

ST. LORENZO

MEDITERRANEAN CUISINE · GLUTEN FREE FRIENDLY

RECOMENDACIONES DEL CHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS

Albóndigas Mallorquinas ★ / Mallorcan 19€

Meatballs

*Crema suave de bacon, mostaza y almendras. / Creamy
bacon & mustard sauce with almonds.*

Huevos Camperos Trufados ★ / 20€

Truffled Farm Eggs

*Patata rústica y esencia de trufa negra. / Rustic potatoes
and black truffle essence.*

Croquetas del Chef ★ / Chef's 18€

Croquettes

*Receta personal, muy melosas. / Personal recipe, very
creamy.*

Ravioli Príncipe de Nápoles ★ / Prince 32€

of Naples Ravioli

Setas silvestres y trufa. / Wild mushrooms and truffle.

PARA EMPEZAR / TO START

Pan casero para compartir / Homemade 6€ bread

Alioli & aceitunas / Aioli & olives 4.5€

Pan de ajo con queso / Garlic bread with 12€ cheese

Fainá / Chickpea flatbread 8€

Harina de garbanzo. / Chickpea flour.

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Jamón ibérico de bellota / Acorn-fed 25€ Iberian ham

Gambas al coñac / King prawns with 18.5€ cognac

Flambeadas. / Flambéed.

Carpaccio de ternera / Beef carpaccio 17.5€

Albóndigas caseras / Homemade 16€ meatballs

Tomate. / Tomato.

Carpaccio de calabacín / Zucchini 15€ carpaccio

Rúcula, almendra. / Arugula, almond.

Patatas bravas / Spicy potatoes 9€

Pimientos de Padrón / Padrón peppers 8€

Croquetas de bacalao / Cod croquettes 18€

PASTA FRESCA (CASERA) / FRESH PASTA (HOMEMADE)

Gnocchi trufa negra / Black truffle 27€ gnocchi

Gnocchi boloñesa / pesto / Gnocchi 23€ bolognese / pesto

Rigatoni boloñesa / Rigatoni bolognese 23€

ST. LORENZO

ARTISAN SOUL · HOMEMADE WITH LOVE

PIZZA ARTESANAL (48H) / ARTISAN PIZZA (48H)

St. Lorenzo ★ / St. Lorenzo 22€
Trufa, mozzarella. / Truffle, mozzarella.

Patricia / Patricia 18€
Calabacín, cebolla. / Zucchini, onion.

Mexicana / Mexicana 20€
Carne, pimientos. / Meat, peppers.

BBQ / BBQ 20€
Pollo, BBQ. / Chicken, BBQ.

Bianca / Bianca 19€
Jamón, rúcula. / Ham, arugula.

Mallorquina / Mallorquina 19€
Sobrasada, miel. / Sobrasada, honey.

Dusty / Dusty 20€
Quesos. / Cheeses.

Adriano / Adriano 19€
Jamón. / Ham.

Arrabiata / Arrabiata 18€
Pepperoni. / Pepperoni.

Margherita / Margherita 16€
Albahaca. / Basil.

CARNES Y PESCADOS / MEAT & FISH

Entrecot con trufa / Sirloin with truffle 40€

Entrecot 300g / Grilled entrecôte 31€
Con patatas. / With potatoes.

Milanesa napolitana / Neapolitan 25€
milanese

Burger clásica / Classic burger 17.5€
Mayo trufada. / Truffle mayo.

Pescado del día / Catch of the day 28€

ENSALADAS / SALADS

Caprese de burrata / Burrata caprese 16.5€

Mediterránea / Mediterranean 17.5€
Pollo, avocado. / Chicken, avocado.

Ensalada mixta / Mixed salad 12€

POSTRES / DESSERTS

Tiramisú casero / Homemade tiramisu 9.5€

Brownie 100% cacao / Chocolate 7.5€
brownie

Postre del día / Dessert of the day 7.5€