

# COCKTAILS

-16 € -

## LA MEVA PERLA

Inspirados por el mar y nuestra conserva más preciada, el berberecho, te ofrecemos un Dry Martini con cautivadoras notas salinas.

- Gin Mare macerado con berberecho
- Dry Vermut Yzaguirre Reserva
- Crujiente de berberecho

---

*Inspired by the Mediterranean Sea and our love for gourmet conserved seafood - in this case the cockle - we give you a reimagined, salted Dry Martini.*

- *Gin Mare infused with cockle*
- *Vermouth Dry Yzaguirre Reserva*
- *Cockle chips*



## NÈCTAR D'ABELLA

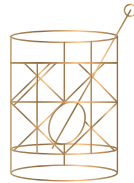
Un Penicillin con un toque catalán, miel de tomillo para notas aromáticas y el clásico picante del jengibre con un matiz de Pimentón de la Vera y azafrán.

- Whisky Johnnie Walker Black Label
- Sour de limón y miel infundado con jengibre
- Pimentón de la Vera
- Azafrán

---

*A Penicillin with a Catalan touch, thyme honey for aromatic notes and the classic spiciness of ginger with a hint of paprika de la Vera and saffron.*

- Whisky Johnnie Walker Black Label
- Freshly squeezed lemon juice
- Honey
- Ginger
- Smoked paprika and saffron



## HORA DEL TÉ

Plasmamos nuestra tradición del té con la ayuda de nuestra infusión en un cóctel, con aromas a manzanilla dulce con final cítrico.

- Tequila Rooster Reposado
- Sirope de manzanilla casero
- Supasawa

---

*We reflect our tradition of the tea, thanks to the infused cocktail with the aromas of sweet chamomile and a refreshing citrus finish.*

- Tequila Rooster Blanco
- Homemade chamomile syrup
- Citrus Supasawa



## FULLA DA POMADA

Nuestra reinterpretación de la Pomada con notas refrescantes, herbales y cítricas.

- Gin menorquín Xoriguer
- Licor de limón
- Limón recién exprimido
- Sirope de albahaca

---

*The Pomada – we've conjured up a refreshing update with herb and citrus notes.*

- *Gin Menorcan Xoriguer*
- *Local lemon liqueur*
- *Freshly squeezed lemon juice*
- *Basil syrup*



## PERA AL VI

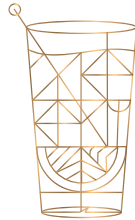
New York Sour con espuma artesanal de queso de cabra y un toque afrutado del tradicional postre de peras al vino.

- Whisky Bulleit Bourbon
- Puré de pera natural
- Reducción de vino a la pera y especias
- Espuma de queso cabra

---

*New York Sour with a homemade goats cheese foam, and fruit notes from one of our most traditional desserts: pears cooked in spices and wine.*

- *Whisky Bulleit Bourbon*
- *Pear puree*
- *Spice infused red wine*
- *Goats cheese foam.*



## MOSCAT AL CAFÈ

Una versión del Espresso Martini con moscatel, un vino dulce local, y una perfecta entrada en boca con nuestra espuma de amaretto.

- Vodka Grey Goose macerado con frutos rojos
- Vino moscatel
- Café recién hecho
- Licor de vainilla
- Merengue de Amaretto

---

*A fresh approach to an Espresso Martini, we combine muscatel - a local sweet wine - and amaretto foam to create the sweetest finish.*

- Grey Goose vodka infused with red fruits
- Muscatel wine
- Freshly made coffee
- Vanilla liqueur
- Amaretto meringue





## SANGRÍAS



SANGRÍA VINO TINTO | *RED SANGRIA*  
Brandy, Triple Sec, Zumo de Naranja,  
Zumo de Limón, Sirope de Azúcar,  
Sirope de Canela, Vino Tinto

13 € | 40 €

*Brandy, Triple Sec, Orange Juice, Lemon Juice,  
Sugar Syrup, Cinnamon Syrup, Red Wine*

SANGRÍA VINO BLANCO | *WHITE SANGRIA*  
Ron, Triple Sec, Licor de Melocotón,  
Zumo de Piña, Fruta De La Pasión,  
Sirope de Azúcar, Vino Blanco

13 € | 40 €

*Rum, Triple Sec, Peach Liqueur, Pineapple Juice,  
Passion Fruit, Sugar Syrup, White Wine*

SANGRÍA DE CAVA | *SPARKLING SANGRIA*  
Ginebra, Triple Sec, Frutos Rojos,  
Licor de Mora, Zumo de Limón,  
Sirope de Azúcar, Vino Espumoso

14 € | 45 €

*Gin, Triple Sec, Red Fruits, Black Berry  
Liqueur, Lemon Juice, Sugar Syrup,  
Sparkling Wine*

## CAVA & CHAMPAGNE

### D.O. Cava

PARXET CUVÉE 9,5 € | 35 €

21 BRUT

*Pansa Blanca*

ARS COLLECTA BLANC 13 € | 42 €  
DE BLANCS RESERVA

*Chardonnay, Parellada, Xarel-lo*

ARS COLLECTA GRAND 15 € | 45 €  
ROSÉ RESERVA

*Pinot Noir, Trepal, Xarel-lo*

### A.O.C. Champagne

VEUVE CLICQUOT BRUT 21€ | 110 €

*Chardonnay, Pinot Meunier,*

*Pinot Noir*

VEUVE CLICQUOT 120 €

*Chardonnay, Pinot Meunier,*

*Pinot Noir*

## VINOS BLANCOS WHITE WINES

### D.O. Rueda

LA CHARLA 8,5 € | 32 €

*Verdejo*

HERMANOS LURTON 36 €

*Sauvignon Blanc*

### D.O. Alella

VORA LA MAR 8,5 € | 34 €

*Pansa Blanca*

### D.O. Navarra

CHIVITE LEGARDETA 9,5 € | 36 €

*Chardonnay*

### D.O. Penedès

L'ÀNEC MUT 32 €

*Chardonnay, Xarel-lo, Parellada,*

*Macabeo*



## VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

### D.O. Costers del Segre

VOL D'ÀNIMA 8,5 € | 30 €

DE RAIMAT

*Pinot Noir, Chardonnay*

### D.O. Penedès

JEAN LEON 3055 9 € | 38 €

*Pinot Noir, Garnacha*

### D.O. Navarra

CHIVITE LAS FINCAS 36 €

*Garnacha Tinta, Tempranillo*

## VINOS TINTOS RED WINES

### D.O. Montsant

EL PISPA 8,5 € | 32 €

*Garnatxa*

BOZETO BY EXOPOTO 38 €

*Garnacha Tinta, Tempranillo,*

*Graciano*

### D.O. Rioja

ARTUKE 9 € | 34 €

*Tempranillo, Viura*

### D.O. Ribera Del Duero

CUANDO EL RIO SUENA 10 € | 36 €

*Tinta Fina*





## GIN

### Cataluña

Gin Mare	16 €
Ginraw Original	16 €

### España

Gin Xoriguer	15 €
Nordés	16 €

### Inglaterra

Brockmans London Dry Gin	16 €
Bulldog London Gin	17 €
Martin Miller's	16 €
Tanqueray London	15 €
Tanqueray Ten	17 €

### Escocia

Hendrick's	17 €
------------	------

### Alemania

Monkey 47	17 €
-----------	------

## VODKA

### Rusia

Beluga	19 €
Stolichnaya Elit	19 €

### Francia

Grey Goose	16 €
------------	------

### Polonia

Belvedere	17 €
-----------	------

### Holanda

Ketel One	16 €
-----------	------

### Estados Unidos

Tito's	18 €
--------	------

## RON

### Cuba

Havana Club 7 Años Añejo	18 €
Havana Selección Maestros	23 €

### Guatemala

Zacapa 23 Años	26 €
Zacapa 25 Años Centenario X.O.	43 €

### Puerto Rico

Bacardi Carta Blanca	12 €
Bacardi 8 años	17 €

### Venezuela

Santa Teresa Gran Reserva	17 €
Santa Teresa 1797	23 €

### Cachaça

Cachaça Capucan	16 €
-----------------	------

## TEQUILA Y MEZCAL

### Tequila

Don Julio Blanco	19 €
Don Julio Reposado	26 €
Don Julio 1942	52 €
Clase Azul Tequila Reposado	52 €

### Mezcal

Danzantes Artesanal	16 €
Encantado	
Mezcal del Maguey Vida	18 €
Mezcal Danzantes Espadín Joven 47º	20 €
Mezcal Joven Casamigos	35 €

SELECCIÓN DON JULIO



## TEQUILA **Don Julio**

Don Julio Selection  
20 €

### FLOR DE MARGARITA

Don Julio Blanco, Kaffir Lime,  
Flor de Saúco, Agave

*Don Julio Blanco, Kaffir Lime,  
Elderflower, Agave*

---

### PALOMA

Don Julio Reposado, Mezcal, Pomelo,  
Chipotle, Leche de Coco

*Don Julio Reposado, Mezcal, Grapefruit,  
Chipotle, Coconut Milk*

## WHISKY BLEND

### Escocia - Scotland

Monkey Shoulder	15 €
Johnnie Walker Black	15 €
Johnnie Walker Blue Label	53 €

### Irlanda - Ireland

Jameson	12 €
---------	------

## SINGLE MALT

### Speyside

Glenfiddich 12 Years	16 €
Glenfiddich 18 Years	18 €
Glenrothes 12 Years	16 €
Glenrothes Sherry Cask	18 €
Macallan 12 Y. Sherry Oak	24 €

### Islay

Ardbeg 10 Años Malt	17 €
Lagavulin 16 Malt	47 €

### Lowland

Glenkinchie Malt	21 €
------------------	------

### Island

Talisker 10 Years	26 €
-------------------	------

## WHISKY AMERICANO AMERICAN WHISKY

### Kentucky

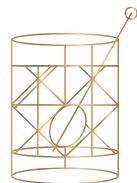
Bulleit Bourbon	14 €
Bulleit Rye	14 €
Woodford Reserve	18 €
Blanton's Single Barrel	45 €

### Tennessee

Jack Daniel's Gentleman Jack	16 €
Jack Daniel's Single Barrel	25 €

## WHISKY JAPONÉS JAPAN WHISKY

Hibiki Harmony	28 €
Yamazaki 12	32 €



APERITIVOS Y DIGESTIVOS  
APPEZITIZERS AND DIGESTIVES

Amaros

Amaro Averna	10 €
Vecchio amaro Del Capo	10 €

Bitter

Aperol	12 €
Campari	12 €

VERMUT  
VERMOUTH

Cataluña - Catalonia

El Polvorí	8 €
Yzaguirre Blanco Reserva	8 €
Yzaguirre Rojo Reserva	8 €
Yzaguirre Blanco Extra Dry Res.	8 €

BRANDY

Cataluña - Catalonia

Brandy Torres 20	24 €
Brandy Torres Jaime I	52 €

COGNAC

Cognac Hennessy X.O.	45 €
----------------------	------

CALVADOS

Calvados Roger Groult Pays d'Auge	18 €
--------------------------------------	------

LICORES  
LIQUORS

Amaretto Disaronno	8 €
Baileys	8 €
Chambord Licor Royal	8 €
Cointreau	8 €
Frangelico Licor Avellana	8 €
Grand Marnier Rojo	8 €
Jagermeister	6 €
Limoncello Villa Massa	6 €
Whisky Drambuie	8 €
Ratafia Surrealista	6 €

CERVEZA  
BEER

Barril - Draft Beer

Estrella Damm, Barcelona 5,5 € | 7,5 €  
*Lager*

Complot, Barcelona 6,5 € | 8 €  
*Ipa*

Botella - Bottle

Estrella Damm, Barcelona 6,5 €  
*Lager*

Daura, Barcelona 6,5 €  
*Lager*

Free Damm 0,0, Barcelona 5 €  
*Lager*

Turia, Valencia 6,5 €  
*Märzenbier*

Corona, México 7 €  
*Pilsner*

## BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua Veri   <i>Veri Water</i>	4,5 €
Vichy Catalan	5 €
Vichy Catalan Sparkling Water	
Fever Tree Tónica	5,5 €
Fever Tree Soda	5,5 €
Fever Tree Ginger Beer	5,5 €
Coca-Cola	5,5 €
Coca-Cola Zero	5,5 €
Fanta Naranja   <i>Orange</i>	5,5 €
Fanta Limon   <i>Lemon</i>	5,5 €
Sprite	5,5 €
Nestea	5,5 €
Red Bull	6 €
Red Bull Sugar Free	6,5 €

## ZUMOS - JUICES

Naranja, Piña, Melocotón,  
Arándanos, Pomelo, Manzana  
*Orange, Pineapple, Peach,  
Blueberries, Grapefruit, Apple*

## CAFÉS - COFFEES

Espresso	4 €
Espresso Doble <i>Double Espresso</i>	4,5 €
Americano	5 €
Cortado	4,5 €
Carajillo	8 €
Café Con Leche - <i>Latte</i>	5 €
Cappuccino	5 €
Chocolate Caliente <i>Hot Chocolate</i>	6 €

Leche Vegetal sup. 0,5 €  
*Plant-based milk*

## INFUSIONES - TEA

5 €

Good Morning  
*English Breakfast*

100% British  
Té Negro Earl Grey y Flores  
*Earl Grey Black Tea and Flowers*

Green China  
Té Verde Gunpowder  
*Gunpowder Green Tea*

Pu-Erh  
Té Rojo Pu-Erh  
*Pu-Erh Red Tea*

Manzanilla  
*Camomile*

Echinacea  
Limón, Jengibre y Equinácea  
*Lemon, Ginger and Echinacea*

My Time  
Menta poleo  
*Mint*

Rooibos Vainilla  
*Rooibos Vanilla*

Todos los precios incluyen IVA

*All VAT included*

Por favor infórmenos de cualquier requisito especial o alergias alimentarias  
*Please inform us of any special dietary requirements*