

---

# Vermut

Martini Bianco . . . . .	6 €
Martini Rosso . . . . .	6 €
Martini Extra Dry . . . . .	6 €
Martini Rosato . . . . .	6 €
Martini Riserva Speciale Bitter . . . . .	7 €
Martini Floreale –sense alcohol– . . . . .	7 €
Martini Ambrato PREMIUM . . . . .	8 €
Martini Rubino PREMIUM . . . . .	8 €
Campari . . . . .	8 €



# Snacks

Patates xips a l'oli d'oliva . . . . .	5 €
Xips de verdures . . . . .	6 €
Selecció d'olives artesanes. . . . .	4 €
Ametlles salades. . . . .	5 €



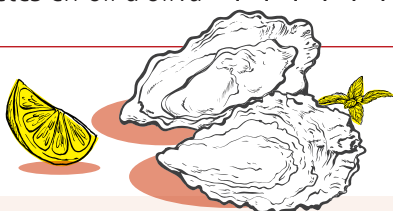
---

# Per picar

## CONSERVES PEPERETES

Sel·lecció Premium de conserves 100% gallegues

Musclos en escabeix . . . . .	20 €
Navalles al "ajillo" . . . . .	28 €
Sardinetes en oli d'oliva . . . . .	14 €



Ostres "Spéciale de Claire" de Marennes-Oléron 1/2 dotzena . . . . .	30 €
---	------

Cloïssa fina gallega saltejada o en salsa verda	36 €
Guacamole de veritat amb els seus "totopos" de blat de moro . . .	14 €
– <i>recepta del restaurant Oaxaca</i> –	
Cebiche de Corvall salvatge . . . . .	26 €
Tàrtar de vaca vella . . . . .	26 €
Pernil Ibèric 100% gla D.O. Salamanca . . .	18 €
Patatas Braves . . . . .	10 €
– <i>amb Alioli, Romesco i Chilli</i> –	
"Tostadas" de tonyina vermella al Chipotle	26 €
Navalles del Delta de l'Ebre . . . . .	26 €
Musclos de roca al txakoli . . . . .	10 €
Croquetes casolanes de pernil (4u.) . . . .	12 €
Hamburguesetes de Vaca PREMIUM (4u.) . . .	19 €
Daus de filet de Vaca Vella. . . . .	22 €
Txipironets de la Llotja fregits . . . . .	26 €
Coca de Folgueroles . . . . .	6 €
– <i>el nostre pa amb tomàquet</i> –	
Bomba de la Barceloneta (2u.) . . . . .	5 €

---

# Vins

## Escumosos



Corpinnat

Vallformosa Mistinguett **Reserva Brut** . . . . 8 €

Cava

Júlia Bernet **Brut Nature** . . . . . 9 €

Champagne

Möet & Chandon **Brut Imperial** . . . . . 18 €

Möet & Chandon **Ice Imperial** . . . . . 21 €

## Blanc

D.O. Conca de Barberà

Clos Montblanc Xipella . . . . . 2024 . 6 €

D.O. Penedès

Freyé Vinyes Velles . . . . . 2024 . 6 €

D.O. Rueda

Menade Nosso . . . . . 2024 . 7 €

D.O. Ca Rioja

Nivarius N . . . . . 2024 . 7 €

D.O. Getariako Txakolina

Talai Berri . . . . . 2024 . 8 €

D.O. Rías Baixas

Terra de Godos . . . . . 2024 . 8 €

D.O. Valdeorras

Viñaredo, Godello . . . . . 2024 . 8 €

## Rosat

D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León

Uvas Felices Sospechoso . . . . . 2024 . 6 €

Valle del Uco, Mendoza, Argentina

Uco Rosé. . . . . 2024 . 7 €

## Negre

D.O. Montsant

Jaspí . . . . . 2021 . 7 €

D.O. Empordà

Tocat de l'Ala . . . . . 2021 . 8 €

Rioja Alavesa -D.O. Ca. Rioja-

Etxeita . . . . . 2024 . 6 €

El de Debajo de la Escalera . . . . 2022 . 9 €

D.O. Ribera del Duero

Trus Roble . . . . . 2024 . 8 €

D.O. Bierzo

Desc. J. Palacios, Pétalos del Bierzo 2022 . 9 €

Valle del Uco, Mendoza, Argentina

Uco Malbec. . . . . 2024 . 7 €

---



# Còctels de la casa

## VERD

Refrescant, mentolat i voluptuós  
*Ron Bacardi Carta Blanca, suc de llima,  
"crème de menthe", suc de pinya airejat*

12 €



## GROC

Dolç, àcid, aromàtic i balancejat  
*Pisco, xarop herbaci mediterrani, suc de llimona,  
clara d'ou, angostura bitters*

12 €



## BLAU

Taronges, flors i un color increïble  
*Licor de taronja blava, Gin Raw, flor del taronger,  
clara d'ou, suc de llimona i mandarina*

12 €



## VERMELL

Afruitat i lleugerament amarg  
*Campari infusionat amb gerds, suc d'aranja,  
xarop de sucre, clara d'ou, llima*

12 €



---

# Clàssics del món



## **BLOODY MARY**

Clàssic, especial i tan picant com vulguis,  
original de Paris, França

*Vodka Eristoff, salsa Worcester, llima, sal d'api,  
pebre i tabasco de chipotle*

15 €



## **PIÑA COLADA**

Sabors tropicals, versió millorada  
al còctel de Puerto Rico

*Bacardi carta blanca, pinya, crema de coco,  
una mica de sal i angostura bitters*

15 €





## CAIPIRINHA

Icònic còctel Brasiler, simplicitat  
i notes refrescants

*Cachaça Leblon, lima y azúcar.*

*Pregunta per les opcions de fruita de temporada*

15 €



Demana el teu

**Mojito o Caipirinha  
de fruita**



## MARGARITA

La beguda Mexicana per excel·lència,  
citrica, dolça i salada

*Tequila Patrón Silver,*

*triple sec i xarop d'agave, suc de llima*

15 €



## PATRÓN MULE

El toc llatí i especiat

*Tequila Patrón Silver, llima,*

*caramel d'agave salat i ginger beer*

15 €



## OAXACA

La força de la terra amb la melositat de la  
millor atzavara

*Mezcal Mistique, llima, atzavara i jalapeño*

15 €



---

## MOJITO

El més reconegut còctel de Cuba,  
refrescant, lleuger i aromàtic

*Bacardi carta blanca, llima, menta fresca, i soda.  
Pregunta per les opcions de fruita de temporada*

15 €



## NEGRONI

La combinació més representativa d'Itàlia.  
Poderós, versàtil i amb notes amargues  
*Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari,  
twist de taronja*

15 €

## ESPRESSO MARTINI

Postres, cafè o copa. Nascut a Londres.  
*Vodka grey goose, licor de cafè, xarop d'agave,  
flor de sal i infusió freda de cafè*

15 €



---



# Spritzes & suaus d'alcohol

## **BELLINI 0'0 %**

Perfumat, notes asiàtiques i elegant  
*Puré de préssec al xarop de gessamí i aigua  
carbonatada amb una nota salina*

**12 €**



## **SÍNDRIA COOLER FREE 0'0 %**

L'estiu en una copa, neteja el paladar,  
neutralitza la set  
*Puré de síndria, suc de taronja i llima, menta  
i alfàbrega, envoltat de tajin en pols en la copa*

**12 €**



## **BASIL SMASH FREE 0'0 %**

El detox més refrescant  
*Alfàbrega, llima, sucre i suc de poma*

**12 €**



## **FLAMINGO 0'0 %**

T'obrirà les passions ocultes  
*Pinya, nabius, llima i vainilla*

**12 €**



---

---

## MARTINI BIANCO SPRITZ

El costat més dolç de l'aperitiu italià,  
amb notes de vainilla i un toc botànic.

*Martini Bianco, cava i soda*

15 €



## FIERO 1881

Tot l'estil de Torino representat  
en aquesta beguda

*El cos de Martini Fiero, la dolçor del cava Brut,  
la delicadesa floral de St Germain*

15 €



## HUGO

L'Spritz més fresc i floral

*St Germain, soda i cava*

15 €





# Ginebra

Bombay Sapphire . . . . .	15 €
Beefeater . . . . .	15 €
Bombay Presse Lemon . . . . .	15 €
Seagram's Extra Dry . . . . .	15 €
Tanqueray . . . . .	15 €
Gin Raw Original . . . . .	16 €
Gin Raw Orange Blossom . . . . .	16 €
Beefeater 24 . . . . .	16 €
Brockmans . . . . .	16 €
Martin Miller's . . . . .	16 €
Hendrick's . . . . .	16 €
Old Raj 46° . . . . .	16 €
Bombay Sapphire premier . . . . .	16 €
Gin Mare . . . . .	17 €
Tanqueray Ten . . . . .	17 €
Monkey . . . . .	18 €
Oxley . . . . .	18 €
N° 209 . . . . .	18 €



---

# Vodka

Eristoff . . . . .	15 €
Eristoff <b>Black</b> . . . . .	15 €
Absolut . . . . .	15 €
Grey Goose . . . . .	18 €
Grey Goose Watermelon & Basil . . . . .	18 €
Grey Goose Strawberry & Lemongrass . . . . .	18 €
Beluga . . . . .	18 €
Belvedere . . . . .	18 €

Combina  
*la ginebra o el vodka  
amb l'aigua de tònica  
que vulguis*



---

# Rom

Bacardi <i>Carta Blanca</i> . . . . .	15 €
Bacardi <i>Etiqueta Negra</i> . . . . .	15 €
Cacique . . . . .	15 €
Barceló <i>Reserva</i> . . . . .	15 €
Brugal <i>Añejo</i> . . . . .	15 €
Bacardi <i>Reserva 8 anys</i> . . . . .	16 €
Havana <i>7 anys</i> . . . . .	16 €
Flor de Caña <i>7 anys</i> . . . . .	16 €
Matusalem <i>7 anys</i> . . . . .	16 €
Flor de Caña <i>12 anys</i> . . . . .	17 €
Zacapa <i>23 anys</i> . . . . .	18 €
Santa Teresa <i>1796</i> . . . . .	18 €



---



# Whisky

Dewar's 8 anys caribbean smooth . . . . .	15 €
Ballantines . . . . .	15 €
J&B . . . . .	15 €
Dewar's 8 anys japanese smooth . . . . .	15 €
Jack Daniel's . . . . .	15 €
Johnie Walker Black Label . . . . .	16 €
Dewar's 12 anys. . . . .	16 €
Cardhu 12 anys. . . . .	17 €
Glenmorangie 10 anys . . . . .	17 €
Dewar's 15 anys . . . . .	17 €
Talisker 10 anys. . . . .	18 €
Aberfeldy 12 anys . . . . .	18 €
Glenrothes 12 anys . . . . .	18 €
Lagavulin 16 anys . . . . .	28 €



# Tequila i Mezcal

Tequila Patrón Silver . . . . .	15 €
Tequila Patrón Reposado . . . . .	18 €
Tequila Patrón Añejo . . . . .	22 €
Tequila Curado . . . . .	15 €
Mezcal Mistique Espadin Triple Dest. . . . .	15 €

