

G A S T R O N O M I A

LET'S ENJOY!

#BUENOSDÍASPULITZER**DESAYUNOS / BREAKFAST**

FLAUTÍN de jamón serrano/queso/fuet <i>MINI SANDWICH ham/cheese/fuet</i>	4€
2 MINI CROISSANT o 2 MINI MUFFIN <i>2 MINI CROISSANT or 2 MINI MUFFIN</i>	3€
TOSTADA de pan de payés con mantequilla y mermelada <i>TOAST with rustic bread, butter and jam</i>	4.5€
BIKINI PULITZER de pavo y queso mahón <i>Toasted turkey and cheese sandwich</i>	7€
TOSTADA DE AGUACATE con tomate cherry, lima y queso feta <i>AVOCADO TOAST with cherry tomatoes, lime and feta cheese</i>	7.5€
Añade café o té y zumo / <i>Add coffee and juice</i>	4€

PULITZER PICNICS

Disfruta de nuestra selección de *picnics* para llevar o disfrútalos en nuestro lobby o en tu habitación.

Enjoy our selection of picnics to "take away" or to enjoy in our lobby or room.

BUENOS DÍAS PULITZER (16€)

- 1 Bocado ibérico de jamón/manchego/vegetal
- 1 Mini croissant, 1 mini napolitana, 1 mini muffin
- 1 Yogurt griego, 1 fruta y 1 zumo ecológico

BUENOS DÍAS PULITZER (16€)

- 1 Iberian ham/manchego cheese/vegetarian sandwich
- 1 Mini croissant, 1 mini chocolate pastry, 1 mini muffin
- 1 Greek yogurt, 1 seasonal fruit and 1 fruit juice

DESAYUNO GREEN (16€)

- 1 Bocado de pavo/jamón york/manchego/vegetal
- 1 Ensalada de aguacate con feta
- 1 Yogurt griego natural con miel de flores y granola
- 1 Fruta de temporada y 1 zumo ecológico

GREEN BREAKFAST (16€)

- 1 Turkey/ham/manchego cheese/vegetarian sandwich
- 1 Avocado and feta salad
- 1 Greek yogurt with flower honey and granola
- 1 Seasonal fruit and 1 ecological fruit juice

ALGO DULCE / SOMETHING SWEET

COOKIES de chocolate <i>COOKIES of chocolate</i>	3.00€
"SCONE" con mermelada casera y mantequilla <i>"SCONE" with homemade jam & butter</i>	4.5€
FRUTA DE TEMPORADA con yogur griego artesano y granola <i>SEASONAL FRUIT with Greek yoghurt and granola</i>	7.5€
CREMOSO DE CHEESECAKE CON LIMA <i>Creamy cheesecake with lime</i>	7€
COULANT de chocolate con creme fraiche de lima <i>COULANT with lime creme fraiche</i>	7.5€

ES LA HORA DEL TÉ / IT'S TEA TIME

7€

Disfruta de nuestra selección de tés de Tea & The Gang, acompañado con los clásicos "scones" con confitura casera y mantequilla

Enjoy our selection of teas by Tea & The Gang, accompanied by a classic "scone" with homemade jam and butter.

THE RAT RACE · English Breakfast, **THE BUTTLER** · Earl Grey, **LA CHICA** · Limón · Green, **MISS ARTIC** · Menta, **THE HIPSTER** · Frambuesa y menta · Herbal, **MISS YOGA** · Chamomile, **THE NURSE** · Limón y Miel · Rooibos

#BUENASTARDESPULITZER

PARA PICAR / NIBBLES

ACEITUNAS marinadas <i>OLIVES, marinated</i>	4.5€
OLIVAS, PATATAS chips y salsa "Espinaler" (v) <i>OLIVES, CHIPS and "Espinaler" sauce (v)</i>	6€
PAN CON TOMATE (v) <i>CRISPY CATALAN BREAD with fresh tomato and olive oil(v)</i>	4.5€
BONIATO frito con parmesano y salsa tártara (v) <i>SWEET POTATO fries with parmesan and tartar sauce (v)</i>	7€
CROQUETAS del Pulitzer (4u.) <i>CROQUETTES by Pulitzer (4u.)</i>	7,5€
LA RUSA del Pulitzer (patata, huevo duro, mayonesa japonesa y tartar de atún flambeado) <i>"RUSSIAN SALAD", Pulitzer style (potato, boiled egg, Japanese mayonnaise and flamed tuna tartar)</i>	10€
NACHOS CASEROS con guacamole, queso y pico de gallo (v) <i>HOMEMADE NACHOS with guacamole, cheese and pico de gallo (v)</i>	9€
NUESTROS "DIPS" · Humus de hierbas y cremoso de almendra tierna, pan de pita y crudités (v) <i>OUR DIPS · Humus with herbs and tender almond cream, pita bread and crudités(v)</i>	10€
TABLA DE IBÉRICOS Quesos con membrillo, fuet, jamón ibérico, pan con tomate <i>IBERIAN BOARD Cheese with quince jelly, cured local sausage and Iberian ham served with tomato bread</i>	16€

SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

ENSALADA de tomate cherry, mozzarella y albahaca (v) <i>SALAD with cherry tomato, mozzarella and basil (v)</i>	12€
CREMA del día con tostada rústica <i>SOUP of the day with rustic toasted bread</i>	8.5€
PULITZER BURGER Con queso Mahón, cebolla confitada, mostaza, lechuga, tomate y pepinillos servida con boniato frito <i>With Mahon cheese, onion confit, mustard, lettuce, tomato and pickles, served with fried sweet potato</i>	16€
PULITZER SANDWICH con bacon, lechuga, tomate, mayonesa de piparra servido con boniato frito <i>PULITZER SANDWICH with bacon, lettuce, tomato, mayonnaise served with fried sweet potato</i>	16€
BRIOCHE DE POLLO frito, mayonesa de piparras, lechuga y tomate servido con boniato frito <i>CHICKEN BRIOCHE, fried with mayonnaise, lettuce and tomato, served with fried sweet potato</i>	16€

COCAS DE ACEITE AL HORNO CON.../ OVEN COOKED FLAT BREAD WITH...(From 19.00)

Tomate Cherry confitado, mozzarella, orégano, albahaca, brotes de espinaca y balsámico de Módena (v) <i>Cherry tomato, mozzarella, oregano, basil, spinach sprouts and balsamic vinegar (v)</i>	10€
Escalivada, anchoas y aceitunas negras <i>Roasted vegetables, anchovies and black olives</i>	12€
Pollo al curry, yogur, sésamo y calabacín rustido <i>Chicken curry, yoghurt, sesame seeds and roasted courgetti</i>	12€
Salmón ahumado, eneldo, alcaparras y rúcula <i>Smoked salmon, dill, capers and rocket</i>	14€

BEBIDAS / DRINKS

ZUMOS ECOLOGICOS / ECOLOGICAL JUICES

MANZANA / APPLE	4€
PIÑA / PINEAPPLE	4€
ARÁNDANOS / CRANBERRY	4€
ZUMO NARANJA NATURAL / FRESH ORANGE	4€
ZUMO DE TOMATE PREPARADO / VIRGIN MARY	8.5€

AGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

AGUA PULITZER 0,5L (Osmosis)	2€
AGUA PULITZER CON GAS 0,5L (Osmosis)	3€
VICHY 0,5L	4.5€
COCA-COLA, ZERO	3.5€
SCHWEPPES NARANJA, LIMON, TONICA	3.5€
SPRITE, GINGER ALE	3.5€
GINGER BEER, BITTER KAS	4.5€

CAFÉ / COFFEE

ESPRESSO	2.5€
CORTADO	2.5€
AMERICANO	2.5€
CAFE CON LECHE	3.5€
CAFE DOBLE	3.5€
CAPUCCINO	4€
LATTE	4.5€
CARAJILLO	4.5€
CAFE IRLANDES / ESCOCES	8.5€

INFUSIONES & TE / INFUSIONS & TEA

By Tea and the Gang

THE RAT RACE · English Breakfast	4€
THE BUTTLER · Earl Grey	4€
LA CHICA · Limon y lima · Green Tea	4€
MISS ARTIC · Menta · Herbal Tea	4€
THE HIPSTER · Frambuesa y menta · Herbal Tea	4€
MISS YOGA · Chamomile · Herbal Tea	4€
THE NURSE · Limon y Miel · Rooibos Tea	4€

CERVEZAS / BEER

CAÑA/ CLARA ESTRELLA · Draft beer/ Shandy	4€
DAURA ESTRELLA- sin gluten · Gluten Free	4€
FREE DAMM- sin alcohol · Alcohol free	4€
INEDIT by Ferrán Adriá	6€

POR COPAS / WINE BY THE GLASS

BLANCO / WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	4.5€
XARELA, Garnacha blanca, macabeu. Terra Alta	5.5€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	5€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	6€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnatxa · Navarra	5€
---------------------------------	----

TINTO / RED

DESIG, Merlot · Cataluña	4.5€
XARELA, Garnacha,shyra, cabernet. Terra Alta	5.5€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	5€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	6€

CAVA

MONT PARAL VINTAGE	7.5€
<i>Xarel.lo, Parelada · D.O. CAVA Cataluña</i>	

POR BOTELLA / WINE BY THE BOTTLE

BLANCO / WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	25€
XARELA, Garnacha blanca, macabeu. Terra Alta	29€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	29€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	32€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnatxa · Navarra	25€
---------------------------------	-----

TINTO / RED

DESIG, Merlot · Cataluña	25€
XARELA, Garnacha,shyra, cabernet. Terra Alta	29€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	29€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	30€

ESPUMOSOS / SPARKLING

MONT PARAL VINTAGE	28€
<i>Xarel.lo, Macabeu, Parelada · D.O Cava</i>	
JULIA BERNET- ECO	36€
<i>Xarel.lo, Chardonnay · D.O CAVA Subirats</i>	
VEUVE CLICQUOT	115€
<i>Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir</i>	
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	145€
<i>Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir</i>	

COCTELES PULITZER/ PULITZER SIGNATURE COCKTAILS

12€

MOSCOW MULE: Grey Goose vodka, zumo de lima, Ginger Beer. *Grey Goose vodka, lime juice, ginger beer.*

BRAMBLE: Bombay Bramble, zumo de lima, sirope de azucar. *Bombay Bramble, lime juice, sugar syrup.*

PALOMA: Patron silver, zumo de lima, zumo de pomelo, soda. *Patron silver, lime juice, grapefruit juice, soda water.*

DARK & STORMY: Bacardi Carta Negra, zumo de lima, Ginger Beer. *Bacardi Carta Negra, zumo de lima, Ginger Beer*

IL TORINESE: Martini Rubino, Martini Bitter, Martini Ambrato, Naranja & Tónica. *Martini Rubino, Martini Bitter, Martini Ambrato, Orange & tonic water.*

DEWAR'S COCONUT: Dewar's 8 Caribbean Smooth, zumo de lima, menta, coco y soda. *Dewar's 8 Caribbean Smooth, lime juice, mint, coconut and soda water.*

BULLDOG BITTER: Bulldog, skyy, cynar, pepino, amargo naranja · *Bulldog, sky, cynar, cucumber, orange bitter.*

HERRADURA MINT: Herradura reposado, zumo manzana, lima, menta, jengibre, azúcar · *Herradura reposado, Apple juice, lime, fresh mint, sugar*

GINGER PARADISE: Skyy, St.Germain, lima, jengibre· *Skyy, St.germain, lime, fresh ginger..*

LYNCHBURG LEMONADE: Jack Daniel's, triple sec, lima, ginger beer · *Jack Daniel's, dry triple, lime, ginger beer.*

LOS CLASICOS Y SIN ALCOHOL/ THE CLASSICS AND ALCOHOL FREE

Te preparamos cualquier clásico, ¡pídeselo al barman! *All classics on demand, ask your bartender!*

APERITIVOS - VERMUT

MARTINI AMBRATO, RUBINO	6€
MARTINI FLOREALE / VIBRANTE	6€
MARTIN FIERO & TONICA	7.5€
APEROL SPRITZ	7.5€
CAMPARI TONICA / NARANJA	7.5€
ANTICA FORMULA	6.5€
CINZANO BLANCO, ROSSO 1757	5.5€
PUNT E MES	6€

GINEBRA (50 ml)

BOMBAY SAPPHIRE , BOMBAY BRAMBLE	
BULLDOG, TANQUERAY 10, MARTIN MILLER'S	12€
MOMBASA , NORDÉS , CITADELLE, G'VINE FLORAISON	14€
HENDRICK'S , MONKEY 47, GIN MARE. BROCKMANS	15€

VODKA (50 ml)

SKYY, TITO'S, CIROC	12€
GREY GOOSE	14€
BELVEDERE, BELUGA	15€

TEQUILA Y MEZCAL (50 ml)

ESPOLÓN	8€
PATRÓN SILVER, HERRADURA SILVER	12€
PATRÓN REPOSADO, HERRADURA REPOSADO	14€

RON (50 ml)

BACARDI CARTA BLANCA, PLANTATION 3 AÑOS,	12€
PLANTATION DARK	13€
BACARDI CARTA NEGRA, ZACAPA 23 AÑOS	
MATUSALEM 15 AÑOS,	14€
SANTA TERESA 1976, BUMBU, DIPLOMATICO RESERVA	15€

ARMAGNAC, PORT & CALVADOS

TAYLOR'S PORT 10 AÑOS	12€
CLES DES DUCS VSOP, PERE MANGLOIRE	14€

COGNAC & BRANDY (50ml)

COURVOISIER VSOP	14€
HENNESSY VS	12€
HENNESSY FINE DE COGNAC	14€
REMY MARTIN VSOP	12€
CARDENAL MENDOZA	12€
HENESSY XO	42€

DIGESTIVOS – LICORES (50 ml)

ORUJO BLANCO / ORUJO DE HIERBAS	6€
LIMONCELLO	6€
GRAPPA	6€
BAILEYS, FRANGELICO	6€
PACHARAN BAINES	6€
JÄGERMEISTER, AMARETO	7€

WHISKY (50ml)

SINGLE MALT

TALISKER 10 AÑOS	14€
OBAN 14 AÑOS, LAGAVULIN 16 AÑOS,	
MACALLAN 12 AÑOS	16€

JAPANESE

NIKKA COFFEY GRAIN	22€
--------------------	-----

BLENDS & IRISH

DEWAR'S 8 AÑOS , JAMESON	12€
BUSHMILLS 10 AÑOS , JW BLACK LABEL	14€
DEWAR'S 15 AÑOS, CHIVAS REGAL 18 AÑOS	16€

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S, HONEY, APPLE	12€
BULLEIT BOURBON /RYE	12€
GENTLEMAN JACK, MAKER,S MARK	14€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	14€
WILD TURKEY	14€
WOODFORD RESERVE	16€



ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTERS (TO CHOOSE)

Crema de chirivía y manzana verde con frutos secos (V)
Parsnip and green apple cream with dried fruits (V)

Ensalada de peras, manzana y endivia con aliño cremoso de queso azul, aceitunas Kalamata y anchoas
Pear, apple and endive salad with creamy blue cheese dressing, kalamata olives and anchovies

Zanahorias rustidas con comino, guindilla, ajo -tomillo, espinaca, crema agria y vinagreta de naranja y limón (V)
Roasted carrots with cumin, chilli, garlic-thyme, spinach, sour cream and orange-lemon vinaigrette (V)

Portobellos confitados, gnocchi de calabaza, demi-glace vegetal, crema suave de ajo y salvia (V)
Candied mushrooms, pumpkin gnocchi, vegetable demi – glace, light garlic cream and sage (V)

Ceviche de dorada, ensalada de brotes tiernos, boniato asado, kikos y vinagreta de yuzu (+1,50€)
Sea bream ceviche, tender sprout salad, roasted sweet potato, kikos and yuzu vinaigrette (+1,50€)

PRINCIPAL (A ELEGIR) / MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Bacalao a baja temperatura con salsa de miso y patata sauté con comino lima y guindilla
Cod cooked at low temperature with miso sauce, potato sauté with cumin, lime and chilli

Fricandó con setas de temporada y parmentier de patata especiada
Beef stew with seasonal mushrooms and spiced potato parmentier

Tagliatelle frescos con brócoli, orégano fresco y salsa de queso (V)
Fresh tagliatelle with broccoli, fresh oregano and cheese sauce (V)

Calabaza asada con hinojo y almendras con yogurt de menta (V)
Roasted pumpkin with fennel, almonds and mint yogurt (V)

Pies de cerdo crujientes con tubérculos tiernos y demi-glace (+1,50€)
Crispy pork feet with tender tubers and demi-glace (+1,50€)

POSTRES (A ELEGIR) / DESSERTS (TO CHOOSE)

Merengue seco con peras, nata, almendras tostadas y salsa de chocolate
Dry meringue with pears, cream, toasted almonds and chocolate sauce

Mousse de calabaza con crujiente de cardamomo
Pumpkin mousse with crunchy cardamom

Tarta de queso
Cheesecake

Tabla de quesos con quenelle de membrillos y mermelada de berenjenas (1,50€)
Cheese board with quinces quenelle and aubergine jam (1,50€)

Macedonia
Seasonal fruit salad

22€ (IVA incluido)

Incluye agua, copa de vino o refresco o cerveza, pan y café

Lunes a Viernes de 13.00h a 16.00h

Monday to Friday from 13:00h until 16:00h





ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTERS (TO CHOOSE)

Crema de chirivía y manzana verde con frutos secos (V)
Parsnip and green apple cream with dried fruits (V)

Ensalada de peras, manzana y endivia con aliño cremoso de queso azul, aceitunas Kalamata y anchoas
Pear, apple and endive salad with creamy blue cheese dressing, kalamata olives and anchovies

Zanahorias rustidas con comino, guindilla, ajo -tomillo, espinaca, crema agria y vinagreta de naranja y limón (V)
Roasted carrots with cumin, chilli, garlic-thyme, spinach, sour cream and orange-lemon vinaigrette (V)

Portobellos confitados, gnocchi de calabaza, demi-glace vegetal, crema suave de ajo y salvia (V)
Candied mushrooms, pumpkin gnocchi, vegetable demi – glace, light garlic cream and sage (V)

Ceviche de dorada, ensalada de brotes tiernos, boniato asado, kikos y vinagreta de yuzu (+1,50€)
Sea bream ceviche, tender sprout salad, roasted sweet potato, kikos and yuzu vinaigrette (+1,50€)

PRINCIPAL (A ELEGIR) / MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Bacalao a baja temperatura con salsa de miso y patata sauté con comino lima y guindilla
Cod cooked at low temperature with miso sauce, potato sauté with cumin, lime and chilli

Fricandó con setas de temporada y parmentier de patata especiada
Beef stew with seasonal mushrooms and spiced potato parmentier

Tagliatelle frescos con brócoli, orégano fresco y salsa de queso (V)
Fresh tagliatelle with broccoli, fresh oregano and cheese sauce (V)

Calabaza asada con hinojo y almendras con yogurt de menta (V)
Roasted pumpkin with fennel, almonds and mint yogurt (V)

Pies de cerdo crujientes con tubérculos tiernos y demi-glace (+1,50€)
Crispy pork feet with tender tubers and demi-glace (+1,50€)

POSTRES (A ELEGIR) / DESSERTS (TO CHOOSE)

Merengue seco con peras, nata, almendras tostadas y salsa de chocolate
Dry meringue with pears, cream, toasted almonds and chocolate sauce

Mousse de calabaza con crujiente de cardamomo
Pumpkin mousse with crunchy cardamom

Tarta de queso
Cheesecake

Tabla de quesos con quenelle de membrillos y mermelada de berenjenas (1,50€)
Cheese board with quinces quenelle and aubergine jam (1,50€)

Macedonia
Seasonal fruit salad

25€ (IVA incluido)

Incluye agua, pan y café

Sábado y Domingo de 13:30h a 16:30h
Saturday and Sunday from 13:30h until 16:30h



NUESTRO VERMUT/OUR APERITIF

Olivas, Patatas chips	6€
<i>Mixed olives & Chips</i>	
Anchoas a la catalana.....	8€
<i>Catalan style anchovies</i>	
Boniato frito con parmesano y salsa tártara	7.5€
<i>Sweet potato fries with parmesan & tartara sauce</i>	
Croquetas de pollo rostido y trufa negra (4 unid)	7.5€
<i>Chicken & black truffle croquettes (4 units)</i>	
Brie Frito con miel de trufa (4 unid).....	7€
<i>Crispy fried brie with truffle honey (4 units)</i>	

“VERMUTET”

VERMUTET para los pequeños	8.5€
----------------------------------	------

“Vermut” for the little ones

MINI BURGER PULITZER / MINI BURGER PULITZER

BONIATO FRITO / SWEET POTATO fries

MOSTO / GRAPE juice “mosto”

DULCE / SWEETS

Cheesecake casero.....	7.5€
<i>Home made cheesecake</i>	
Coulant de chocolate con frutas a la brasa.....	8€
<i>Chocolate coulant with assorted BBQ fruits</i>	

DE NUESTRA BRASA/FROM OUR BBQ

Pita de pollo marinado con soja, miel y cítricos *	11€
<i>Chicken kebab marinated with soya, honey and citrics*</i>	
Caballa a la brasa con verduras en escabeche de romero	12€
<i>Grilled mackerel with rosemary, pickled vegetables with rosemary</i>	
Pan plano hecho al momento con albahaca, calabacín rostido, tomate seco y piñones (2 unid).....	10€
<i>Flat bread, creamed basil, roasted zucchini, dried tomato and pinenuts (2 units)</i>	
PULITZER BURGER.....	16€
<i>Con queso Mahón, cebolla confitada, mostaza, lechuga, tomate y pepinillos servida con boniato frito</i>	
<i>With Mahon cheese, onion confit, mustard, lettuce, tomato and pickles, served with fried sweet potato</i>	

NUESTRAS TABLAS/OUR BOARDS

¡COMPARTIR ES VIVIR! - para dos

SHARING IS CARING! - for two

Clásico Vermut “Pulitzer” / Classic Pulitzer Vermut..... 14€

Anchoas a la catalana, mejillones en escabeche, croquetas de pollo y trufa negra, boniato con parmesano

Catalan style anchovies, pickled mussels, chicken & black truffle croquettes, sweet potato fries with parmesan

Los Ibéricos/ Iberian Cured Meats & Cheeses..... 16€

Quesos con membrillo, fuet, jamón ibérico, pan con tomate

Cheese with quince jelly, cured local sausage and Iberian ham served with crispy tomato bread

De Nuestra BBQ/ From Our BBQ..... 22€

Mini Pulitzer Burger. Mini Pita de pollo marinado con soja, miel y cítricos. Brocheta de verduras braseadas.

Mini Pulitzer Burger. Chicken kebab marinated with soya, honey and citrics. Marinated vegetables skewer.

BEBIDAS / DRINKS

CERVEZA / BEER

CERVEZA ESTRELLA / ESTRELLA BEER

CAÑA, CLARA / DRAFT BEER, SHANDY.....	4.5€
CAÑA TURIA / DRAFT BEER (toasted).....	4.5€
MEDIANA / BOTTLE	5€
“INEDIT”	6€
COMPLOT, IPA	6€

VERMUT

CINZANO ROSSO, BLANCO	5.5€
YZAGUIRRE RSV, DOS DEUS, PUNT E MES	6€
ANTICA FORMULA	6.5€

APEROL SPRITZ 7.5€

CAMPARI ZUMO NARANJA / ORANGE JUICE.....7.5€

SANGRÍA PULITZER 9€

AGUA 500ML / WATER..... 3€

AGUA CON GAS 500ML. / SPARKLING WATER 4.5€

ZUMO DE NARANJA NATURAL / ORANGE JUICE 4.5€

ZUMO DE FRUTA ECOLÓGICO/ ECO FRUIT JUICE 4€

REFRESCOS / SOFT DRINKS 3.5€

VINO / WINE

BLANCO/ WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc, D.O. Catalunya 5€ / 25€

VIÑA ZORZAL, Sauvignon Blanc, D.O. Navarra 5.5€ / 27€

PIRINEOS 3404, Chardonnay, Gewürtztraminer 6€ / 29€

PERPLEJO, Verdejo · Rueda..... 7€ / 32€

TINTO / RED

DESIG, Merlot · D.O. Catalunya 5€ / 25€

VIÑA ZORZAL Garnacha · D.O. Navarra..... 5.5€ / 27€

PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano 6€ / 29€

ARTUKE, Tempranillo · Rioja..... 7€ / 30€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnacha · D.O. Navarra 5€ / 25€

BORN ROSE, Garnacha · Catalunya 7.5€ / 35€

CAVA

MONT PARAL, D.O · Xarel.lo, Parellada 7.5€ / 32€

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT 115€

VEUVE CLICQUOT ROSE 145€

GIN

BULLDOG, TANQUERAY NO. TEN, MARTIN MILLER'S, BOMBAY

SAPPHIRE 12€

MOMBASA, NORDES, CITADELLE, G'VINE FLORAISON 14€

HENDRICK'S, MONKEY 47, GIN MARE. BROCKMANS 15€

RON

PLANTATION 3 AÑOS, SAYLOR JERRY 12€

PLANTATION DARK 13€

MATUSALEM 15 AÑOS, ZACAPA 23 AÑO, 14€

BUMBU, SANTA TERESA 1976, DIPLOMATICO RESERVA 15€



VODKA

SKYY, TITO'S, KETEL ONE..... 12€

GREY GOOSE, CIROC 14€

BELVEDERE 15€

NUESTROS COCTELES / COCKTAILS..... 12€

TIKI PUNCH

Plantation 3 stars/ dark, melocotón, vainilla, mora

Plantation 3 stars/ dark, apricot, vanilla, blackberry

LADY DIMISTRESCU

Jack Daniel's fire, Campari, cassis, arándanos, cardamomo

Jack Daniel's fire, Campari, cassis, blueberry, cardamom

ROSA PALO

Nordés, chambord, limón, chocolate blanco, almendra, hibiscus

Nordes, chambord, lemon, white chocolate, almond, hibiscus

HERRADURA MINT

Herradura Silver, jengibre, lima, manzana, menta fresca.

Herradura Silver, fresh ginger, lime, fresh mint.

GINGER FIZZ

Bulldog, jengibre, limón, lychee

Bulldog, ginger, lemon, lychee

LOS CLASICOS / THE CLASSICS

Te preparamos cualquier clásico, ¡pídeselo al barman!

All classics on demand, ask your bartender!

WHISKY

MALTA

MACALLAN 12 AÑOS..... 16€

SCOTCH & IRISH

JAMESON 12€

JOHNNIE WALKER BLACK..... 14€

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S, JACK DANIEL'S HONEY 12€

BULLEIT RYE, BULLEIT BOURBON..... 12€

WILD TURKEY, MAKER'S MARK 14€

GENTLEMAN JACK, JACK DANIEL'S SINGLE BARREL..... 15€

WOODFORD RESERVE..... 16€

TEQUILA & MEZCAL

ESPOLÓN 8€

HERRADURA SILVER 12€

HERRADURA REPOSADO 14€

MEZCAL SAN COSME..... 14€

ME 14€