VINOS

BLANCOS BLANCS

Terre di Rai 21.30€ / 4.60€
Pinot Grigio. DOC Véneto

Montespina 22€ / 4.70€
Sauvignon blanco. DO Rueda

Menade 23,30€ / 4,90€
Verdejo. VT Castilla-León

Terra Minei 27€ / 5.70€
Treixadura. DO Ribeiro

Pedradura 27,50€ / 5,70€
Macabeu, Xarel·lo. DO Penedès

Puños Fuera Vino Brisado (Orange Wine) 36,50 / 6,10€
Macabeu. DO Conca Barberà

Barón do Sil 28,80€
Godello. DO Valdeorras

Colors 29€
Chardonnay, Macabeu, Albariño
DO Costers del Segre

Viamic Etern Vino Natural (Natural Wine) 29,80€
Macabeu. D.O Penedès

Louis Latour Ardèche 34,50€
Chardonnay. Coteaux de l'Ardèche

Deliri Floral 35.50€
Muscat, Sauvignon.
DO Penedès

Pazito de Pazo Barrantes 35.50€
Albariño . DO Rías Baixas

CAVAS Y CHAMPAGNE
CAVES I XAMPANY

At Roca 6.60€ / 33€
Macabeu, Xarel.lo, Parellada
DO Clàssic Penedès

Bayanus Reserva
Celler Kripta 34,50€
Macabeu, Xarel·lo, Parellada
DO Cava

Louis Roederer Collection 246 67€
Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier AOC Champagne

TINTOS NEGRES

Llàgrimas de Tardor 22,30€ / 4,80€
Garnatxa Negra, Garnatxa Peluda,
Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon
DO Terra Alta

Bancal del Bosc 26,50€ / 5,50€
Garnatxa, Cariñena
DO Montsant
*Vino ecológico

Cepa Gavilan 28,80€ / 5.9€
Tempranillo. DO Ribera del Duero

Marqués de Murrieta Reserva 39,80€ / 6,90€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha
DOCa Rioja

Petit Sios 27.50€
Tempranillo, Garnatxa, Cabernet Sauvignon
Costers del Segre

L'Abrunet negre
Vino natural (Natural Wine) 30,80€
Garnatxa Negra, Cariñena.
D.O Terra Alta

Artadi Selección de Parcelas 37,50€
Tempranillo. La Guardia (Rioja)

ROSADOS ROSATS

Muga 27,80€ / 5,60€
Garnacha tinta, Viura, Tempranillo
DOCa Rioja

Aurora D'Espiells 22.30€
Pinot Noir, Xarel.lo. DO Penedès

By Ott 37,50€
A.O.C. Côtes de Provence
Garnacha, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

CERVEZAS BEERS

Estrella Damm 3,50€ / 5,30€
Turia 3,75€ / 5,50€
Estrella Damm 3,60€
Free Damm 3,60€
Damm Lemon 3,60€
Voll-Damm 4,10€
Daura 4,10€
Complot IPA 5,10€
Brutus Premium Lager 4,10€

CÓCTELES DE APERITIVO
COCKTAILS - APERITIFS

Aperol spritz 8,50€
Aperol, cava y soda
Aperol, cava, soda

Negroni 9€
Bombay Sapphire, Martini Rosso y Campari
Bombay Sapphire, Martini Rosso & Campari

Hugo 8,50€
St germain, cava, menta y soda
St germain, cava, mint,soda water

Bloody Mary 10€
Skyy Vodka, especias, limón y zumo de tomate
Skyy Vodka, spices, lemon & tomato juice

CÓCTELES CLÁSICOS
CLASSIC COCKTAILS

Gin fizz 11€
Bombay Sapphire, limón, azúcar y soda
Bombay Sapphire, lemon, sugar, soda

Espresso Martini 11€
Skyy vodka, licor de café, café y Frangelico
Skyy vodka, coffee licquor, coffee & frangelico

Whisky bramble 11€
Jack Daniel's, licor de frambuesa negra, limón y azúcar
Jack Daniel´s, Black raspberry licquor, lemon & sugar

Cosmopolitan 10€
Skyy vodka, Cointreau, zumo
de Lima, zumo de arándanos
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice .

Dark and stormy 10€
Zumo de limon, ginger beer, Bacardi Carta Negra
Lemon juice, ginger beer, Bagardi Carta Black

***Mojito** 10€ + 1€/sabor
Ron Bacardi, lima, menta, azúcar y soda
(clásico o de sabores)
Bacardi Rum, lime, mint, sugar & soda
(classic or flavoured)

***Caipiriña** 11€
Cachaça Leblon, lima y azúcar (clásica o de sabores)
Cachaça Leblon, lime & sugar (classic or flavoured)

Moscow Mule 10€
Skyy vodka, zumo de lima, ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer

Margarita 11€
+3€ **Tequila Patrón Silver**
Tequila, triple seco y lima (clásica o frozen)
Tequila, triple sec & lime (classic or frozen)

Piña colada 11€
Ron Bacardi, licor de coco, piña y leche de coco
Bacardi Rum, Coconut Rum, pineapple & coconut milk

VERMUT
VERMOUTH

Fot-li 5,50 €

ZUMOS NATURALES
FRESH FRUIT JUICES

Naranja 4,50 €
Orange

Naranja, zanahoria y jengibre 5,50 €
Orange, carrot and ginger

Melón, manzana verde y menta 5,50€
Melon, green apple and mint

Apio, espinacas, naranja y manzana verde 5,5€
Celery, spinach, orange and green apple

ZUMOS 100& ECOLÓGICOS
ORGANIC COLD PRESSED JUICES

Luna 6€
Remolacha, zanahoria, manzana,
jengibre y limón
Betroot, carrot, apple, ginger and lemon

Sienna 6€
Sandía, menta, manzana y limón
Watermelon, mint, apple and lemon

Alma 6€
Kale, manzana, pepino, apio y limón
Kale, apple, cucumber, celery and lemon

Maia 6€
Piña, manzana, pepino, limón y menta
Pineapple, apple, cucumber, lemon and mint

India 6€
Zanahoria, naranja, limón, manzana,
jengibre, cúrcuma fresca
Carrot, Orange, lemon, apple, ginger
and fresh tumeric

Mara 6€
Manzana, apio, jengibre, limón y cilantro
Apple, celery, ginger, lemon and coliander

CÓCTELES SIN ALCOHOL
NON-ALCOHOLICC OCKTAILS

Free Mojito 7€
Lima, menta, azúcar, sprite
Lime, mint, sugar, sprite

Zero 7€
fresa, fruta de la pasión,
limón,azúcar y refresco de limón
Strawberry, Passion fruit,
Lemon, Sugar, Lemon Soda

Coconut Free 7€
Limonada de coco
Coconut lemonade

SANGRÍA

Tinto litro 19,8€/ 6,8€
Red 1 Liter/glass
Nuestra receta, frutas y vino tinto
Our recipe, fruits, red wine

Blanco litro 19,8€/ 6,8€
White 1 Liter/glass
Nuestra receta, frutas y vino blanc
Our recipe, fruits, white wine

Cava litro 22€/ 7,8€
Cava 1 Liter/glass
Nuestra receta, frutas y cava
Our recipe, fruits, cava

WHISKY

Jack Daniels 10€
Dewar's 12 12€
Dewar's 15 12€
Jonny Walker black 12€
Glenrothes 12€
Macallan Double Cask 15€

GIN TONICS

Bombay Sapphire 10€
Bulldog 10€
Gin Mare 12€
G-Vine 12€
Tanqueray 10€
Puerto de Indias Fresa 10€
Hendricks 14€

COGNAC & BRANDY

Carlos I 10€
Cardinal Mendoza 9€
Courvoiseir Cognac 12€

VODKA

Skyy 10€
Grey Goose 13€

DIGESTIVO DIGESTIVE

Amaro averna 5€
Limoncello 5€
Cynar 5€
Frangelico 5€
Jagermaister 5€
Ricard 6€
Sambuca Molinari 5€
Grappa nonino 5€
Orujo blanco 5€
Orujo hierba 5€

RON RUM

Bacardi Blanco 10€
Santa Teresa Reserva 10€
Cacique 11€
Zacapa 23 14€

TEQUILA & MEZCAL

Espolon Reposado
5,5€ / 10€
Jimador Blanco
5€ / 9€
Herradura
6,5€/ 13€
Don Julio
6,5€/ 13€
Patron Reposado
7€/ 14€
Mezcal 400 Conejos
6€/ 12€