MARTINI — 12

Passoã, Vodka, Vainilla, Fruita de la passió.

NEGRONI — 12

Campari, Gin, Vermut Vermell.

MINUTA

La nostra proposta està pensada per a compartir. Es basa en plats honestos i senzills on el producte és l'únic protagonista. Sense filigranes. No ens interessa l'adorn perquè sí. Recuperem des de la humilitat la cuina tradicional. Plats fàcils de confeccionar, d'entendre i de menjar.

PER COMENÇAR

Pa amb tomàquet — 4,5

⚡ Pa rústic amb mantega fumada — 6,5

Anxova sobre pa amb mantega fumada — 5

La Gilda (unitat) — 3,5

Croqueta (unitat) — 3,5

Ostra nº2 de Normandia (unitat) — 4,5

FREDS

Ensaladilla russa — 9,5

⚡ Briox steak tartar (individual) — 7,5

Esqueixada de bacalla — 13,5

Carpaccio d'alvocat amb vinagreta — 8

Steak tartar al plat — 18,5

Straciatella amb tomàquet cherry confitat, oli d'alfàbrega i pinyons — 12,5

⚡ Tartar de tonyina amb cruixent d'alga nori — 18,5

CALENTS

Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana — 13,5

Truita oberta amb gambes i alls tendres — 9,5

⚡ Filet de falda de vedella amb salsa cafè de París — 21

Carxofa confitada amb rovell d'ou curat i pernil ibèric — 11,5

⚡ Ou estrellat amb butifarra del Perol — 12,5
Macarrons Apriori — 17

⚡ Calamar planxa farcit de sobrassada — 16,5
Bacallà confitat amb samfaina — 18

Escalopa de pollastre Apriori — 16,5

⚡ Canelons cua de bou — 19,5

⚡ **BEST SELLERS**

apriori



APERITIVES

The appeal of a classic drink with a modern twist. This selection celebrates the magical tradition of the pre-dinner drink. Discover our cocktails created and chosen specifically to start your journey at Apriori.

APERITIVE APRIORI — 12

Select, Cava, Soda.

PALOMA — 12

Tequila, Lime and grapefruit juice, Soda.

PORNSTAR MARTINI — 12

Passoã, Vodka, Vanilla, Passion fruit.

NEGRONI — 12

Campari, Gin, Red vermouth.

MINUTA

Our proposal is designed for sharing. It is based on honest and simple meals where the product is the only protagonist. No frills. We are not interested in adornment for the sake of it. We recover from humility the traditional cuisine. Meals easy to prepare, to understand and to eat.

TO GET STARTED

Bread with tomato — 4,5

⚡ Rustic bread with smoked butter — 6,5

Anchovy on bread smoked butter — 5

La Gilda (unit) — 3,5

Croquette (unit) — 3,5

Oyster n°2 from Normandy (unit) — 4,5

COLD

Russian salad — 9,5

Cod Esqueixada — 13,5

⚡ Briox of steak tartar (individual)— 7,5

Avocado carpaccio with vinaigrette — 8

Steak tartar on a plate — 18,5

Stracciatella with cherry tomato confit, basil oil and pine nut basil oil — 12,5

⚡ Tuna tartar with crispy nori seaweed — 18,5

HOT

Meatballs with homemade

tomato sauce — 13,5

Omelette with shrimps and garlic — 9,5

⚡ Entrecôte with café de Paris sauce — 21

Artichoke confit with egg yolk

and Iberic ham — 11,5

⚡ Fried egg with "butifarra del perol" — 12,5

Apriori macaroni — 17

⚡ Grilled squid stuffed with sobrasada — 16,5

Codfish confit with sanfaina — 18

Apriori chicken escalope — 16,5

⚡ Oxtail cannelloni — 19,5

⚡ **BEST SELLERS**