

COCKTAIL'S

APERITIVO CLÁSICO CLASSIC APERITIF

BARCELONA SPRITZ *Perucchi, cava y soda*

APEROL SPRITZ *Aperol, cava y soda*

NEGRONI *Ginebra, vermut y lemon squiz*

11

10

11

RON

PIÑA COLADA *Ron blanco, crema de coco y zumo de piña*

DAIQUIRI *Ron blanco y zumo de lima*

MOJITO *Ron blanco, azúcar, menta, soda y lima*

11

11

11

WHISKY

WHISKY SOUR *Whisky, limón, azúcar y huevo*

MANHATTAN *Bourbon, vermut rojo y angostura*

OLD FASHIONED *Bourbon, angostura y azúcar*

11

11

11

TEQUILA

MARGARITA *Tequila blanco, triple seco y limón*

11

GIN

DRY MARTINI *Ginebra, vermut blanco y lemon squiz*

CATALONIA COOLER *Ginebra, limón, pera y romero*

TOM COLLINS *Ginebra, zumo de limón y soda*

11

11

11

VODKA

MOSKOW MULE *Vodka, lima y ginger beer*

BLOODY MARY *Vodka, limón, tomate tabasco, perrins, sal y pimienta*

ESPRESSO MARTINI *Vodka, espresso y licor café*

COSMOPOLITAN *Vodka, cointreau, zumo de lima, zumo de arándanos*

11

11

11

11

OTROS

CAIPIRINHA *Cachaça, lima y azúcar*

SIDECAR *Brandy, triple seco y zumo de limón*

11

11

SIN ALCOHOL ALCOHOL-FREE

SHERLEY TEMPLE *Ginger ale, limonada y granadina*

VIRGIN MOJITO *Menta, soda, lima y azúcar*

AGUA DE PIÑA COLADA *Crema de coco y zumo de piña*

SAN FRANCISCO *Zumo de naranja, limón, piña y granadina*

8

8

8

8

TAPES TAPAS

Trio d'Asos, Kalamata, Arbequina & Gordal <i>Trío de Ases, Kalamata, Arbequina & Gordal</i>	7
Pernil ibèric DO Guijuelo tallat a ganivet 100gr. <i>Jamón ibérico DO Guijuelo cortado a cuchillo 100gr.</i>	24
Hummus amb torrades de sègol <i>Hummus con tostaditas de centeno</i>	8
Natxos amb formatge i guacamole <i>Nachos con queso y guacamole</i>	8
Escalivada amb anxoves de l'Escala <i>Escalivada con anchoas de l'Escala</i>	9,50
"La Brava del Pelai", caliu i picantona <i>"La Brava del Pelai", "caliu" y picantona</i>	7
Coca de vidre amb tomàquet <i>Coca de cristal con tomate</i>	3,50
Musclos a la brasa al vermut <i>Mejillones a la brasa al vermut</i>	10
Alvocat a la brasa amb parmesà i nous <i>Aguacate a la brasa con parmesano y nueces</i>	9,50

BRASA

Txuletón de vedella raça Swan de Dinamarca, amb maduració mínima 40 dies <i>Chuletón de ternera raza Swan de Dinamarca, con maduración mínima 40 días</i>	75/lkg
Entrecot de vedella femella de Toledo <i>Entrecot de ternera hembra de Toledo</i>	21
Filet de vaca vella de Navarra <i>Solomillo de vaca vieja de Navarra</i>	26
Verdures de temporada amb romesco <i>Verduras de temporada con romesco</i>	14
Cuixa de pollastre de corral <i>Muslo de pollo de corral</i>	15
Costelles de xai Xisqueta <i>Costillas de cordero Xisqueta</i>	21
Peix de mercat <i>Pescado de mercado</i>	SM
*Guarnició de patata caliu y pebrots del piquillo <i>*Guarnición de patata al "caliu" y pimientos del piquillo</i>	

HAMBURGUESES HAMBURGUESAS

Hamburguesa vegana Beyond Meat amb enciam, alvocat i tomàquet amb grillons de patata al carbó <i>Hamburguesa vegana Beyond Meat con lechuga, aguacate y tomate con gajos de patata al carbón</i>	15
Hamburguesa de vedella amb formatge, ceba, tomàquet i enciam amb grillons de patata al carbó <i>Hamburguesa de ternera con queso, cebolla, tomate y lechuga con gajos de patata al carbón</i>	15

PIZZES PIZZAS

Pizza de quatre formatges <i>Pizza de cuatro quesos</i>	16
Pizza Catalonia (botifarra, ceps, ibèric i carxofes) <i>Pizza Catalonia (butifarra, ceps, ibérico y alcachofas)</i>	16
Pizza Vegana	16
Pizza Margarita	15

AMANIDES ENSALADAS

Amanida César amb pollastre i parmesà <i>Ensalada César con pollo y parmesano</i>	14
Poke bowl amb salmó, alvocat, edamame, sèsam, nous i salsa de soia i mel <i>Poke bowl con salmón, aguacate, edamame, sésamo, nueces y salsa de soja y miel</i>	10

POSTRES

Brownie de xocolata amb cremós de xocolata <i>Brownie de chocolate con cremoso de chocolate</i>	7
Pastís de llimona <i>Tartaleta de limón</i>	7
Pastís de formatge <i>Pastel de queso</i>	7
Pastís de pastanaga <i>Pastel de zanahoria</i>	7

TAPAS

Set of Aces <i>Brelan d'As Olives Kalamata, Arbequina & Gordal</i>	7
Iberian ham DO Guijuelo 100gr. <i>Jambon ibérique DO Guijuelo 100gr.</i>	24
Hummus with rye toast <i>Houmous au pain grillé au seigle</i>	8
Nachos with cheese and guacamole <i>Nachos au fromage et guacamole</i>	8
Scald with anchovies from "l'Escala" <i>Escale avec anchois de "l'Escala"</i>	9,50
Baked potato with salsa brava <i>Pommes de terre grillées à la sauce brava</i>	7
Crystal brad with tomato <i>Coca cristal à la tomate</i>	3,50
Grilled mussels with vermouth <i>Moules grillées au vermouth</i>	10
Grilled avocado with parmesan and nuts <i>Avocat grillé au parmesan et aux noix</i>	9,50

CHARGRILLED SUR LA BRAISE

Swan beef steak from Denmark, matured at least 40 days	75/1kg
<i>Escalope de veau de race Swan du Danemark, d'au moins 40 jours de maturation</i>	
Female calf entrecot from Toledo <i>Entrecôte de veau femelle de Toledo</i>	21
Old beef sirloin from Navarra <i>Filet de vieille vache de Navarra</i>	26
Vegetables of season with romesco <i>Légumes de saison avec romesco</i>	14
Free-range chicken <i>Cuisse de poulet de basse-cour</i>	15
Chops of lamb Xisqueta <i>Côtes d'agneau Xisqueta</i>	21
Market fish <i>Poisson de marché</i>	SM
*Garnish with "caliu" potatoe and "piquillo" peppers <i>*Garniture de pommes de terre au "caliu" et piments piquants</i>	

BURGERS HAMBURGERS

Vegan burger Beyond Meat with lettuce, avocado and tomato with carbon potato segments	15
<i>Burger végétalien Beyond Meat avec laitue, avocat et tomate avec des pommes de terre au charbon</i>	
Veal burger with cheese, onion, tomato and lettuce with carbon potato segments	15
<i>Burger de veau au fromage, oignon, tomate et laitue avec de pommes de terre au charbon</i>	

PIZZAS

Four-cheese pizza <i>Pizza à quatre fromages</i>	16
Pizza Catalonia (sausage, mushrooms, iberian ham and artichokes)	16
<i>Pizza Catalonia</i> (saucisse, champignons, jambon ibérique et artichauts)	
Vegan Pizza <i>Pizza Végétalienne</i>	16
Margherita Pizza <i>Pizza Margherita</i>	15

SALADS SALADES

Caesar salad with chicken and parmesan cheese	14
<i>Salade César au poulet et au parmesan</i>	
Poke bowl with salmon, avocado, edamame (green soy beans), sesame, nuts, soy sauce and honey	10
<i>Poke bowl au saumon, avocat, edamame (des fèves immatures de soja encore vertes), sésame, noix et sauce au soja et miel</i>	

DESSERTS

Chocolate brownie with creamy chocolate <i>Brownie au chocolat avec crème au chocolat</i>	7
Lemon tartlet <i>Tartelette au citron</i>	7
Cheesecake	7
Carrot cake	7

VINOS WINES

APERITIVO / APERITIF

El Polvorí		5
Vermut ecológico y explosivo		
Perucchi		5
Vermut tradicional		

BLANCO / WHITE

Ànec Mut ECO D.O. Penedes	19	5
Coupage: Chardonnay Xarel.lo, Parellada y Macabeo		
Vinos del Paseante LA CHARLA D.O. Rueda	20	5
Coupage: Verdejo		
Raimat Albariño ECO D.O. Costers del Segre	20	5
Coupage: Albariño		
Reventos d'Alella D.O Alella	21	5
Coupage: Pansa Blanca		
ODA Castell del Remei D.O. Costers del Segre	23	5
Coupage: Chardonnay y Macabeo		
RITA D.O. Montsant	32	
Coupage: Garnacha Blanca		

TINTO / RED

Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre	19	5
Coupage: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo		
Bruberry D.O. Montsant	24	5
Coupage: 100% Garnacha		
Lindes de Remelluri D.O. Ca. Rioja	21	5
Coupage: Tempranillo, Garnacha		
Les Crestes D.O. C. Priorat	20	5
Coupage: Garnacha, Cariñena, Syrah		
Hacienda Monasterio Cosecha D.O. Ribera del Duero	65	5
10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 2% Malbec		

ROSADO / ROSÉ

Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima D.O. Navarra	19	5
Coupage: 100% Merlot		
Petjades D.O. Penedes	20	5
Coupage: 100% Merlot		

CAVA & CHAMPAGNE / SPARKLING

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva D.O. Cava	23	5
Coupage: Chardonnay, Parellada, Xarel.lo		
Delamotte Champagne Brut AOC Champagne	60	
Coupage: Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir		

SANGRÍA Y SIDRA / CIDER AND SANDRÍA

Sangría	21	4,20
Sidra Ladrón de Manzanas <i>Apple cider</i>		3,65

RON RUM

BLANCO WHITE

Bacardi Carta blanca (Cuba)	7,8
Plantation 3 stars (Barbados, Jamaica y Trinidad)	8,3

DORADO GOLDEN

Havana 3 (Cuba)	7,7
-----------------	-----

OSCURO DARK

Capitán Morgan (Jamaica)	8,0
--------------------------	-----

AÑEJO OLD

Havana 7 (Cuba)	9,7
Zacapa 23 (Guatemala)	15,1
Abuelo 12 (Panamá)	11,8
Brugal añejo (R. Dominicana)	8,0
Santa Teresa Gran Reserva (Venezuela)	7,8
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	12,2
Diplomático reserva exclusiva (Venezuela)	12,5

GINEBRAS GINS

AFRUTADA FRUIT

Brockman's	12,2
Puerto de Indias strawberry	8,0
Nordés	10,8

CLÁSICA CLASSIC

Gin MG	6,1
Tanqueray	8,3
Beefeater	7,3

CÍTRICA CITRIC

Le Tribute	12,9
Bombay Sapphire	9,9

FLORAL

G' vine	12,4
Hendrick's	11,4

ESPECIADA SPICED

Bulldog	9,9
---------	-----

HERBAL

Gin Mare	11,5
Seagram's	9,0

VODKA

SUECIA SWEDEN

Absolut	7,7
---------	-----

HOLANDA HOLLAND

Ketel One	10,8
-----------	------

FRANCIA FRANCE

Grey Goose	13,4
------------	------

POLONIA POLAND

Belvedere	11,7
-----------	------

LETONIA LATVIA

Stolichnaya	7,7
-------------	-----

WHISKY

ESCOCÉS SINGLE MALT SCOTCH

Glenmorangie (Highlands)	12,1
Ardbeg 10 (Islay)	13,1
Talisker storm (Island)	12,6
Glenfarclas 15 (Speyside)	14,9

ESCOCÉS BLEND MALT SCOTCH

J. Walker black label	10,7
-----------------------	------

ESCOCÉS BLEND WHISKY SCOTCH

J&B	7,8
White label	7,5
Ballantine's	7,6

IRLANDÉS BLEND IRISH

Jameson	8,3
---------	-----

AMERICANO AMERICAN

Bulleit (Kentucky)	9,8
Michter's single barrel rye (Kentucky)	14,9
Jack Daniel's (Tennessee)	9,8

JAPÓN BLEND MALT JAPAN

Nobushi 4	11,2
-----------	------

JAPÓN SINGLE MALT JAPAN

Yamazaki reserve	30,0
------------------	------

TEQUILA & MEZCAL

BLANCO WHITE

Herradiura plata 12,2

REPOSADO GOLDEN

El Jimador 9,8

Tequila Patrón 13,1

MEZCAL

400 conejos 13,1

BRNADY & COGNAC

Carlos I 10,7

Larios 1866 13,6

Martell V.S.O.P 13,5

CERVEZAS

BEERS

Cruzcampo sin gluten 3,65

Gluten free Cruzcampo

Caña 33cl *Draft beer 33 cl* 3,65

Caña 70 cl *Draft beer 70 cl* 7

Heineken 0.0% / Amstel tostada 0,0% 3,65

Heineken 0.0%/ Amstel roasted 0.0%

18/70 rubia *18/70 blond* 4,00

Cruzcampo Radler 3,65

Spanish beer with fizzy lemon

Cruzcampo Gran Reserva o Águila sin filtrar 4,00

Cruzcampo Reserve or Unfiltered Águila

Heineken botella *Heineken bottled beer* 4,10

Paulaner Weissbier ½ L. 5,25

Paulaner bottled beer ½ L.

Guinness *Guinness Stout* 4,60

Cerveza artesana local Santako

W. Coast IPA sin gluten 5,25

Local craft beer Santako W. Coast

IPA Gluten free

Cerveza artesana local Riba Lager pilsner 5,25

Local craft beer Riba Lager pilsner

LICORES

FRUTAS FRUIT

Kuhri manzana 7

Kuhri melocotón de viña 7

Limoncello Villa Massa 7

Malibú 7

Cointreau 7

Patxarán Baines 7

CAFÉ COFFEE

Borghetti 10

Tía María 7

FRUTOS SECOS NUTS

Frangelico 8

Disaronno 7

HIERBAS HERBAL

Licor de hierbas Zárate 9

Jägermeister 8

WHISKY

Bailey's 7

Drambuie 9

REFRESCOS SOFT DRINKS

Cerveza de jengibre 0,0% 3,80

Ginger beer 0,0%

Tónica | soda | ginger ale | bitter rosso 3,80

Tonic water | soda water | ginger ale | bitter rosso

Tónica Fever Tree - *Indian Fever tree tonic* 4,10

Coca-Cola / Naranja / Limón 35 cl. 3,80

Coke / Fizzy orange / Fizzy lemon 35 cl.

Zumo de naranja natural 4,10

Fresh squeeze orange juice

Zumos de frutas 3,15

Juice fruits

Agua mineral ½ L. 2,40

Mineral water ½ L.

Agua con gas Vichy ¼ L. 2,75

Vichy Sparkling water ¼ L

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

Café *Coffee* 2,40

Cortado *Macchiato coffee* 2,50

Café con leche e infusiones 3,00

Coffee with milk and infusions

Chocolate caliente *Hot Chocolate* 3,00

Café irlandés *Irish coffee* 6,00