

PARA ABRIR BOCA PER OBRIR BOCA

Pan de coca folgueroles con tomate y AOVE 🌿 ✓ Pa de coca folgueroles amb tomàquet i OOVE	5,50€
Jamón ibérico de bellota Raventós 80g Pernil ibèric de gla Raventós 80g	28€
Lomo de salmón marinado en soja y especias 🍷 🍷 🍷 🍷 Llom de salmó marinat en soja i espècies	21€
Degustación de quesos catalanes km. 0 🍷 🍷 Degustació de formatges catalans km. 0	27€

LAS QUE NO PUEDEN FALTAR LES QUE NO PODEN FALTAR

Nuestras bravas 🍷 🍷 🍷 🍷 Les nostres braves	13€
Calamares fritos con polvo de algas y mayo japo 🍷 🍷 🍷 Calamars fregits en pols d'algues i maio japo	19€
Croquetas de jamón o gambas 🍷 🍷 🍷 🍷 Croquetes de pernil o gambes	3,25€/ud.
Hummus de judía azuki con topings de remolacha 🍷 🍷 ✓ Hummus de mongeta azuki amb topings de remolatxa	18€
Dados de tapioca fritos con miel cítrica 🍷 🍷 Daus de tapioca amb mel cítrica	14€

ENSALADAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ AMANIDES D'AQUÍ I D'ENLLÀ

César la florida 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 (corazón de lechuga, pollo crujiente y nube de parmesano) Cèsar la florida (cor d'enciam, pollastre cruixent i núvol de parmesà)	22€
Burrata fresca con tartar de tomate, rúcula selvática y piñones 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Burrata fresca amb tàrtar de tomàquet, rúcula selvàtica i pinyons	18€
Mix de tomates de temporada con ventresca de atún y anchoas 🍷 🍷 🍷 🍷 Mix de tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina i anxoves	16€

SÁNDWICHS Y BOCADILLOS

SANDVITXOS I ENTREPANS

Bagel con aguacate, lechuga y salmón ahumado     	20€
Bagel amb alvocat, enciam i salmó fumat	
Club sandwich clásico con patatas fritas  	21€
(huevo, bacon, pollo tomate y lechuga) Club sandwich clàssic amb patates fregides (ou, bacon, pollastre, tomàquet i enciam)	
Burguer de buey con patatas fritas   	26€
(bacon, queso, lechuga, tomate y salsa holandesa) Burguer de bou amb patates fregides (bacó, formatge, enciam, tomàquet, salsa holandesa)	
Burguer Vegana    	25€
(Proteína de soja, apio, lechuga, mayonesa vegana) Burger Vegana (Proteína de soja, api, enciam, maionesa vegana)	

SELECCIÓN DE PASTA

SELECCIÓ DE PASTA

Rigatoni con 3 salsas a elegir Rigatoni amb 3 salses a escollir	23€
Boloñesa Bolonyesa   	
Trufa Tòfona  	
Pesto Pesto   	
Gnocchi a parisien con trufa y parmesano  	22€
Gnocchi a parisien amb tòfona i parmesà	









SUGERENCIAS DEL CHEF

SUGERENCIES DEL XEF

Pescado local del día con ensalada de judías y verduras     	26€
Peix local del dia amb amanida de mongetes i verduretes	

MOMENTO DULCE

MOMENT DOLÇ

Pecan cookie, caramel salee y grue de cacao     	13€
Pecan cookie, caramel salee i grue de cacao	
Crumble de cereza con helado de almendra y bergamota   	13€
Crumble de cirera amb gelat d'ametlla i bergamota	
Plato de fruta fresca	13€
Plat de fruita fresca	

 Soja Soja  Crustáceos Crustaci  Gluten  Mostaza Mostassa  Apio Api  Huevo Ou
 Frutos secos Fruits Secs  Moluscos Mol·lusc  Pescado Peix  Lácteos Làctics
 Vegano Vegà  Sulfitos Sulfit  Sesame Sésame  Vegetariano Vegetarià

En caso de que usted presente alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal y le informaremos.
En cas que presenti alguna al·lèrgia o intolerància, consulti amb el nostre personal i l'informarem.

BEBIDAS CALIENTES BEGUDES CALENTES

Expreso / Expresso	5€
Expreso doble / Expresso doble	6€
Cortado / Tallat	5€
Café Americano / Cafè Americà	6€
Capuchino / Caputxí	6€
Café con leche / Cafè amb llet	6€
Carajillo / Cigaló	7€
Latte macchiato / Latte macchiato	7€
Chocolate caliente / Xocolata calenta	6€
Cola Cao	5€
Cacaolat	6€

*Café de origen local / Cafè d'origen local

SELECCIÓN DE TÉS HARNEY&SONS SELECCIO DE HARNEY&SONS

RASPBERRY HERBAL	6€
Infusión Rosa mosqueta, hibisco, piel de naranja, aroma de frambuesa, trozos de manzana, piel de limón, menta verde, copos de frambuesa, hierbabuena	
Infusió Rosa mosqueta, hibisc, pell de taronja, aroma de gerds, trossos de poma, pell de llimona, menta verda, flocs de gerds, menta	
EARL GREY	6€
Té negro con bergamota / Té negre de bergamota	
MINT VERBENA	6€
Infusión menta / Infusió de menta	
ROOIBOS	6€
Rooibos con clavo, jengibre y cardamomo	
Rooibos amb clau, gíngebre i cardamom	
CAMOMILE	6€
Infusión de manzanilla / Infusió de camamilla	

Infusiones locales Eco Herbes (Poleo Menta / Hierba limón) 7€
Infusions locals Eco Herbes (Poliol menta / Herba llimona) 7€

*Tés de origen local / *Tés d'origen local

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BEGUDES SENSE ALCOHOL

REFRESCOS / REFRESCS

Coca-cola, Cola-cola Zero, Seven Up, Lipton, Aquarius, Bitter Kas 5,50€
Coca-cola, Cola-cola Zero, Seven Up, Lipton, Aquarius, Bitter Kas

Schweppes Tónica Premium de sabores 7€
Schweppes Tónica Premium de sabors

Tónica Fever Tree 7€

Redbull 8€

ZUMOS / SUCS

Pomelo, manzana, melocotón, piña o tomate 5€
Aranja, poma, préssec, pinya o tomàquet

Zumo de naranja natural 7€
Suc de taronja natural

AGUAS MINERALES / AIGÜES MINERALS

Numen 0'5l 6€ / 1l 8€
Vichy 0,33l 6€ / 1l 8€
Sant Aniol 1l (agua con gas / aigua amb gas) 8€
San Pellegrino 0'5l 8€

Agua Numen de origen nacional / Agua Sant Aniol de origen local
Aigua Numen d'origen nacional / Aigua Sant Aniol d'origen local

CÓCTELES SIN ALCOHOL

CÒCTELS SENSE ALCOHOL

MAI TAI DE MANGO 12€
Mango, lima, naranja, soda y arándanos
Mango, llima, taronja, soda i nabius

SAN FRANCISCO 12€
Mezcla de frutas y granadina
Barreja de fruites i granadina

SHIRLEY TEMPLE 12€
Granadina, Ginger Ale, Sprite
Granadina, Ginger Ale, Sprite

SMOOTHIES SMOOTHIES

FRUTOS ROJOS / FRUITS VERMELLS 13€
Fresa, frambuesa y arándanos
Maduixa, gerds i nabius

MANGO Y PLÁTANO 13€
Mango i plàtan

PIÑA Y JENGIBRE 13€
Pinya i gingebre

VINOS Y ESPUMOSOS

VINS I ESCUMOSOS

VINO BLANCO/ VI BLANC



DO Penedès Miranda d'Espiells Chardonnay	8€	35€
DO Rías Baixas Albariño Marieta Albariño	8€	35€
DO Rueda Verdejo Menade Verdejo	8€	35€
DO Montsant Les Argiles d'Orto Blanc Macabeo, Garnacha Blanca	8€	32€
DO Ribeira Sacra Loia Godello Albariño		48€

VINO ROSADO / VI ROSAT

DO Penedès Born Rosé Barcelona Garnacha, Tempranillo	8€	35€
AOC Provence (França) By Ott Rosé Syrah, Cinsault, Grenache	12€	45€
DO Tres Riberas Chivite Las Fincas Garnacha, Tempranillo	8€	35€

VINO TINTO/ VI NEGRE

DO Montsant Les Argiles d'Orto Negre Garnacha, Samsó	8€	30€
DO Rioja Luis Cañas Malvasia, Tempranillo, Tempranillo Blanco, Viura	9€	30€
DO Ribera de Duero Pago d'Anguix Tempranillo	10€	50€
DO Empordà 5 Fincas Samsó, Garnacha, Merlot, Cabernet, Sirah	9€	45€
DO Rioja Viña Tondonia Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo		90€

ESPUMOSOS / ESCUMOSOS

Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	13€	46€
Juvé & Camps Brut Rosé	11€	38€
Louis Roederer	18€	120€

APERITIVOS

APERITIUS

CLÁSICOS / CLASSICS

Martini Bianco o Rosso	7€
Vermouth Yzaguirre Reserve	7€
Campari	7€
Ricard	7€
Pastis 51	7€

CERVEZAS

CERVESES



Cerveza / Cervesa	6€	10€
Cerveza premium / Cervesa premium	8€	10€
Radler	6€	
Alhambra 1925	7€	
Coronita	7€	
Cerveza sin gluten / Cervesa sense gluten	7€	
Cerveza sin alcohol / Cervesa sense alcohol	6€	

CÓCTELES

CÓCTELS

PURPLE MOJITO	16€
Ron blanco, lima, menta, mora y sirope de violeta Rom blanc, llima, menta, mora i xarop de violeta	
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	16€
Ron blanco, fresa natural, zumo de lima, azúcar líquido y sirope de fresa Rom blanc, maduixa natural, suc de llima, sucre líquid i xarop de maduixa	
GIN MINT	16€
Ginebra, melocotón, piña, naranja, licor de menta, menta Ginebra, préssec, pinya, taronja, licor de menta, menta	
MANHATTAN	16€
Vermut, Bourbon Jim Beam, Angostura, naranja Vermut, Bourbon Jim Beam, Angostura, taronja	
DAIQUIRI DE PLÁTANO	16€
Ron blanco, plátano, zumo de lima, sirope de vainilla i zumo de piña Rom blanc, plàtan, suc de llima, xarop de vainilla i suc de pinya	
FRAMBUESA COSMO	16€
Vodka, Cointreau, zumo de lima, arándanos, puré de frambuesas Vodka, Cointreau, suc de llima, nabius, puré de gerds	
MANGO COLADA	16€
Ron blanco, leche de coco, puré de mango y sirope de azúcar Rom blanc, llet de coco, puré de mango i xarop de sucre	
GIN NATURE	16€
Gin, fruta de la pasión, naranja, amaretto y granadina Gin, fruita de la passió, taronja, amaretto i granadina	
LA FLORIDA	16€
Havana 3, menta, sirope de azúcar, lima, fruta fresca Havana 3, menta, xarop de sucre, llima, fruita fresca	
BLUEBERRY MOSCOW MULE	16€
Vodka, lima, azúcar, gingerbeer, frutos rojos Vodka, llima, sucre, gingerbeer, fruits vermells	
BAILEYS MARTINI	16€
Martini, baileys, vodka, café, azúcar Martini, baileys, vodka, café, sucre	
JUNGLE CAT	16€
Gin, Campari, piña, lima, sirope de arce Gin, Campari, piña, llima, xarup d' auró	
BULLDOG SOUR	16€
Gin, zumo de limón, crema de mora, sirope de azúcar y clara de huevo Gin, suc de llimona, crema de mora, xarop de sucre i clara d'ou	
SPICY CAIPIRIÑA	16€
Cachaça, fruta de la pasión, lima, tabasco y sirope de mango Cachaça, fruita de la passió, llima, tabasco, xarup de mango	
PASION FRUIT CAIPIROSKA	16€
Vodka, fruta de la pasión, lima, sirope de azúcar Vodka, fruita de la passió, llima i xarop de sucre	

GINEBRAS

Bombay Sapphire — Inglaterra / Anglaterra	15€
Bulldog — Inglaterra / Anglaterra	15€
Citadelle — Francia / França	16€
Gin Mare — España / Espanya	19€
Gin Raw — España / Espanya	21€
G'Vine Florasion — Francia / França	19€
Hendrick's — Escocia / Escòcia	18€
The London nº1 — Inglaterra / Anglaterra	18€
Martin Miller's — Inglaterra / Anglaterra	16€
Mombasa — Inglaterra / Anglaterra	15€
Puerto de Indias — España / Espanya	14€
Seagram's — USA	14€
Tanqueray — Inglaterra / Anglaterra	15€
Tanqueray Ten — Inglaterra / Anglaterra	17€

TEQUILA

Don Julio Reposado	20€
José Cuervo Reposado	15€
Herradura Silver	18€
Herradura Gold Reposado	22€

VODKA

Belvedere — Polonia / Polònia	17€
Beluga — Rusia / Rússia	20€
Ciroc — Francia / França	16€
Grey Goose — Francia / França	18€
Absolut — Suecia / Suècia	14€

RON / ROM

Havana 3 años — Cuba	14€
Havana 7 años — Cuba	17€
Matusalem 15 años — Cuba	18€
Pampero Aniversario — Venezuela / Venèçuela	17€
Santa Teresa 1796 — Venezuela / Venèçuela	15€
Zacapa 23 Solera — Guatemala	30€
Zacapa X.O. — Guatemala	45€

WHISKY

Ballantine's	14€
Chivas 12 Years	15€
Johnnie Walker Red	14€
Johnnie Walker Black	18€
Johnnie Walker Blue	65€

WHISKY “SCOTCH DE MALTA”

Cardhu 12 — Speyside	16€
Dalwhinnie 15 — Highland	18€
Glenfiddich 12 — Speyside	19€
Glenlivet 12 — Speyside	19€
Glenmorangie Original — Highland	19€
Glenrothes 12 — Speyside	18€
Lagavulin 16 — Islay	24€
Macallan 12 — Highland	24€
Oban 14 — Highland	22€
Talisker 10 — Skye	18€

WHISKY “DEL MUNDO” / DEL MÓN

Jameson — Irlanda	16€
Jack Daniel's n° 7 — Tennessee	17€
Jim Beam — Bourbon	14€
Maker's Mark 6 — Bourbon	15€
Woodford Reserve — Bourbon	18€

BRANDY

Cardenal Mendoza	15€
Duque de Alba G. Reserva	15€
1866 G. Reserve	18€

COGNAC

Remy Martin VSOP

16€

Courvoisier VSOP

14€

Hennesy X.O.

65€

CALVADOS

Roger Groult Calvados Pays d'Auge

18€

Dartigalongue Bas Armagnac Selección XO

22€

OTROS LICORES Y DIGESTIVOS ALTRES LICORS I DIGESTIUS

9€

Amaretto di Saronno

Kahlua

Baileys

Licor 43

Benedictine

Limoncello Villa Massa

Crema catalana

Marie Brizard

Drambuie

Orujo aguardiente

Frangelico

Orujo de hierbas

Grappa Nonino

Pacharán

Fernet Branca

Sambuca

Jägermeister