

**NO**



# SPRITZ

## SPRITZ Y APERITIVO

Martini Fiero Spritz _____	15€
St-Germain Hugo Spritz ____	16€
Campari & Soda _____	15€
Lillet Blanc & Tonic _____	15€
Pimm's Cup _____	15€
Aperol Spritz _____	16€

## SIN ALCOHOL (0.0)

### Alcohol Free (0.0)

Martini Vibrante & Tonic__	14€
Martini Floreale Spritz ____	14€

10% IVA incluido 10% tax applied  
5% de gratificación sugerida 5% gratuity suggested

# CÓCTELES DE LA CASA

## SIGNATURE COCKTAILS

### Eleven Spritz 16€

Martini Fiero, St-Germain, Cava  
Martini Fiero, St-Germain, Cava

### Flow Real 18€

Gin Raw Lavander, St-Germain, Lime, Graprefruit  
Gin Raw Lavanda, St-Germain, Lima, Pomelo

### Green Stay 18€

Bombay Sapphire, Cucumber Extract-Lime,  
St-Germain, White egg  
Bombay Sapphire, Extracto de Pepino-Lima,  
St-Germain, Clara de huevo

### Violetta 18€

Patrón Silver, Campari, Chambord,  
Hibiscus Syrup, Lime  
Patrón Silver, Campari, Chambord,  
Sirope Hibiscus, Lima

### Eleven Porn Star 18€

Grey Goose, Passion Fruit, White Chocolate, Cava  
Grey Goose, Fruta de la Pasión, Chocolate Blanco, Cava

### Magic B 18€

Aberfeldy 12, Pineapple, Passion Fruit,  
Cinnamon Honey, Ginger  
Aberfeldy 12, Piña, Fruta de la Pasión,  
Miel de Canela, Jengibre

### Marg Hot 18€

Patrón Silver, Siete Misterios, Ancho Reyes,  
Lime, Agave, dash of Habanero  
Patrón Silver, Siete Misterios, Ancho Reyes,  
Lima, Agave, gotas de Habanero

### French Kiss 18€

Grey Goose infused with basil and watermelon,  
Lime, Top Soda  
Grey Goose infusionado con sandía y albahaca,  
Lima, Top soda

### Doctor Mule 18€

Grey Goose, Green Apple Khuri, Apple, Ginger Syrup, Lime  
Grey Goose, Khuri Manzana, Sirope Jengibre, Manzana, Lima

### Tuttifrutti 18€

Santa Teresa 1796, Martini Fiero, Lime, Strawberry,  
Pineapple, Coconut, Cinnamon  
Santa Teresa 1796, Martini Fiero, Lima, Fresa,  
Piña, Coco, Canela

### Carioca Mai Tai 18€

Leblon Cachaça, Santa Teresa Gran Reserva, Cointreau,  
Orgeat, Lime  
Leblon Cachaca, Santa Teresa Reserva, Cointreau,  
Horchata, Lima

### Gold Negroni 18€

Bombay Sapphire Rosmary infused Martini Ambrato,  
Luxardo white, Anchovy Olives  
Bombay Sapphire infusionado con romero-Martini Ambrato,  
Luxardo Blanco, Aceitunas con Anchoas

### Kentucky Coffee 18€

Fuor Roses infused whit coffee beans, Agave syrup,  
dash of Angostura  
Four Roses infusionado con granos de café, Agave, Angostura

### Old Mezcal 18€

Siete misterios, Dark Liquer chocolate, Bitter chocolate,  
Bitter Orange  
Siete Misterios, Licor chocolate Negro, Bitter chocolate,  
Bitter Naranja

## CÓCTELES DE LA CASA SIGNATURE COCKTAILS

### SIN ALCOHOL (0.0) Alcohol Free (0.0)

<b>TuttiFrutti Free</b>	14€
<i>Martini Vibrante, Strawberry, Coco, Pineapple, Lime, Cinnamon Martini Vibrante, Fresa, Coco, Zumo de Piña, Lima, Canela</i>	
<b>Chupa Chups</b>	14€
<i>Pineapple Juice, Passion Fruit, White Chocolate, Soda Zumo de Piña, Maracuyá, Chocolate Blanco, Soda</i>	
<b>Elixir</b>	14€
<i>Ginger Syurp, Apple Juice, Lime Sirope Gengibre, Manzana, Lima</i>	
<b>Mojito Fritz</b>	14€
<i>Martini Vibrante, Lime, Mint, Soda, Flor de Sechuan Martini Vibrante, Lima, Menta, Soda, Sechuan Flower</i>	
<b>Free Stay</b>	14€
<i>Cucumber Extract, Martini Floreale, Lime, Egg white Extracto Pepino, Martini Floreale, Lima, Clara de huevo</i>	
<b>Violet secret</b>	14€
<i>Hibiscus Syrup, Martini Vibrante, Lima, Redberry soda Sirope Hibiscus, Martini Vibrante, Lima, Soda de Frutos Rojo</i>	

## CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

16€

### COCKTAILS

## GIN

Corpse Reviver 2  
Clover Club  
Negroni  
Dry Martini  
Basil Smash  
Gin Fizz  
Tom Collins  
White Lady  
Bramble  
French 75  
Last Word  
Hanky Panky

### COCKTAILS

## VODKA

French Martini  
Bloody Mary  
Cosmopolitan  
Moscow Mule  
Sex on the beach  
Espresso Martini  
Black Russian  
Vodka Martini  
Caipiroska  
Vesper Martini

### COCKTAILS

## WHISKY

Manhattan  
Old Fashioned  
Whiskey Sour  
Godfather  
Mint Julep  
Boulevardier  
Rusty Nail  
Sazerac

### COCKTAILS

## RON

Mojito  
Piña Colada  
Long Island  
Cuba Libre  
Bacardí Cocktail

### COCKTAILS

## TEQUILA

Margarita  
Paloma Patrón  
Tequila Sunrise  
El Diablo  
Tommy's Margarita

# BEBIDAS DRINKS

## CAVA



- D.O. Cava* **Ars Colecta Reserva Eco** \_\_\_\_\_ 10€ / 42€  
Blanc de Blancs  
*Chardonnay | Parellada | Xarel-lo*
- Ars Colecta Brut Reserva** \_\_\_\_\_ 11€ / 48€  
Grand Rosé  
*Pinot Noir | Trepal | Xarel-lo*

## CHAMPAGNE

- AOC Champagne* **Veuve Clicquot Brut Carte Jaune** \_\_\_\_\_ 119€  
*Chardonnay*
- Delamotte Blanc de Blancs** \_\_\_\_\_ 114€  
*Chardonnay*
- Ruinart Blanc de Blancs** \_\_\_\_\_ 174€  
*Pinot Noir*
- Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut** \_\_\_\_\_ 179€  
*Pinot Noir*
- Dom Pérignon Vintage 2023** \_\_\_\_\_ 319€  
*Chardonnay | Pinot Noir*

## WINE



### BLANC

- DO Rioja* **Viña Pomal Reserva** \_\_\_\_\_ 10€ / 36€  
*Viura | Malvasía*
- DO Alella* **Can Matons** \_\_\_\_\_ 11€ / 40€  
*Pansa Blanca 100%*

### ROSE

- Costers del Segre* **Vol d'Ànima** \_\_\_\_\_ 10€ / 34€  
*Pinot Noir | Chardonnay*

### TINTO

- DO Rioja* **La Vicalanda Reserva** \_\_\_\_\_ 10€ / 36€  
*Tempranillo*
- Costers del Segre* **El Moli Eco** \_\_\_\_\_ 11€ / 38€  
*Cabernet Sauvignon | Syrah*
- DOCa Rioja* **San Vicente** \_\_\_\_\_ 99€  
*Tempranillo*
- DO Ribera del Duero* **Flor de Pingus** \_\_\_\_\_ 249€  
*Tinta Fina*

# BEBIDAS DRINKS

## VERMUT Vermouth

<i>Italy</i>	Martini Riserva Speciale Rubino _____	9€
	Martini Riserva Speciale Ambrato _____	9€
	Carpano Formula Antica _____	11€
<i>Spain</i>	Padró & Co Reserva _____	10€

## SIN ALCOHOL (0.0) Alcohol Free (0.0)

<i>Italy</i>	Martini Floreale _____	9€
	Martini Vibrante _____	9€

## CERVEZAS Beers

Cruzcampo <i>Sin gluten</i> _____	6€
18/70 La Rubia _____	7€
Cruzcampo <b>0'0</b> _____	6€

## LICORES Liqueurs

St-Germain _____	8€
Patrón XO Café _____	15€
Cointreau _____	8€
Sambuca _____	8€
Baileys _____	9€
Borghetti _____	9€
Fernet Branca _____	8€
Amaro Averna _____	8€
Amaretto Disaronno _____	9€

# DESTILADOS SPIRITS

## GINEBRA Gin

<i>England</i>	Bombay Sapphire _____	15€
	Bombay Citron Pressé _____	15€
	Bombay Sapphire Premier Cru ____	17€
	Oxley _____	18€
	Bulldog _____	16€
	Fifty Pounds _____	16€
	Beefeater _____	15€
	Martin Miller's _____	16€
	Brockman's _____	18€
	London No1 _____	17€
<i>España</i>	Gin Mare _____	17€
	Puerto de Indias _____	15€
	Nordés _____	17€
<i>France</i>	Citadelle _____	17€
	G'vine Florasion _____	17€
<i>USA</i>	Seagram's _____	15€
<i>Japan</i>	Suntory Roku _____	16€
<i>Scotland</i>	Hendricks _____	18€
	Monkey 47 _____	19€

## VODKA

<i>France</i>	Grey Goose _____	17€
<i>Sweden</i>	Absolut Elyx _____	16€
	Stolichnaya Premium _____	17€
<i>Rusia</i>	Beluga Noble _____	17€
<i>Poland</i>	Belvedere _____	17€

## RON Rum

<i>Puerto Rico</i>	Bacardí Carta Blanca _____	15€
	Bacardí Reserva 8 Años _____	15€
	Cacique Añejo _____	15€
<i>Nicaragua</i>	Flor de Caña 12 _____	15€
	Flor de Caña 18 _____	18€
<i>Cuba</i>	Havana Club 3 _____	15€
	Havana Club 7 _____	17€
<i>Venezuela</i>	Santa Teresa Gran Reserva _____	15€
	Santa Teresa 1796 _____	18€
	Diplomático Reserva _____	17€
<i>Guatemala</i>	Zacapa Royal _____	74€

# DESTILADOS SPIRITS

## WHISKY

<i>Blended Scotch</i>	Dewar's 12 _____	15€
	Dewar's 15 _____	17€
	Dewar's 18 _____	29€
	Chivas Regal 18 _____	22€
	Chivas Royal Salute 21 _____	40€
	Johnnie Walker Black _____	16€
	Johnnie Walker Gold _____	18€
	Johnnie Walker Blue _____	50€
	Johnnie Walker & Sons King George V _____	140€
	Ballantine's _____	15€
Grand Old Parr _____	19€	
<i>Highland Scotch Single Malt</i>	Aberfeldy 12 _____	19€
	Tomatin 12 _____	17€
<i>Speyside S.S.Malt</i>	Dalwhinnie 15 _____	16€
	Knockando 12 _____	16€
	Cragganmore 12 _____	17€
<i>Island S.S.Malt</i>	Talisker Storm _____	16€
	Highland Park Ice _____	60€
<i>Lowland S.S.Malt</i>	Glenkinchie 12 _____	19€
<i>Lowland S.S.Grain</i>	Haig Club _____	15€
<i>Irish Blended</i>	Roe&Co _____	16€
	Jameson _____	15€
<i>Bourbon Tenesse</i>	Jack Daniel's _____	15€
<i>Japanese Blended</i>	Suntory Hibiki Harmony _____	23€
	Nikka fromthe Barrel _____	19€
	Suntory Hibiki 17 _____	53€
<i>Kentucky Bourbon</i>	Four Roses _____	15€
	Bulleit _____	15€

## TEQUILA & MEZCAL

<i>Mexico</i>	Patrón Silver _____	15€
	Patrón Reposado _____	18€
	Patrón Añejo _____	22€
	Mezcal 7 Misterios _____	15€

## ARMAGNAC & BRANDY

<i>ARMAGNAC</i>	Château de Laubade Vielle Prune _____	15€
<i>BRANDY</i>	Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva _____	15€
	Ysabel Regina Pedro Ximenez Cask _____	15€
	Jaime I _____	30€
<i>COGNAC</i>	Courvoisier Napoleon _____	17€
	Hennessy X.O _____	50€
	Remy Martín V.S.O.P _____	16€
<i>CALVADOS</i>	Père Magloire V.S.O.P _____	15€

# ¿QUÉ COMER? WHAT TO EAT?

## PARA PICAR ALGO FRIO Cold Snacks

<i>Patatas chips trufadas</i> <i>Truffled potato chips</i>	5.9€
<i>Oliva Gordal deshuesada</i> <i>Picked Gordal olives</i>	5.9€
<i>Aceitunas Gordal con mojo casero</i> <i>Gordal olives with homemade mojo sauce</i>	6.9€
<i>Dados de queso en aceite aromatizado</i> <i>Cheese cubes in flavored oil</i>	6.6€
<i>Jamón ibérico bellota con pan con tomate y aceite virgen extra</i> <i>Iberian acorn-fed ham with tomato bread and extra virgin olive oil</i>	32.6€
<i>Guacamole con jalapeños, pico de gallo y nachos</i> <i>Guacamole with jalapeños, pico de gallo, and nachos</i>	16.8€
<i>Dados de salmón marinado casero, mango, encurtidos y leche de tigre de maracuyá</i> <i>Homemade marinated salmon cubes, mango, pickles, and passion fruit leche de tigre</i>	25.6€

## TAPAS CALIENTES Warm Tapas

<i>Bravas "Tablafina"</i> <i>Bravas "Tablafina"</i>	9.4€
<i>Surtido de croquetas artesanas 6 ud.</i> <i>Assortment of Homemade Croquettes (6 pieces)</i>	13.9€
<i>Tiras de pollo con allioli de albahaca</i> <i>Chicken Strips with Basil Aioli</i>	17.6€
<i>Langostinos crujientes con salsa "sweet chilli" casera de tomatitos cherry</i> <i>Crispy Prawns with Homemade Sweet Chili Sauce and Cherry Tomatoes</i>	24.4€
<i>Nachos con guacamole, queso Mozzarella, crujiente de jamón ibérico y pico de gallo</i> <i>Nachos with guacamole, Mozzarella Cheese, Crispy Iberian Ham, and Pico de Gallo</i>	23€

## FRESCO Y SALUDABLE Fresh and Healthy

<i>Gazpacho de manzana verde, apio y jalapeños</i> <i>Green Apple, Celery, and Jalapeño Gazpacho</i>	14.9€
<i>Ensalada tailandesa de cogollos, pollo crujiente con menta, cilantro, lima, cacahuets y vinagreta thai</i> <i>Thai Baby Gem Salad with Crispy Mint Chicken, Cilantro, Lime, Peanuts, and Thai Vinaigrette</i>	17.9€
<i>Ensaladas de tomate de temporadas, ventresca de atún y oliva kalamata y queso feta</i> <i>Salads with Seasonal Tomatoes, Tuna Belly, Kalamata Olives, and Feta Chees</i>	17.9€

# ¿QUÉ COMER? WHAT TO EAT?

## SANDWICHES & CO Sandwiches & Co.

<i>Hamburguesa de ternera reposada completa</i> <i>Complete aged beef burger</i>	22.9€
<i>Hamburguesa vegana completa</i> <i>Complete vegan burger</i>	22.9€
<i>Hamburguesa de pollo crispy,</i> <i>salsa picante y pepinillo encurtido</i> <i>Crispy chicken burger</i> <i>with spicy sauce and pickled gherkin</i>	24.6€
<i>Pepito de pollo, cogollos,</i> <i>tomate seco y kimchi</i> <i>Chicken sandwich with lettuce hearts,</i> <i>sun-dried tomato, and kimchi</i>	18.9€
<i>Brioche de tartar picante de atún, lima,</i> <i>mayonesa de kimchi, y cebolla crujiente</i> <i>Spicy tuna tartare brioche with lime,</i> <i>kimchi mayonnaise, and crispy onion</i>	25€
<i>Brioche de steak tartar</i> <i>con mayonesa trufada y yema confitada</i> <i>Steak tartare brioche</i> <i>with truffle mayonnaise and confit egg yolk</i>	22.9€

*Todos nuestros sándwiches y bocadillos van acompañados de patatas fritas caseras.*  
*All our sandwiches and snacks come with homemade fries.*

## POSTRES Desserts

<i>Láminas de fruta</i> <i>Fruit Slices</i>	9€
<i>Lingote de chocolate blanco y maracuyá</i> <i>White Chocolate and Passion Fruit Ingot</i>	9.5€
<i>Selva negra de chocolate, vainilla y cerezas</i> <i>Chocolate, Vanilla, and Cherry Black Forest Cake</i>	9.5€
<i>Selección de 3 Mochis Helados</i> <i>(matcha, mango-maracuyá y frambuesa-lichi)</i> <i>Selection of 3 Frozen Mochis (matcha,</i> <i>mango-passion fruit, and raspberry-lychee)</i>	9.5€

10% IVA incluido 10% tax applied  
5% de gratificación sugerida 5% gratuity suggested



**NO**