

# 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 SBAGLIATO — 12

Campari, Cava, 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

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

Steak tartar al plat — 19,5

⚡ Macarrons Pesto Rosso — 17

Carpaccio d'avocat amb vinagreta — 8

Tartar de tonyina — 19,5

### CALENTS

Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana — 13,5

Truita à la *minute* amb gambes — 9,5

⚡ Entrecot de llom baix filetejat amb salsa cafè de París — 24

⚡ Carxofa confitada amb salsa de foie — 12,5

Ou estrellat amb butifarra del Perol — 12,5

Calamar planxa farcit de sobrassada — 16,5

Bacallà confitat amb samfaina — 18

Escalopa de pollastre amb parmentier

de patata trufada i sobrassada ibèrica — 16,5

⚡ Canelons cua de bou — 19,5

Consulta les nostres opcions vegetarianes.

### ⚡ **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 SBAGLIATO — 12

Campari, Cava, 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

Salad of cod and fresh tomatoe — 13,5

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

Avocado carpaccio with vinaigrette — 8

Steak tartar on a plate — 19,5

Macaroni Pesto Rosso — 17

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

Tuna tartar with crispy nori seaweed — 19,5

### HOT

Meatballs with homemade

tomato sauce — 13,5

Omelette à la minute with shrimps — 9,5

⚡ Entrecôte with café de Paris sauce — 24

Grilled squid stuffed with sobrasada — 16,5

⚡ Artichoke confit with foie sauce — 12,5

Eggs with french fries with

"butifarra del perol" — 12,5

Codfish confit with sanfaina — 18

Apriori chicken escalope — 16,5

⚡ Oxtail cannelloni — 19,5

Ask about our vegetarian options.

### ⚡ **BEST SELLERS**

# apriori



## APERITIVOS

El atractivo de un trago clásico con un toque de modernidad. Esta selección celebra la mágica tradición del aperitivo antes de la cena. Descubre nuestros cócteles creados y escogidos específicamente para empezar tu viaje en Apriori.

### APERITIVO APRIORI — 12

Select, Cava, Fever Tree.

### PALOMA — 12

Tequila, Zumo de lima y pomelo, Fever Tree.

### PORNSTAR MARTINI — 12

Passoã, Vodka, Vainilla, Fruta de la pasión.

### NEGRONI SBAGLIATO — 12

Campari, Cava, Vermut Rojo.

## MINUTA

Nuestra propuesta está pensada para compartir. Se basa en platos honestos y sencillos donde el producto es el único protagonista. Sin filigranas. No nos interesa el adorno porque sí. Recuperamos desde la humildad la cocina tradicional. Platos fáciles de confeccionar, de entender y de comer.

### PARA EMPEZAR

Pan com tomate — 4,5

⚡ Pan rústico com mantequilla ahumada — 6,5

Anchoa con pan mantequilla ahumada — 5

La Gilda (unidad) — 3,5

Croqueta (unidad) — 3,5

Ostra nº2 de Normandía (unidad) — 4,5

### FRÍOS

Ensaladilla russa — 9,5

⚡ Briox steak tartar (individual) — 7,5

Esqueixada de bacalao — 13,5

⚡ Stracciatella con tomate cherry confitado, aceite de albahaca y piñones — 12,5

Steak tartar al plato — 19,5

⚡ Macarrones Pesto Rosso — 17

Carpaccio de aguacate con vinagreta — 8

Tartar de atún — 19,5

### CALIENTES

Albondigas con salsa de tomate casera — 13,5

Tortilla *à la minute* con gambas — 9,5

⚡ Entrecot de lomo bajo fileteado amb salsa café de París — 24

Alcachofa confitada con salsa de foie — 12,5

Huevo estrellado con butifarra del Perol — 12,5

⚡ Calamar plancha relleno de sobressada ibérica — 16,5

Bacalao confitado con samfaina (pisto) — 18

Escalopa de pollo con parmentier de patata trufada y sobressada ibèrica — 16,5

⚡ Canelones de cola de rabo — 19,5

Consulta nuestras opciones vegetarianas.

### ⚡ **BEST SELLERS**