

LAWSONS BAR - 3 COURSE SET MENU €29

MENÚ FIJO DE 3 PLATOS €29

5TH ANNIVERSARY

5º ANIVERSARIO

SEPTEMBER 26TH 2026

26 DE SEPTIEMBRE

7PM - 1AM

TO START - ENTRANTES

TUNA TATAKI WITH SESAME SEEDS, WAKAME SEAWEED,
SALMON ROE, & SOY SAUCE DIP (2,6,11)
TATAKI DE ATÚN CON SEMILLAS DE SÉSAMO, WAKAME,
HUEVAS DE SALMÓN Y DIP DE SALSA DE SOJA (2,6,11)

TOM YAM KOONG, A SPICY THAI SOUP WITH SHRIMP,
MUSHROOMS, & CILANTRO (4,6)
TOM YAM KOONG, UNA SOPA THAIANDESA PICANTE CON
GAMBAS, SETAS Y CILANTRO (4,6)

CHICKEN & BACON EMPANADAS WITH BALSAMIC DRESSES
LEAVES (1,8, 14)
EMPANADA DE POLLO Y BEICON CON CREMA, SOBRE HOJAS
ADEREZADAS CON VINAGRE BALSÁMICO (1,8,14)

MELANZANE DI PARMIGIANA, EGGPLANT, TOMATO, &
MOZZARELLA WITH GARLIC CROUTONS (1,8)
MELANZANE DI PARMIGIANA (BERENJENA, TOMATE Y MOZZARELLA CON
PICATOSTES DE AJO (1,8)

SALAD 'SALAZONES' OF RAF TOMATOES, RED ONION, OLIVES
& CHILLI PEPPERS WITH CURED & TONITO TUNA
(SUPPLEMENT €4) (6,14)
ENSALADA SALAZONES DE TOMATES RAF, CEBOLLA ROJA, ACEITUNAS Y
GUINDILLAS CON MOJAMA Y BONITO SUPLEMENTO €4 (6,14)
★CHEFS SPECIAL/ESPECIALIDAD DEL CHEF

COLD SHRIMP PLATTER WITH CRISTAL BREAD
& LEMON ALIOLI + SUPPLEMENT €5
BANDEJA FRÍA DE QUISQUILLA CON PAN CRISTAL Y ALIOLI DE LIMÓN +
SUPLEMENTO €5 (1,4) ★ CHEFS SPECIAL/ESPECIALIDAD DEL CHEF

MAIN COURSE/PRINCEPAL

PAN SEARED SALMON FILLET WITH CAVA,CHIVE & CLAM
CREAM SAUCE, ROASTED VEGETABLES & POTATOES (6,8,12)
FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA CON CAVA, CEBOLLINO Y SALSA
DE CREMA DE ALMEJAS, VERDURAS ASADAS Y PATATAS (6 ,8,12)

VEGETABLE MASSAMAN PEANUT AND COCONUT CURRY
WITH JASMINE STICKY RICE (10)
MASSAMAN DE VERDURAS CURRY DE CACAHUETE Y COCO CON
ARROZ GLUTINOSO JAZMÍN (10)

SLOW BRAISED BEEF CHEEKS IN TURIA ALE WITH SILVER ONIONS
& CELERY, SERVED WITH ROASTED VEGETABLES & POTATOES (9,14)
CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA A FUEGO LENTO EN CERVEZA
TURIA CON CEBOLLITAS Y APIO, ACOMPAÑADA DE VERDURAS
ASADAS Y PATATAS (9,14)

TENDERLOIN OF IBERICO PORK WITH FONDANT POTATO, (8,14)
CAULIFLOWER PURÉE & GREEN PEPPERCORN BRANDY SAUCE
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PATATAS FONDANT,
PURÉ DE COLIFLOR Y SALSA DE PIMIENTA VERDE Y BRANDY (8,14)

PAN SEARED FILLET STEAK WITH CARAMELISED SHALLOTS,
FONDANT POTATO,GLAZED CARROTS & MONASTREL WINE JUS
+ SUPP €9 (9,14)
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON CHALOTAS
CARAMELIZADAS, PATATAS FONDANT, ZANAHORIAS GLASEADAS
Y SALSA DE VINO MONASTRELL + SUPLEMENTO €9 (9,14)

RED PRAWN AND CUTTLEFISH RISOTTO COOKED WITH
LOBSTER STOCK WITH A TOMATO RAF & ROCKET SALAD
+ SUPPLEMENT €7 (4,12) ★ CHEFS SPECIAL/ESPECIALIDAD DEL CHEF

RISOTTO DE GAMBAS ROJAS Y SEPIA COCINADO CON CALDO
DE LANGOSTA, ACOMPAÑADO DE UNA
ENSALADA DE TOMATE RAF Y RÚCULA + SUPLEMENTO DE €7 (4,12)
★ CHEFS SPECIAL/ESPECIALIDAD DEL CHEF

TO FINISH / POSTRE

BRAMBLE EMPANADAS WITH VANILLA
ICE CREAM & APPLE COMPOTE (1,8)
EMPANADILLAS DE MORAS CON HELADO DE VAINILLA Y COMPOTA DE
MANZANA (1,8)

BROWNIE CHOCOLATE SUNDAE WITH CARAMEL SAUCE
& SESAME BRITTLE (1,2,5,8)
SUNDAE DE BROWNIE CON SALSA DE CARAMELO Y TURRÓN
DE SÉSAMO (1,2,5,8)

TRIO OF CHEESES WITH REGAÑAS, GRAPES, ROASTED
ALMONDS & HOUSE FIG CHUTNEY (1,3,8)
TRÍO DE QUESOS CON REGAÑAS, UVAS, ALMENDRAS TOSTADAS Y
CHUTNEY DE HIGOS DE LA CASA (1,3,8)

CARAMEL CHEESECAKE WITH BUTTERSCOTCH SAUCE
TARTA DE QUESO AL CARAMELO CON SALSA DE TOFFEE (1,6)

'LECHE FRITA' FRIED MILK COATED IN CINNAMON &
SUGAR SERVED WITH MANGO SORBET & SAUCE
SUPPLEMENT €2 (1,5,8)
LECHE FRITA, RECUBIERTA DE CANELA Y AZÚCAR, SERVIDA CON
SORBETE DE MANGO Y SALSA + SUPLEMENTO DE €2 (1,5,8)
★ CHEFS SPECIAL/ESPECIALIDAD DEL CHEF