

SIGNATURE COCKTAILS_ 16,00€**Negroni Supremo**

Brandy Sherry Cask Fundador Supremo, aperol, vermouth rosso
Brandy Sherry Cask Fundador Supremo, aperol, Vermouth rojo

Martini de fresa

Ginebra, maduixes, suc de nabius, xarop mores i xarop Orgeat
Ginebra, fresas, zumo de arándanos, sirope moras y sirope Orgeat

Margarita *gerbosa i pebre / frambuesa y pimienta*

Tequila, zumo de limón, triple seco, frambuesa, pimienta y miel de agave
Tequila, suc de llimona, triple sec, gerds, pebre i mel d'atzavara

Caipirinha *de jengibre i passion / de jengibre y pasión*

Cachaça, llima, ginebre, maracuià, sucre
Cachaça, lima, jengibre, maracuyá, azúcar

Espresso Martini

Vodka, cafè, sucre, kahlua
Vodka, café, azúcar, kahlúa

Mojito

Clàssic, fruits vermells o passió / Clásico, frutos rojos o pasión

Rom, suc de llimona, sucre, menta, soda i angostura
Ron, zumo de limón, azúcar, menta, soda y angostura

Coconut Rhapsody

Ginebra, coco i licor de coco
Ginebra, coco y licor de coco

Mango y Piña

Rom, mango, suc de llimona, xarop de vainilla, pinya
Ron, mango, zumo de limón, sirope de vainilla, piña

COCKTAIL SENSE ALCOHOL | COCKTAIL SIN ALCOHOL_ 12,00€**Virgin Mojito**

Suc de llimona, sucre, menta, soda
Zumo de limón, azúcar, menta, soda

Strawberry Fields

Maduixa, xarop de maduixa, suc de maracuià, suc de poma i suc de llimona
Fresa, sirope de fresa, zumo de maracuya, zumo de manzana y zumo de limón

Ipanema

Maracuià, pinya i llima
Maracuyá, piña y lima

SIGNATURE COCKTAILS_ 16,00€**Negroni Supremo**

Brandy Sherry Cask Fundador Supremo, aperol, red vermouth
Brandy Sherry Cask Fundador Supremo, aperol, vermouth rouge

Martini *strawberry / fraise*

Gin, strawberry, cranberry juice, blackberry syrup and Orgeat syrup
Gin, fraise, jus de canneberge, sirop de mûre et sirop d'orgeat

Margarita *raspberry and pepper / framboise et poivre*

Tequila, lemon juice, triple sec, raspberry, pepper and agave honey
Tequila, jus de citron, triple sec, framboise, poivre et miel d'agave

Caipirinha *ginger and passion fruit / gingembre et fruit de la passion*

Cachaça, lime, ginger, passion fruit and sugar
Cachaça, citron vert, gingembre, fruit de la passion et sucre

Espresso Martini

Vodka, coffee, sugar, kahlú
Vodka, café, sucre, kahlúa

Mojito

*Classic, red fruits or passion fruit /
classique, fruits rouges ou fruit de la passion*

Rum, lemon juice, sugar, mint, soda and angostura
Rhum, jus de citron, sucre, menthe, soda et angostura

Coconut Rhapsody

Gin, coconut and coconut licor
Gin, noix de coco et liqueur de noix de coco

Mango y Piña

Rum, mango, lemon juice, vanilla syrup and pineapple
Rhum, mangue, jus de citron, sirop de vanille et ananas

ALCOHOL-FREE COCKTAILS | COCKTAILS SANS ALCOOL_ 12,00€**Virgin Mojito**

Lemon juice, sugar, mint and soda
Jus de citron, sucre, menthe et soda

Strawberry Fields

Strawberry, strawberry syrup, passion fruit juice, apple juice and lemon juice
Fraise, sirop de fraise, jus de fruit de la passion, jus de pomme et jus de citron

Ipanema

Passion fruit, pineapple and lime
Fruit de la passion, ananas et citron vert

SANGRÍA

Vin negre · Vino tinto ·
Vin Rouge · Red wine
11€ copa | 40€ jarra

Cava
12€ copa | 42€ jarra

CERVEZAS

Estrella Damm 33 cl 6€
Estrella Damm 50 cl 10€
Free Damm 6€
APA Artesanal "Súria" 8€

BRANDY

FUNDADOR SUPREMO 12años 15€
FUNDADOR SUPREMO 15años 20€
FUNDADOR SUPREMO 18años 32€

GIN & TONIC

Descubre nuestro Gin & Tonic del día

BEEFEATER 16€
BOMBAY SAPPHIRE 16€
BOMBAY LEMON 16€
BULLDOG 16€
CITADELLE 16€
MARTIN MILLER 16€
SEAGRAMS 16€
TANQUERAY 16€
G VINE 17€
HENDRICKS 17€
MARE 17€
ROKU 17€
MONKEY 47 18€
IRON BALLS 20€

SELECCIÓN DE WHISKY

JAMESON 13€
J&B 13€
J. WALKER RED LABEL 14€
JACK DANIELS 14€
J. WALKER BLACK LABEL 16€
CHIVAS 12 16€
TALISKER STORM 16€
GLENFIDDICH 17€
GLENMORANGIE 17€
DEWARS 18€
LAPHROAIG 18€
LAGAVULIN 22€

Cava & Champagne

Penedès · Cava Terra de Marca, <i>xarel·lo, macabeo</i>	9€	32€
Champagne · Forget Brimont 1er Cru Brut, <i>chardonnay</i>	18€	85€
Penedès · Raventos i Blanc de Nit, <i>xarel·lo, macabeo, parellada, monastrell</i>		45€
Champagne · Mumm Rosé, <i>pinot noir, pinot meunier, chardonnay</i>		120€
Champagne · Ruinart Brut		209€
Champagne · Ruinart Blanc de Blancs		279€
Champagne · Ruinart Brut Rosé		249€
Champagne · Dom Perignon Vintage 2012		650€

Vins Blanc · Vinos Blancos · Vins Blancs · White Wines

Faugères · Château Grézan, <i>chardonnay</i>	7€	30€
Terra Alta · Massaluca, <i>garnacha blanca, macabeu</i>	7€	30€
Côtes de Provence · Châteaud d'Astros, <i>Amour blanc, rolle</i>		35€
Rias Baixas · Pazo Señorans, <i>albariño</i> - the most famous spanish white wine -		40€

Vins Negres · Vinos Tintos · Vins Rouge · Red Wines

Rioja · La Marquesa, <i>tempranillo</i>	7€	30€
Montsant · Lou Rouge, <i>syrah, garnacha, cariñena</i>	7€	30€
Côtes-du- Rhône · Château Panéry, <i>La Madone, syrah, grenache</i>		50€
Priorat · Clos Martinet, <i>Mas Martinet, garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, merlot</i>		152€

Vins Rosats · Vinos Rosados · Vins Rosé · Rosé Wine

Faugères · Château Grézan, <i>cinsault, syrah</i>	7€	30€
Côtes de Provence · Château d'Astros, <i>Minuit Rosé, syrah, grenache</i>		47€
Provence · Miraval, <i>grenache, syrah, cinsault</i>		52€

PICA-PICA

Pernil Ibèric 100% gla <i>Jamón ibérico 100% bellota</i>	33,50€
Assortiment de formatges espanyols <i>Surtido de quesos catalanes y españoles</i>	23,00€
Anxoves amb pa amb tomàquet (6 lloms) <i>Anchoas con pan con tomate (6 lomos)</i>	24,50€
Ostres especials Sorlut (4 uts) <i>Ostras especial Sorlut (4 uds)</i>	25,00€
Amanida de ventresca de tonyina <i>Ensaladilla de ventresca de atún</i>	16,00€
Croquetes de pernil ibèric (6 uts) <i>Croquetas de jamón ibérico (6 uds)</i>	23,50€
Escamarlans petits Robuchon amb maionesa de kimchi i alfàbrega <i>Cigalitas Robuchon con albahaca, salsa kimchi</i>	23,50€
Pebrots de padró amb pernil <i>Pimientos del padrón con jamón</i>	15,50€
Patates braves <i>Patatas bravas</i>	14,50€
Pizza Romana, straciatella y salsa romesco <i>Pizza Romana, straciatella y salsa romesco</i>	24,00€

ENTRANTS FREDS | ENTRANTES FRÍOS

Amanida niçoise Ensalada Niçoise Enciam, tonyina, ou, olives, mongetes tendres, patates <i>Lechuga, atún, huevo, aceitunas, judías verdes, patatas</i>	23,00€
Amanida mixta Ensalada Mixta Enciam, ou, raves, alvocat, tomàquet, algues fregides <i>Lechuga, huevo, rabanito, aguacate, tomate, alga frita</i>	21,50€
Burrata, tomàquet xerri de vinya i pesto <i>Burrata, tomate cherry de viña y pesto</i>	22,50€
Cabdells d'enciam a l'estil Cèsar amb pollastre <i>Cogollos al estilo césar con pollo</i>	22,50€
Tàrtar de tonyina <i>Tartar de atún</i>	21,00€
Tàrtar de bou <i>Steak tartar</i>	24,00€
Gaspatxo d'alvocat <i>Gazpacho de aguacate</i>	18,00€

ENTREPANS | BOCADILLOS

Bikini de pa francès amb formatge comté i tòfona <i>Bikini de pan francés con queso comté y trufa</i>	19,50€
Cheeseburger d'Angus amb pa de Sant Josep <i>Cheeseburger Angus con pan de San Josep</i>	31,00€

POSTRES

Gelats i sorbets <i>Helados y sorbetes</i>	12,50€
Pastís del dia <i>Pastel del día</i>	12,50€

ESPECIALES
de 13h00 a 17h00

Paella de gambes
-
Paella de gambas

- 34,00€/persone -
(mín. 2 personas)

Entrecot Txogitxu
(500grs)
patates fregides o
amanida verda
-

Entrecot Txogitxu
(500grs)
patatas fritas o
ensalada verde

- 54,00€ -

SPECIALS

13h00 - 17h00

Shrimp paella

-

Paella de crevettes

.

- 34,00€/person -

(for 2 people minimum)

Entrecot Txogitxu

(500grs)

french fries or

green salad

-

Entrecot Txogitxu

(500grs)

frites ou

salade verte

.

- 54,00€ -

TO SHARE | À PARTAGER

Ibèrian ham 100% Bellota 33,50€

Jambon ibérique

Seleccion of spanish and catalan cheese 23,00€

Assortiment de fromages espagnols et catalans

Anchoves and tomato bread (6 slices) 24,50€

Anchois et pain à la tomate (6 tranches)

Oyster especial Sorlut (4 uds) 25,00€

Huîtres spéciales Sorlut (4 uts)

Tuna belly salad 16,00€

Salade de ventresque de thon

Iberian ham croquettes (6 uds) 23,50€

Croquette de jambon (6 unités)

Crayfish Robuchon with basil and kimchi mayonnaise 23,50€

Langoustines Robuchon au basilic et sauce kimchi

Padrón peppers with ham 15,50€

Poivrons de padrón et jambon

Potatoes «bravas» 14,50€

Pommes de terre «bravas»

Romane pizza with stracciatella and romesco sauce 24,00€

Pizza romaine, stracciatella et sauce romesco

COLD STARTERS | ENTRÉES FROIDES

Niçoise salad | Salade Niçoise 23,00€

Lettuce, tuna, eggs, ilives, green beans and potatoes

Laitue, thon, oeufs, olives, haricots verts, pommes de terre

Miste salad | Salade mixte 21,50€

Lettuce, egg, radish, avocado, tomato and fried seaweed

Laitue, oeufs, radis, avocat, tomates, algues frites

Burrata, cherry tomatoes and pesto 22,50€

Burrata, tomates cerises et pesto

Ceasar style lettuce buds with chicken 22,50€

Coeurs de laitue façon César et poulet

Tuna tartare 21,00€

Tartare de thon

Steak tartare 24,00€

Avocado gazpacho 18,00€

Gazpacho d'avocat

SANDWICHES

French bread «bikini» with comté cheese and truffle 19,50€

«Bikini» au comté et à la truffe

Cheeseburger Angus with San Josep bread 31,00€

Cheeseburger Angus et pain de San Josep

DESSERTS

Ice cream and sorbets 12,50€

Glaces et sorbets

Cake of the day 12,50€

Gâteau du jour