

BAR Lascar

pica pica

ACEITUNAS € 4,20

marinadas c/ ajo, romero y tomillo

ALMENDRAS TOSTADAS € 4,20

con sal

BOQUERONES € 6,20

en nuestro vinagre

GILDA 74 € 4,20

pincho de anchoas, aceitunas y pimienta verde picante

BRAVAS LASCAR € 5,80

al horno c/ salsa brava y alioli quemado

ZAMBURIÑAS € 18,00

al horno c/ queso parmesano y salsa huancaína. (6u)

Oyster BAR

EL CLASSICO € 4,65

en la concha c/ leche de tigre

ROCKAFELLA € 5,50

asado al horno con salsa huancaína y parmesano.

platos para compartir

MEJILLONES € 14,00

de Galicia con nuestra salsa tailandesa

GAMBAS € 16,50

gambas a la plancha con aceite de chili y ajo

SPICY THAI BOWL € 11,50

ensalada de fideos, verduras c/ salsa thai
+ gambas o tofu € 4,00

POKÉ DE ATÚN € 15,00

c/ arroz, tomate, rabanito, rúcula y mayo de wasabi

CURRY 74 € 14,00

nuestro curry de la casa de verduras c/ arroz
+ gambas o tofu € 4,00

Pulpo 74

€ 22,00

pulpo a la parrilla con aceite
infusionado con romero, dos tipos de
papa y salsa huancaína.

ceviches

EL LASCAR € 16,50

nuestro famoso ceviche de la casa. El original y el mejor.

EL VERDE € 17,00

ceviche cítrico con cilantro fresco y chicha de hora

EL AMARILLO € 17,50

ceviche picante con ají amarillo y pisco

EL ROJO € 17,50

ceviche dulce y picante con naranja sanguina y ají panca

tacos

TACOS DE PESCADO € 12,50

tortillas hechas a mano, guacamole falso c/ mayo de ají amarillo. (3u)

TACOS DE GAMBA € 13,80

gambas al ajillo, pisco & ají amarillo mayo with pico de gallo. (3u)

TACOS DE PULPO € 11,50

pulpo a la parrilla, salsa huancaína y shiitake. (2u)

+ VEG OPTION

pisco bar

PISCO SOUR CLÁSICO € 9,00

nuestro cocktail de la casa

MARACUYÁ SOUR € 10,00

pisco sour c/ maracuyá

JENGIBRE SOUR € 10,00

pisco sour c/ jengibre

PICANTE SOUR € 10,00

pisco sour c/ tres tipos ajés

MORADA SOUR € 10,00

pisco sour c/ chicha morada

MEZCAL SOUR € 11,00

mezcal sour

cocktails

BELLINI 74 € 6,00

cava c/ chicha morada

CHILCANO / PICANTE € 10,00

pisco, jengibre, limón y ginger ale

PERU 74 € 9,00

nuestra version del french 75. pisco, limon y ancestral

LA GAVIOTA € 12,00

mezcal, limon, agave c/ pomelo

MICHELADA 74 € 6,00

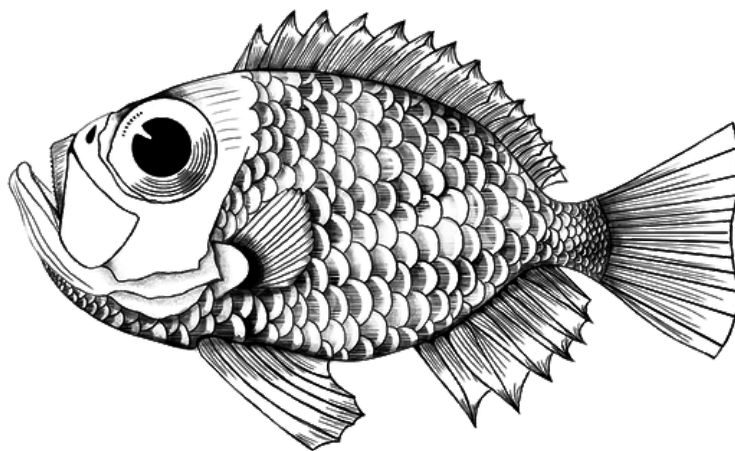
lo mejor para la resaca

BLOODY MIGUEL € 9,00

bloody mary al estilo andino

+ GAMBAS € 3,00

+ OSTRA € 4,00



homemade juices

LIMONADA CASERA € 4,00

limonada casera

ZUMO DE JENGIBRE € 4,50

limón, jengibre y una gota de azúcar

LIMONADA DE MARACUYÁ € 4,50

limonada de maracuyá casera

CHICHA MORADA € 5,00

el mejor zumo en la carta.

macktails

CHICHA SOUR € 6,00

chicha morada, limón & jengibre

VIRGIN MICHELADA € 6,00

casi lo mejor para la resaca

beers

MAHOU € 2,70

LE SALVE (TOASTADA) € 3,00

CERVEZA SIN GLUTEN € 2,50

CERVEZA SIN ALCOHOL € 2,50

vinos blancos

LO TRAGO (ECO) € 5,80 | € 26,80

Terra Alta | Garnacha blanca

VIVIDORS (ECO) € 5,90 | € 28,80

Penedes | Xarello, Malvasia de Sitges

FORESTA (ECO) € 29,00

Garraf | Xarello

PREMSAL (NATURAL) € 36,50

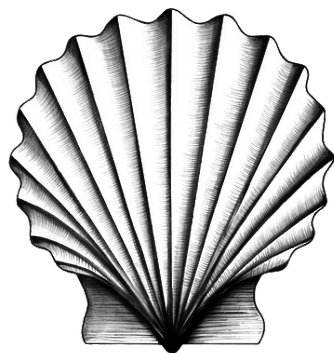
Mallorca | Premsal

INSTINT ANIMAL (NAT) € 33,00

Penedes | Macabeu, Xarello,
Malvasia

KOMOCABRAS (NATURAL) € 34,00

Terra de Barbanza e Iria | Albariño



skin contact

CLAR (BIO) € 5,90 | € 29,00

Penedes | Chardonnay, Gewurztraminer,
Malvasia de Sitges, Parellada Y Garnacha
blanca

LA LLEONA (NAT) € 5,80 | € 28,80

Tarragona | Cartoixà de Marina

PIM PAM (NATURAL) € 33,00

Penedes | Macabeu, Xarello, Parellada,
Malvasia de Sitges, Sumoi Blanc y Garnacha
blanca

GARAGEWINE (ORANGE) € 32,00

Toledo | Verdoncho

RIMMEL (ORANGE) € 39,00

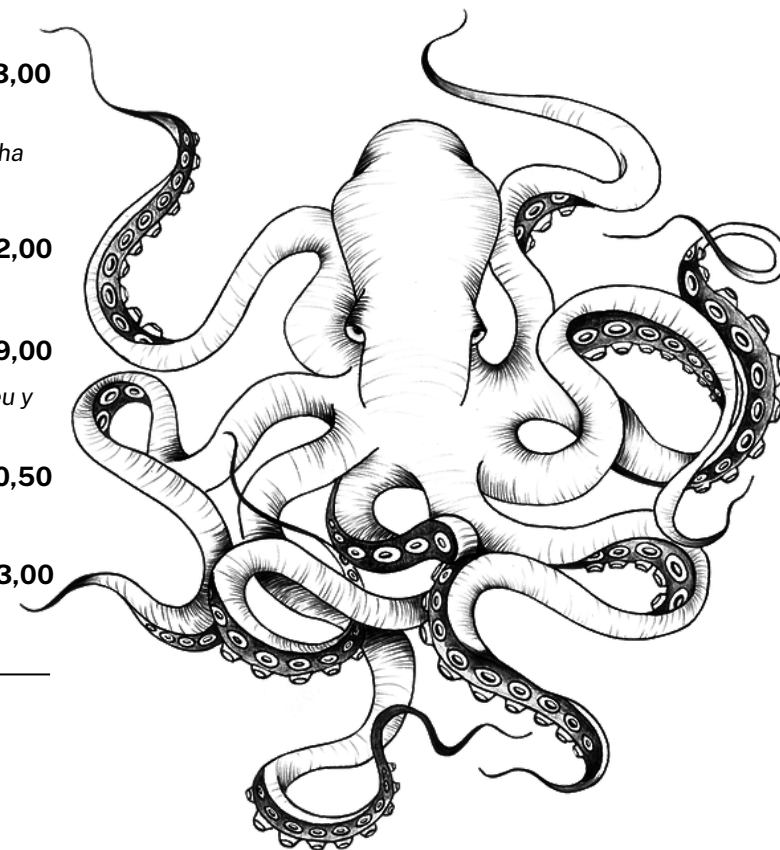
Penedes | Moscatell d'alexandria, Macabeu y
Xarello

TUETS CHENIN (NAT) € 30,50

Tarragona | Chenin

A MÁ ESQUERRA (NAT) € 33,00

Conca de Barbera | Chardonnay



Ofrecemos únicamente vinos de mínima intervención procedentes de bodegas independientes, que ponen en valor los sabores naturales y las prácticas sostenibles.

red wines

LO TRAGO (ECO) € 5,80 | € 26,80

Terra Alta | Garnacha negra, Syrah

VITXO (NATURAL) € 5,90 | € 27,80

Penedes | Garnacha Negra, Tempranillo,
Chardonnay

FOSC (BIO) € 27,00

Penedes | Sumoll, d'Ull de Llebre, Garnacha
Negre, Monastrell, Syrah

light reds

LAURUS (NAT) € 5,60 | € 29,00

Costers del Segre | Cabernet Sauvignon

TUETS VEMELL (NATURAL) € 27,50

Tarragona | Parellada, Macabeo, Garnacha
blanca, Chenin blanc, Muscat of Alexandria,
Tempranillo, Syrah

FINS Y KULLONS (BIO) € 36,00

Penedes | Xarello, Garnacha
Blanca, Sumoll

rose wine & bubbles

VITXI (NATURAL) € 5,80 | € 26,50

Penedes | Garnacha

PIM PAM ROSE (NATURAL) € 31,00

Penedes | Xarello y Macabeu y
Parellada

TUETS NOUVELLE (NAT) € 28,00

Tarragona | Parellada, Macabeo, Garnacha
blanca, Chenin blanc, Muscat of Alexandria,
Tempranillo, Syrah

MO BRUT CAVA € 5,80 | € 29,00

Garraf | Xarello y Macabeu y
Parellada

TROS ANCESTRAL (NAT) € 31,00

Penedes | Xarello

VERMUT (ECO) € 4,20
del barri

