

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 — 14

Martini Fiero, Cava, Soda.

PATRÓN JALISCO SPRITZ — 14

Patrón, St Germain, Pomelo, Cava, Soda.

PORNSTAR MARTINI — 14

Passoã, Vodka, Vainilla, Fruita de la passió.

NEGRONI SBAGLIATO — 14

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

⚡ Sam de tonyina amb salsa

agripicant (individual) — 8,5

Steak tartar al plat — 19,5

Carpaccio de carbassó amb formatge

feta i tomàquets secs — 9,5

Tartar de tonyina — 19,5

⚡ Straciatella amb tomàquet confitat — 12,5

CALENTS

Mandonguilles amb salsa de tomàquet

casolana — 13,5

Macarrons Apriori — 17

Truita à la minute del xef — 9,5

⚡ Entrecot de llom baix filetejat amb salsa
café 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

⚡ EL POP - Petit (18,5) Gran (26)

Escalopa de pollastre amb parmentier

de patata trufada i sobrassada ibèrica — 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 — 14

Martini Fiero, Cava, Soda.

PATRON JALISCO SPRITZ — 14

Patrón, St Germain, Grapefruit, Cava, Soda.

PORNSTAR MARTINI — 14

Passoã, Vodka, Vanilla, Passion fruit.

NEGRONI SBAGLIATO — 14

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

⚡ Tuna sam with spicy sauce (individual) — 8,5

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

Zucchini carpaccio with feta cheese
and dried tomatoes — 9,5

Steak tartar on a plate — 19,5

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

Tuna tartar — 19,5

HOT

Meatballs with homemade

tomato sauce — 13,5

Macaroni Apriori — 17

Omelette à la minute of the chef — 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

⚡ THE OCTOPUS - Little (18,5) Big (26)

Apriori chicken escalope — 16,5

⚡ Oxtail cannelloni — 19,5

⚡ 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 — 14

Martini Fiero, Cava, Fever Tree.

PATRON JALISCO SPRITZ — 14

Patrón, St Germain, Pomelo, Cava, Soda.

PORNSTAR MARTINI — 14

Passoã, Vodka, Vainilla, Fruta de la pasión.

NEGRONI SBAGLIATO — 14

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 Normandia (unidad) — 4,5

FRÍOS

Ensaladilla russa — 9,5

⚡ Briox steak tartar (individual) — 7,5

Esqueixada de bacalao — 13,5

⚡ Stracciatella con tomate cherry confitado — 12,5

Steak tartar al plato — 19,5

⚡ Sam de atún con salsa

agripicante (individual) — 8,5

Carpaccio de calabacín con queso feta

y tomates secos — 9,5

Tartar de atún — 19,5

CALIENTES

Albondigas con salsa de tomate casera — 13,5

Macarrones Apriori — 17

Tortilla *à la minute* del chef — 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

EL PULPO - Pequeño (18,5) Grande (26)

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

⚡ Canelones de rabo de ternera — 19,5

⚡ BEST SELLERS