



*Jardin Diana*

De/ from  
10.00h - 00.00h

# COCKTAILS

## by PARADISO.

---

### ‘APERITIVO’

*Para abrir el apetito. Per obrir boca. To warm up. Pour commencer.*

#### THE GOLDEN TREK

El Gobernador, Saint Germain, amaretto,  
limón, champagne Ruinart  
*El Gobernador, Saint Germain, amaretto,  
lemon, champagne Ruinart*



*Dulce y espumoso*  
*Sweet & sparkling*  
18 € | ●●●●

#### MEZCAL BIJOU

Mezcal Espadín, Chartreuse amarillo,  
Antica Formula, Orange Bitter  
*Mezcal Espadín, Chartreuse amarillo,  
Antica Formula, Orange Bitter*



*Especiado y ahumado*  
*Spicy & smoked*  
18 € | ●●●●

#### PALACE MARTINI

Vodka de pera, menta, limón,  
Saint Germain, orange bitter, azúcar  
*Pear vodka, mint, lemon, Saint Germain,  
orange bitter, sugar*



*Seco y aromático*  
*Dry and fragrant*  
18 € | ●●●●

#### FRENCH PRINCESS

Gin Plymouth, absenta, azúcar,  
zumo de piña, clara de huevo, limón  
*Gin Plymouth, absinthe, sugar,  
pineapple juice, egg white, lemon*



*Fuerte y ácido*  
*Strong & acid*  
16 € | ●●●●

---

## PARADISO CLASSICS

*Los clásicos de la mejor coctelería de España ( World Fifty Best Bars). Els clàssics de la millor coctelería d'Espanya ( World Fifty Best Bars). The classics of the best cocktail in Spain (World Fifty Best Bars). Les classiques du meilleur bar à cocktails de l'Espagne (Fifty Best Bars).*

#### GREAT GATSBY

The Macallan 12DC, Amaro Ramazzotti, miel de trufa, Bitter de lavanda, queso curado, tabaco  
*The Macallan 12DC, Amaro Ramazzotti, truffle honey, lavender bitter, cured cheese, tobacco*



*Ahumado*  
*Smoked*  
16 € | ●●●●

#### ELEKTRIKINHA

Capucana, Italicus, pomelo, sirope de canela, crème de cassis, flor eléctrica, arándano rojo, Sage Spig, azúcar glass  
*Capucana, Italicus, grapefruit, cinnamon syrup, crème de cassis, electric flower, Red cranberry, Sage Spig, sugar glass*



*Cítrico y vibrante*  
*Citrus & vibrant*  
18 € | ●●●●

#### MEDITERRANEAN TREASURE

Vodka, Fino, Saint Germain, limón, sirope de agave, clara de huevo, cilantro, hoja de ostra y sal ahumada  
*Vodka, Sherry, Saint Germain, lemon, agave syrup, egg white, coriander, oyster leaf and smoked salt*



*Marino y ahumado*  
*Marine and smoked*  
18 € | ●●●●

## SUMMER SETS

*No hay verano sin una buena copa. No hi ha estiu sense una bona copa.*

*There is no summer without a good drink. Il n'y a pas d'été sans un bon verre.*

### MAR Y MONTAÑA

Tequila infusionado en setas, limón, sirope de agave, licor Choya

*Tequila infused with mushrooms, lemon, agave syrup, Choya liqueur*



*Salino y ácido*  
*Saline and acid*

16 € | ●●●●

### FROZEN GRAPEFRUIT DELIGHT

Vino blanco, zumo de pomelo, Napoleón Mandarin, sirope agave

*White wine, grapefruit juice, Napoleon Mandarin, agave syrup*



*Fresco y afrutado*  
*Fresh & fruity*

16 € | ●●●●

### JARDÍN DE DIANA

Hendrick's, Saint Germain, limón, azúcar, pepino, menta, zumo de manzana, rose lemonade

*Hendrick's, Saint Germain, lemon, sugar, cucumber, mint, apple juice, rose lemonade*



*Floral y fresco*  
*Floral & fresh*

16 € | ●●●●

### FROZEN PIÑA COLADA

Ron, zumo de piña, leche de coco

*Ron, pineapple juice, coconut milk*



*Dulce y cremoso*  
*Sweet & creamy*

16 € | ●●●●

### SAFFRON SLING

Gin Mare, curcuma, licor de melocotón, limón, puré de granada, azúcar de rosa y pistacho, soda de azafrán

*Gin Mare, turmeric, peach liqueur, lemon, pomegranate puree, rose sugar and pistachio, saffron soda*



*Frutal y especiado*  
*Fruit & spice*

16 € | ●●●●

### THE BLOODY SUNGRRIA

Vino tinto, porto, zumo de naranja sanguina, ron, brandy, frutas maceradas en Cointreaeu

*Red wine, porto, blood orange juice, rum, brandy, fruit marinated in Cointreaeu*



*Dulce y frutal*  
*Sweet & fruit*

16 € | ●●●●

### GINGER MULE

Vodka, limón, sirope de canela, vinagre de zanahoria, zumo de manzana, giger beer y licor de cassis

*Vodka, lemon, cinnamon syrup, carrot vinegar, apple juice, giger beer and cassis liqueur*



*Picante y especiado*  
*Spicy & spice*

16 € | ●●●●

### FULLMOON SANGRIA

Pisco macerado en melocotón, pera y melón, licor de manzana, licor de violeta y cava

*Pisco macerated in peach, pear and melon, apple liqueur, violet liqueur and cava. lemon, champagne Ruinart*



*Fresco y espumoso*  
*Fresh and sparkling*

16 € | ●●●●

# MOCKTAILS *by* PARADISO.

---

## MY DAY

Puré de fruta de la pasión, puré de frambuesa, limón, azúcar, zumo de naranja y zumo de manzana

*Passion fruit puree, raspberry puree, lemon, sugar, orange juice and apple juice*



*Dulce y afrutado*  
*Sweet & fruity*

10 € | ●●●●

## FROZEN MOJITO

Agua, limón, menta, sirope de agave

*Water, lemon, fresh mint, agave syrup*



*Refrescante*  
*Fresh*

10 € | ●●●●

## AGUAS / WATER

---

Agua mineral / Mineral water 6 €

Agua con gas / Sparkling water 6 €

## REFRESCOS / SOFT DRINKS

---

Coca Cola 7 €

Coca Cola Light 7 €

Coca Cola Zero 7 €

Nestea 7 €

Bitter Kas 7 €

Schweppes Naranja-Limón Orange - Lemon Schweppes 7 €

Schweppes Ginger beer / Ginger Beer Schweppes 7 €

Schweppes Ginger Ale / Ginger Ale Schweppes 7 €

Tónica Schweppes / Schweppes Tonic 7 €

Schweppes Soda / Soda Schweppes 7 €

Agua Tónica Fever Tree / Fever Free Tonic Water 7 €

Sprite 7 €

Red Bull 8 €

Zumo de frutas / Fruits juice selection 7 €

## HEALTHY DRINKS

---

<b>SUPER COCO DETOX</b>	9 €
<i>Agua de coco verde pura de Tailandia, Kale, spirulia y piña</i> <i>Pure green coconut water from Thailand, Kale, spirulia and pineapple</i>	
<b>SMILE GINGER KISS</b>	9 €
<i>Manzana, zanahoria, remolacha, limón y jengibre</i> <i>Apple, carrot, beet, lemon and ginger</i>	
<b>BEAUTY SMILE</b>	9 €
<i>Zanahoria, naranja, cúrcuma</i> <i>Carrot, orange, turmeric</i>	
<b>KOMBUCHA</b>	9 €
<i>Refresco a base de té fermentado</i> <i>Refreshment based on fermented tea</i>	
<b>ICE TEA VERDE CASERO AROMATIZADO AL GUSTO</b>	8 €
<i>HOMEMADE GREEN ICE TEA AROMATIZED AT YOUR CHOOICE</i> <i>Limón, lima, naranja, pomelo, menta, fresa y frambuesa</i> <i>Lemon, lime, orange, grapefruit, mint, strawberry and raspberry</i>	
<b>ICE TEA ROIBOOS CASERO AROMATIZADO</b>	8 €
<i>HOMEMADE ROIBOOS ICE TEA AROMATIZED</i>	
<b>NUEZ DE COCO Y SU AGUA</b>	11 €
<i>COCO NUT AND ITS WATER</i>	

## CAFÉ & TÉ / COFFEE & TEA

---

Servicio de café / Coffee service	6 €
Servicio de té / Tea Service	6 €

## CERVEZA / BEER

---

Estrella Damm	8 €
Voll Damm	8 €
Heineken	8 €
Pilsner Urquell	8 €
Corona	8 €
Free Damm	7 €

# LOS VINOS ELS VINS

*Wines | les vins*



Para una mayor selección de vinos consulte  
la carta diseñada por nuestro somelier.

Per a una major selecció de vins consulteu  
la carta disenyada pel nostre sumiller.

For a wider selection of wines please ask  
for the menu designed by our sommelier.

Pour une plus grande sélection de vins,  
consultez la carte préparée par notre sommelier.

---

# VINOS POR COPA

per copa | by glass | au verre



---

## CAVA

Privat Brut Nature Reserva | *D.O Alta Alella* 11€

Privat Rosé Brut Reseva | *D.O Alta Alella* 12€

## CHAMPAGNE

R de Ruinart Brut | *A.O.C. Champagne* 20€

Ruinart Rosé Brut | *A.O.C. Champagne* 25€

## VINO ROSADO

Chivite Las Finca | *IGP 3 Riberas* 9€

M de Minuty | *Côtes de Provence* 11€

## VINO BLANCO

Jose Pariente | *D.O Rueda* 9€

Luis Cañas Barrica | *D.O.CA Rioja* 10€

Do Ferreiro | *D.O Rias Baixas* 10€

Chablis La Chablisienne | *A.O.C. Bourgogne* 12€

## VINO TINTO

Luis Cañas Crianza | *D.O.CA Rioja* 9€

Prado Rey Crianza Valdelayegua | *D.O Ribero del Duero* 9€

Can Feixes Negre Tradició | *D.O Penedès* 10€

Joseph Drouhin Côte de Beaune | *A.O.C. Bourgogne* 15€

## VINO DULCE

Menade Dulce | *D.O Rueda* 7€

Lustau P.X. San Emilio | *D.O Jerez* 9€

Niepoort Tawny 10 Años | *D.O Porto* 9€

Niepoort Tawny 20 años | *D.O Porto* 14€

# DESTILADOS DESTIL · LATS



*Spirits | Boisson spiritueuse*

Si desea un cóctel clásico, nuestro  
bartender estará encantado de preparárselo.

Si desitja un còctel clàssic, el nostre  
bartender estarà encantat de preparar-lo.

If you want a classic cocktail, our  
Bartender will be pleased to prepare it for you.

Si vous désirez un cocktail classique, notre  
barman sera ravi de le préparer pour vous.

---





# WHISKY

---

The Macallan Double Cask	22 €
The Macallan Ruby	80 €
The Macallan Rare Cask	85 €
The Glenrothes	18 €
Glenmorangie Original	18 €
Glenmorangie Quinta Ruban	22 €
Oban 14	21 €
Talisker	21 €
Laphroaig 10	21 €
Ardbeg 10	24 €
Dalmore 21	80 €
Johnnie Walker Blue Label	85 €
Bulleit Rye	16 €
Makers Mark 46	22 €
Jack Daniels Single Barrel	22 €
Four Roses Single Barrel	26 €
Four Roses Small Batch	32 €
Blantons Gold	36 €
Nikka From Barrel	18 €
Yamazaky 12	68 €
Hakushu 12	72 €
Hibiki 17	90 €



## VODKA

---

Absolut Elyx	20 €
Stolichnaya Elite	20 €
Belvedere	21 €
Belvedere Smogory	25 €
Belvedere Bartezeć	25 €
Beluga	21 €
Beluga Allure Short	50 €
Grey Goose	18 €
Grey Goose VX	40 €



## RON

---

Habana Selección de maestros	18 €
Bacardi Carta Blanca	16 €
Brugal 1888	16 €
Kraken	16 €
Santa teresa 1796	18 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	18 €
Diplomatico Ambassador	65 €
Plantation Pineapple	22 €
Plantation 20 Aniversario	32 €
Zacapa XO	48 €

 GIN

---

Plymouth	16 €
Monkey 47	20 €
Sipsmith	16 €
Nº3 gin	16 €
Star Of Bombay	18 €
Brockmans	18 €
Gin Mare	18 €
Citadelle Reserve	18 €
Beefeater 24	16 €
Beefeater Crown Jewel	25 €
Kinobi	25 €

 TEQUILA & MEZCAL

---

Tequila 8	16 €
Tequila Curado	18 €
Pica Flor Espadin	18 €
Koch Ensemble	26 €
Patron Silver	26 €
Clase Azul Plata	42 €
Clase Azul Reposado	50 €
Clase Azul Añejo	195 €
Clase Azul Mezcal	180 €

# BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

---

Armagnac Dartigalonge 1996	21 €
Brandy Gran Duque de Alba Oro	58 €
Brandy Torres 15	16 €
Calvados Dupont 15	36 €
Cognac Hennessy VS	22 €
Cognac Hennessy XO	87 €
Cognac Remy Martin VSOP	18 €
Cognac Remy Martin XO	59 €

## APERITIVOS

---

Carpanno Blanco	9 €
Carpano Dry	9 €
Carpano Antica Formula	12 €
Noilly Prat Dry	9 €
Punt e mes	9 €
Aperol	9 €
Campari	9 €
Fernet Branca	9 €
Pernod	9 €
Pimms	9 €



## LICORES Y CREMAS

---

Amaretto Disarrono	10 €
Baileys	10 €
Baileys Luxury Chocolate	16 €
Borgetti	12 €
Chambord	12 €
Chartreuse Amarillo VEP	22 €
Chartreuse Verde VEP	39 €
D.O.M Benedictine	12 €
Drambuie	10 €
Frangelico	10 €
Grand Marnier Cordon Rouge	12 €
Limoncello Calabresse	14 €



## AGUARDIENTES Y DIGESTIVOS

---

Orujo Pazo Señorans Blanco	10 €
Orujo Pazo Señorans Hierba	10 €
Orujo Fillaboa Reserva	14 €
Grappa Poli Blanca	10 €
Grappa Poli Sauternes Barrel	32 €
Grappa Poli Barili di Rhum	28 €