

TAPA MÖET	
Panipuris rellenos de ensalada de langostinos y mayonesa de lima	22€
Panipuris farcits d'amanida de llangostins i maionesa de llima	

Jamón ibérico de bellota (50 gr) y pan a la brasa con tomate	25 €
Pernil ibèric de gla (50 gr) i pa a la brasa amb tomàquet	
Anchoas 00 del cantábrico (6 unidades) y pan a la brasa con tomate	22 €
Anxoves 00 del cantàbric (6 unitats) i pa a la brasa amb tomàquet	
Yucas bravas con salsa romesco “picantona”	14 €
Yuques braves amb salsa romesco “picantona”	
Tabla de quesos artesanos	17 €
Taula de formatges artesans	
Cannolis rellenos de sobrasada con crema de queso Idiazabal	16 €
Cannolis farcits de sobrassada amb crema de formatge Idiazabal	
Torreznos fritos con mayonesa de kimchi y rocoto con ralladura de lima	12 €
Rostes fregides amb maionesa de kimchi i rocoto amb ratlladura de llima	
Panipuri de ensaladilla de langostinos sobre tierra de olivas negras y mayonesa cítrica	15 €
Panipuri d'ensalada de llagostins sobre terra d'olives negres i maionesa cítrica	
Tiradito de ventresca de atún toro con salsa de pimientos rojos a la brasa	17 €
Tiradet de ventresca de tonyina toro amb salsa de pebrots vermells a la brasa	
Tacos de cochinita pibil, con pico de gallo picante, aguacate y nuestra salsa (4 unidades)	19 €
Tacos de cotxinilla pibil, amb bec de gall picant, alvocat i la nostra salsa (4 unitats)	
Pulpo a la brasa con crema de maíz y ají amarillo pepinillo encurtidos y gajos de lima	26 €
Pop a la brasa amb crema de blat de moro i ají groc cogombret adobats i grills de llima	
Ostra a la brasa con salsa de maracuyá y hoja de shiso	5 €
Ostra a la brasa amb salsa de maracuià i fulla de shiso	
Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota (4 unidades)	15 €
Croquetes cremoses de pernil ibèric de gla (4 unitats)	
Ensalada de burrata con helado de tomates asados, crema de albahaca y caviar de aceite	21 €
Amanida de burrata amb gelat de tomàquets rostits, crema d'alfàbrega i caviar d'oli	
Bowl de quinoa con pimientos, espárragos trigueros, mini brotes y aguacate	18 €
Bowl de quinoa amb pebrots, espàrrecs de marge, mini brots i alvocat	
Rigatoni con salsa de tomates, aceitunas negras de Aragón y queso feta	17 €
Rigatoni amb salsa de tomàquets, olives negres d'Aragó i formatge feta	
Chuletón de ternera de 350 gr a la brasa con patatas gajo fritas	38 €
Chuletó de vedella de 350 gr a la brasa amb patates grill fregides	
Hamburguesa de ternera a la brasa con crema de chimichurri, tomate, ensalada y queso gruyere	25 €
Hamburguesa de vedella a la brasa amb crema de chimichurri, tomàquet, amanida i formatge gruyere	
Rodaballo a la brasa con escalivada tibia y refrito de ajos	32 €
Turbot a la brasa amb escalivada tèbia i refregit d'alls	
Pan con tomate a la brasa	5 €
Pa amb tomàquet a la brasa	

POSTRES

Tarta de queso de maracuyá	12 €
Pastís de formatge de maracuià	
Lemon pie con sorbete de mandarina y ensaladita de naranja y menta	12 €
Lemon pie amb sorbet de mandarina i amanideta de taronja i menta	
Mousse de coco con almíbar de ron y cremoso de piña	12 €
Mousse de coco amb almívar de rom i cremós de pinya	
Surtido de helados y sorbetes	10 €
Assortiment de gelats i sorbets	
Trufas de chocolate	8 €
Tòfones de xocolata	

TAPA MÖET

Panipuris stuffed with prawns salad and lime mayonnaise 22€

Iberian acorn-fed ham (50 gr) and grilled bread with tomato	25 €
Cantabrian anchovies OO (6 units) and grilled bread with tomato	22 €
Bravas yucas with spicy romesco sauce	14 €
Artisan cheese board	17 €
Cannolis stuffed with sobrasada with Idiazabal cheese cream	16 €
Fried torreznos with kimchi mayonnaise and rocoto with lime zest	12 €
Prawn salad panipuri on black olive soil and citrus mayonnaise	15 €
Bull tuna belly tiradito with grilled red pepper sauce	17 €
Cochinilla pibil tacos, with spicy pico de gallo, avocado and our sauce (4 units)	19 €
Grilled octopus with corn cream and yellow chili, pickles and lime wedges	26 €
Grilled oyster with passion fruit sauce and shiso leaf	5 €
Creamy acorn-fed Iberian ham croquettes (4 units)	15 €
Burrata salad with roasted tomato ice cream, basil cream and oil caviar	21 €
Quinoa bowl with peppers, wild asparagus, mini sprouts and avocado	18 €
Rigatoni with tomato sauce, black Aragon olives and feta cheese	17 €
Grilled 350g beef steak with fried potato wedges	38 €
Grilled beef burger with chimichurri cream, tomato, salad and Gruyere cheese	25 €
Grilled turbot with warm escalivada and sautéed garlic	32 €
Grilled tomato bread	5 €

DESSERTS

Passion fruit cheesecake	12 €
Lemon pie with tangerine sorbet and orange and mint salad	12 €
Coconut mousse with rum syrup and pineapple cream	12 €
Ice creams and sorbets assortment	10 €
Chocolate truffles	8 €





CHAMPAGNE		
Moët & Chandon Impérial	80€	16€
Moët & Chandon Rosé	90€	17€
Moët & Chandon Ice Impérial	95€	18€
Ruinart Blanc de Blancs	150€	
Dom Pérignon	300€	

VI NEGRE / VINO TINTO / RED WINE		
Casa Vella D'Espiells - D.O. Penedès	42€	12€
Terrazas de los Andes - Mendoza	45€	12€
Can Bas D'Origen P9 - D.O. Penedès	45€	12€
Azpilcueta - D.O. Rioja	46€	
Pagos D'Anguix Costalara - D.O. Ribera Duero	52€	

VI BLANC / VINO BLANCO / WHITE WINE		
Miranda D'Espiells - D.O. Penedès	42€	12€
Can Bas d'Origen P5 - D.O.Penedès	45€	12€
Viver Malvasia de Sitges - D.O. Penedès	49€	
Cloudy Bay - New Zeland	58€	12€

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROSÉ WINE		
Jean Leon 0355 Rosé - D.O. Penedès (Ecológico + Vegano)	46€	12€
Château d'Esclans Whispering Angel - D.O. Côtes de Provence	54€	12€

CAVA (D.O. CAVA)		
Juvé & Camps Reserva de la Familia	42€	14€
Pere Ventura Tresor Gran Reserva	44€	14€
Gran Juvé	63€	
Pere Ventura Vintage	65€	

COCKTAILS RECOMENDED	
CHANDON GARDEN SPRITZ - Chandon Garden Spritz, naranja, romero	14€
MARTINI FLOREALE SPRITZ 0,0	15€
MARTINI SPRITZ	18€
SPRITZ - cava, Aperol, soda	18€
ST. GERMAIN SPRITZ - St. Germain, cava, soda	20€
BELLINI - melocotón, Moët & Chandon	18€
FROZEN BY FUSTER - Cóctel del día	18€
KIR ROYAL - Casiss, Moët & Chandon	18€
MARGARITA - Volcán de Mi Tierra, Cointreau, lima	18€
MIMOSA - naranja, Moët & Chandon	18€
MOJITO - ron blanco, lima, azúcar, menta, soda	18€
MOJITO 0,0 - lima, azúcar, menta, soda	15€
MOSCOW MULE - vodka, lima, ginger beer	18€
NEGRONI - ginebra, vermut negro, bitter	18€
PALOMA - Patrón reposado, zumo de lima, sirope de agabe, zumo pomelo, soda	18€
PIÑA COLADA - ron blanco, piña, coco	18€
ROSSINI - fresa, Moët & Chandon	18€
SAN FRANCISCO 0,0 - naranja, melocotón, piña, grosella	15€



AIGÜES I REFRESCS / AGUA Y REFRESCOS/ WATER AND SOFT DRINKS

Agua Vilas Del Turbon 33cl	6€
Perrier 33cl	7€
Vichy Catalán 50cl	7€
Refrescs / Refrescos / Softdrinks	8€
Sucs / Zumos / Juices	8€
Suc de taronja natural / Zumo de naranja natural / Fresh orange juice	10€
Cacaolat / Bottled chocolate milkshake	8€

CAFÈS, TES I INFUSIONS / CAFÉS, TÉS E INFUSIONES / COFFEE, TEA AND INFUSIONS

Café / Coffee	6€
Cafè amb llet / Café con leche / Coffee with Milk	6€
Café Cortado	6€
Capuccino	6€
Café Irlandés / Irish Coffee	12€
Café perfumado o carajillo	9€
Tes i infusions / Tés e infusiones / Tea and infusions	8€

VODKAS (COMBINADO)

Belvedere	20€
Absolut	16€
Grey Goose	20€
Grey Goose Essence Spritz - Sandía & Albahaca	20€
Grey Goose Essence Spritz - Fresa & Lemongrass	20€

GINEBRAS (COMBINADO)

Bombay Sapphire	18€
Nordés	18€
Puerto de Indias	18€
Seagram's	18€
Bulldog	20€
Citadelle	20€
Gin Mare	20€
G'Vine	20€
Hendrick's	22€
Martin Miller's	20€
Monkey 47	22€
Bombay Primer Cru	24€
Tanqueray 0,0	14€
Tanqueray Ten	20€

TEQUILA (COMBINADO)

Volcán de Mi Tierra Blanco	20€
Volcán de Mi Tierra Cristalino	24€
Patrón Reposado	24€
Patrón Añejo	24€

CERVEZAS

Daura (Gluten free)	10€
Free Damm (0,0% Alcohol)	10€
Estrella Damm de presión (Draft beer)	8€
Inedit Damm de presión (Draft beer)	10€
Cerveza nacional/internacional	10€

BRANDIES / COGNAC (COPA)

Hennessy VSOP	20€
Hennessy XO	38€
Cardenal Mendoza	20€
Carlos I Imperial	21€
R. Martin VSOP	24€

ROM / RON / RUM (COMBINADO)

Barcardi Carta Blanca	16€
Barcardi Reserva 8	24€
Barceló Añejo	17€
Brugal	16€
Havana 7 años	20€
Pampero Aniversario	22€
Santa Teresa 1796	22€
Zacapa 23	30€

WHISKIES

Glenmorangie 10 años	16€
Ardbeg	22€
Cardhu	20€
Dewar's	15€
Dewar's 12 años	20€
Glenfiddich	18€
Jack Daniels	18€
Jameson Blended Irish Whisky	14€
J.W Black Label	16€
J.W Blue Label	48€
Lagavulin 16 años	30€
Macallan 12 años	29€

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

APERITIVOS Y LICORES

Campari	9€
St. Germain	14€
Martini Reserva Ambratto / Rubino	9€
Martini (bianco, rosso y extra dry)	9€
Vermut Fot-li	9€
Licores (copa)	10€
Licores (chupito)	5€

