

Lorenzo

Bar & Restaurant

PARA "PICAR" / " PER PICAR" / SNACK FOOD

PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA <i>Pa de vidre amb tomàquet i oli /Catalan Bread with tomato and oil</i>	3,50€
OLIVAS <i>Olives / olives</i>	2,50€
AIRBAG DE POLLO CRUJIENTE CON SALSAS BARBACOA <i>Airbags de pollastre amb salsa barbacoa / airbag crunchy chicken with barbecue sauce</i>	7,00€
SURTIDO DE QUESOS ARTESANALES <i>Surtit de formatges artesans / artisan cheese assortment</i>	9,50€
JAMÓN IBÉRICO <i>Pernil Ibèric / Iberian Ham</i>	11,00€
TRIANGULO CRUJIENTE DE QUESO BRIE Y PERA <i>Triangle cruixent de formatge de cabra i pera/ Brie cheese triangle chisp and pear</i>	6,40€
CROQUETAS DE JAMÓN (4 unidades) <i>Croquetes de pernil / Ham croquettes</i>	5,50€
PATATAS BRAVAS PESTANA CASERAS <i>Pestana braves / Fried potatoes in spyce sauce</i>	5,50€
CALAMARES REBOZADOS A LA ANDALUZA <i>Calamars arrebossats/ Breaded Squid a la andaluza</i>	7,50€
RODAJA DE BERENJENA EN TEMPURA CON MIEL DE ROMERO Y SESAMO NEGRO <i>Rodanxes d'albergínia en tempura amb mel de romaní i sesam negre</i> <i>Eggplant slice with honey in tempura rosemary and black sesame</i>	5,80€
"COCA DE RECAPTE" CON MICROMEZCLUM, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE MANZANA <i>"Coca de recapte" amb micromezclun, formatge de cabra i vinagreta de poma</i> <i>"Coca de recapte" with mezclun, goat cheese and Apple vinaigrette</i>	7,50€

PIZZAS / PIZZES / PIZZAS

MARGARITA / Margarita / Margarita	9,90€
JAMON Y CHAMPIÑONES <i>Pernil y Xampinyons/ Ham and mushrrooms</i>	9,90€
QUATRO QUESOS / Quatre formatges / Four cheese	9,90€
ATUN / Tonyma / Tuna	9,90€

❖ *Iva Incluido/ Iva Inclós / Tax Included*

Lorenzo

Bar & Restaurant

BOCADILLOS / ENTREPANS / SANDWICHES

CHAPATA DE TORTILLA FRANCESA <i>Xapata de truita francesa / French omelet Ciabatta</i>	 CONTIENE GLUTEN  LACTEOS	7,00€
CHAPATA DE POLLO CON LECHUGA TOMATE Y MAYONESA <i>Xapata de pollastre amb tomaquet i maionesa / Chicken Ciabatta with tomato and mayonnaise</i>		8,00€
CHAPATA DE QUESO MANCHEGO <i>Xapata de formatge mantxec / Manchego cheese Ciabatta</i>	 LACTEOS	7,00€
CHAPATA DE JAMON IBERICO <i>Xapata de pernil iberic / Iberian ham Ciabatta</i>		9,00€
CHAPATA "PESTANA" (Bacon, huevo frito y queso fundido) <i>Xapata Pestana (Bacon, ous fregits i formatge Pestana Ciabatta (Bacon, fried eggs and cheese</i>		9,00€
CHAPATA VEGETAL (ATUN, LECHUGA, MAIZ, TOMATE Y SALSA ROSA) <i>Xapata Vegetal (Tonyma, maiz, tomaquet i salsa rosa) Vegetal Ciabatta (Tomato, sweet corn, tomato and sauce)</i>	 PESCADO	7,00€

**Todos nuestros bocadillos son servidos con patatas chips.*

**Tots els entrepans es serveixen amb patates xips.*

**All our sandwiches are served with rustic chips.*

NUESTRAS HAMBURGUESAS 100% TERNERA

Nostres hamburgueses 100% vedella / Our burger 100% veal

HAMBURGUESA ESPECIAL "PESTANA" <i>(tomate, bacon, lechuga, cebolla caramelizada y queso cheddar) (tomaquet, bacon, enciams, ceba caramelizada i formatge cheddar) (tomato, bacon, lettuce, caramelized onions and cheddar cheese)</i>	 CONTIENE GLUTEN	9,90€
HAMBURGUESA NEW YORK <i>(Tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada (Tomaquet, formatge de cabra, ceba confitada (Tomato, goat cheese, caramelized onion)</i>	 CONTIENE GLUTEN	10,90€
HAMBURGUESA GOURMET <i>(Foie, micromezclun y chutney de mango)</i>	 CONTIENE GLUTEN	11,90€

**Con patatas Deluxe / amb patates deluxe / with Deluxe potatoes*

❖ *Iva Incluido/ Iva Inclós / Tax Included*

Lorenzo

Bar & Restaurant

ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

CREMA DEL CHEF

Crema del Xef / Soup of the Day

7,80€

ENSALADA DE POLLO CONFITADO Y SALSA CESAR

Amanida de pollastre confitat i salsa Cesar

Confit chicken salad and Caesar dressing



9,00€

ENSALADA DE ROCAS DE QUESO DE CABRA CON FRUTOS ROJOS Y VINAGRETA DE MIEL

Amanida de rocas de formatge de cabra amb fruits vermells

Goat cheese salad with berries



9,00€

TAGLIATELE CON SALSA PESTO, TOMATE O CARBONARA

Tagliatelle amb salsa pesto, tomàquet o carbonara

Tagliatelle with pesto, tomato or carbonara sauce

9,00€

CREMOSO DE QUESO IDIAZABAL CON HUEVO AL PUNTO, VIRUTAS DE FOIE Y ACEITE DE ALBAHACA

Cremós de formatge idiazábal, amb ou al punt, encenalls de foie i oli d'alfabrega

Creamy cheese idiazábal with egg, foie and basil oil

12,00€

TATAKI DE ATUN "YELLOW FINN" CON TOMATE CONCASÉ Y HUEVAS DE TRUCHA

Tataki de tonyna "yellow fin" amb tomaquet concasé i ous de truita

Tuna tataki "yellow fin" with tomato and trout roe



PESCADO

14,00€

PESCADO / PEIX / FISH

MERLUZA CON ARROZ CREMOSO DE SETAS, SALSA OPORTO Y GERMINADO "SAKURA"

Lluç amb arròs cremós de bolets, salsa oporto i germinat "Sakura"

Hake with creamy mushrooms, oporto sauce and germinated "Sakura"



PESCADO

16,50€

SALMÓN A LA PLANCHA CON CREMOSO DE CALABAZA, MICROMESCLUN Y SALSA TERIYAKI

Salmó a la planxa amb cremós de carbassa, micromesclun i salsa Teriyaki

Grilled salmon with creamy pumpkin and Teriyaki sauce



PESCADO

16,50€

CARNE / CARN / MEAT

WOK DE POLLO CON VERDURITAS Y SALSA YAKITORI

Wok de pollastre amb verduretes i salsa Yakitori

Wok chicken with vegetables and Yakitori sauce



11,90€

ENTRECOT DE TERNERA (300 GR) CON PATATA ASADA, PIMIENTOS DEL PADRON Y SALSA CHIMICHURRI

Entrecot de vedella (300 gr) amb patata rostida, pebrots del padró i salsa chimichurri

Beef steak (300 gr) with baked potatoes, padron peppers and chimichurri sauce

16,50€

Lorenzo

Bar & Restaurant

ALGO DULCE
QUELCOM DOLÇ
SOMETHING SWEET

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Chocolate Fondant with vanilla ice cream

6,00€

HELADO Y SORBETES ARTESANALES

Gelat i sorbets artesans

Ice Cream and sorbets craft

5,00€

FRUTA DE TEMPORADA

Fruita de Temporada

Seasonal Fruit

5,00€

TARTA CASERA

Pastís de la casa

Home-made Cake

5,00€

CREMA CATALANA HELADA

Crema Catalana gelada

Catalan Custard Ice Cream

5,00€

CREMOSO DE YOGURT CON MERMELADA DE FRAMBUESA Y POLVO DE GALLETA

Cremós de iogurt amb mermelada de gerds i polv de galeta

Creamy yogurt with marmalade raspberry and dusty cookie

5,00€

❖ *Iva Incluido/ Iva Inclós / Tax Included*



Lorenzo

Bar & Restaurant

APERITIVOS / APERITIUS / APERITIF

Martini Bianco	3,50€
Martini Extra Dry	3,50€
Martini Rosso	3,50€
Jerez	3,00€
Campari	4,00€
Vino Madeira	3,00€
Oporto	4,00€
Pedro Ximenez	4,00€
Pernod	4,00€

LICORES / LICORS / LIQUEURS

Anis del Mono	3,50€
Amareto	5,00€
Tia Maria	5,00€
Pacharan	3,50€
Contreau	4,50€
Triple sec	4,50€
Drambuie	5,00€
Licor de fruta	3,50€
Bayles	5,00€
Licor de Mora sin	3,00€

VODKA

Absolut	7,50€
Eristoff	7,50€
Beluga	8,50€

RON/ RON /RUM

Havana 5 años	6,00€
Havana 7 años	9,50€
Bacardi	6,00€
Cacique	7,50€

BRANDIES / BRANDYS

Magno	5,00€
Carlos I	8,00€
Remy Martin VSOP	11,00€
Larios 1866	12,50€

Lorenzo

Bar & Restaurant

WHISKY

JB	7,50€
Ballantines	7,50€
Dewar´s	7,50€
Canadian	7,50€
Jack Daniels	7,50€
Jonny Walker	7,50€
Jonny Walker 12 años	12,00€
Ballantines 12 años	12,00€
Cardhu	15,00€

DIGESTIVO / DIGESTIU / AFTER DINNER LIQUEUR

Limoncello	3,50€
Sambuca	3,50€

GIN & TONIC

SEAGREM'S	9,90€
TANQUERAY 10	9,90€
BULLDOG	9,90€
BOMBAY	9,90€
BE SAPHIRE	9,00€
EFEATER	9,90€
CITADELLE	12,00€
HENDRICKS	12,00€
G VINE	12,00€

CERVEZA / CERVESA / BEER

ESTRELLA	3,00€
JARRA ESTRELLA	5,00€
CORONITA	4,00€
BUDWEISER	4,00€
SIN ALCOHOL	3,00€
CERVEZA + LIMÓN	3,00€

❖ *Iva Incluido/ Iva Inclós / Tax Included*

Lorenzo

Bar & Restaurant

COCKTAILS & DRINKS

MOJITO (Lima o fresa)

Lima, menta, azúcar, ron, soda y hielo picado

Lime, mint, sugar, rum, soda and crushed ice

Lima, menta, sucre, ron, soda i gel picat

7,50€

CAIPIRINHA (Lima, piña o maracuyá)

Lima, azúcar, cachaca, hielo picado

Lima, sugar, cachaca, crushed ice

Lima, sucre, cachaca, gel picat

7,50€

Sex on the beach

Vodka, licor de melocotón, zumo de frutas

Vodka, peach licor, fruit juice

Vodka, licor de presac i suc de fruita

7,50€

CAIPIROSKA (Lima o fresa)

Vodka, piña, hielo picado y azúcar

Vodka, Pineapple, crushed ice and suga

7,50€

SAN FRANCISCO

Zumo naranja, melocotón, piña y grosella

Juice orange, peach, pineapple and currant

Suc de taronja, pressec, pinya i grossella

7,50€

TEQUILA SUNRISE

Tequila, zumo de naranja y granadina

Tequila, suc de taronja i granadina

Tequila orange juice and granadina

7,50€

CAMPARI SPRIT

Campari, soda y cava

Campari, soda and cava

Campari, soda i cava

7,50€

PIÑA COLADA

Ron blanco, coconut, zumo de piña

Run, coconut, pineapple juice

Ron, coconut i suc de pinya

7,50€

❖ *Iva Incluido/ Iva Inclós / Tax Included*

Lorenzo

Bar & Restaurant

Los Vinos del Pestana ARENA

VINOS BLANCOS / VINS BLANC / WHITE WINE

Viore D.O. Rueda	3,50€ / 12,00€
Viña Sol D.O. Penedés	3,50€ / 13,00€
Atriun Chardonnay	3,50€ / 14,00€

VINOS ROSADOS / VINS ROSATS / ROSE WINE

Peñamonte D.O Toro	3,00€ / 11,00€
Torres de Casta D.O Penedés	3,50€ / 11,50€
Mateus Rosé (Portugal)	10,00€

VINOS TINTOS CRIANZA / NEGRES CRIANZAS AGED WINES

Viña Paceta D.O Rioja	3,50€ / 11,80€
Celeste Roble D.O Ribera Duero	3,50€ / 14,00€
Puerta Vieja Selección D.O Rioja	14,50€
Atriun Merlot D.O. Penedés	3,50€ / 15,50€

VINOS TINTOS RESERVA / NEGRE RESERVA / VINTAGE WINE

Monte Real Reserva D.O Rioja	18,50€
Viña Albina Reserva Selección	18,00€

❖ *Iva Incluido/ Iva Inclós / Tax Included*

Lorenzo

Bar & Restaurant

CAFETERIA / CAFETERIA / COFFEE SHOP

Agua / <i>aigua</i> / <i>water</i> ¼	2,00€
Agua con gas / <i>aigua amb gas</i> / <i>sparkling water</i>	2,50€
Refrescos / <i>refrescs</i> / <i>soft drinks</i>	2,50€
Nestea / <i>nestea</i> / <i>nestea</i>	2,50€
Chocolate / <i>xocolata</i> / <i>chocolat</i>	2,00€
Café / <i>Cafe</i> / <i>Coffee</i>	1,70€
Cortado / <i>Tallat</i> / <i>Coffee with a dash of milk</i>	1,80€
Café con leche / <i>Café amb llet</i> / <i>Coffee with milk</i>	2,20€
Cappuccino / <i>Cappuccino</i> / <i>Cappuccino</i>	2,30€
Bolleria / <i>Pastas dolces</i> / <i>Pastries</i>	3,00€
Tarta del dia / <i>Pastis del dia</i> / <i>Home cake of the day</i>	3,00€
Tostadas con mantequilla	
<i>Torrades amb mantega</i> / <i>Toast with butter</i>	3,50€
Mini-bocadillo / <i>mini-entrepà</i> / <i>mini-sandwich</i>	3,00€
Mini bocadillo + refresco / <i>Mini entrepà + refresc</i> <i>Mini sandwich + soft drink</i>	4,50€

Zumos y batidos Naturales

Natural Juices and Milkshakes

- Lima / *lime* / *llima*
- Papaya / *Red Papaya* / *Papaia*
- Fresa / *Straw Berry* / *Maduixa*
- Maracuyá / *Passion Fruit* / *Maracujà*
- Piña / *Pineapple* / *Pinya*
- Mango / *Mango* / *Mango* **4,50€**

NUESTRAS COMBINACIONES

Les nostres combinacions / Our combinacions

2 Cañas + patatas bravas **7,50€**
2 canya + patates braves / *2 beer + patatas "bravas"*

2 Copas de vino tinto Peñamonte + croquetas **9,50€**
2 copas de vi negre Peñamonte + croquetes
2 glass of red wine + croquettes

Botella de vino tinto Peñamonte + surtido de quesos **14,50€**
Ampolle de vi negre Peñamonte + assortiment de formatge
Bottle of red wine + cheese assortment

Botella de vino blanco Viore + ½ ración jamón ibérico **15,50€**
Ampolla de vi blanc Viore + ½ ració de pernil ibéric
Bottle of white wine + ½ portion of Iberian ham