



ZUMOS | JUICES

7,00 €

Zumo de naranja
Orange juice

Zumo del día
Juice of the day

COCKTAILS ZERO °

11,00 €

RASPBERRY PIE
Zumo de limón y pera, frambuesa, arándanos
y merengue de limón
Lemon and pear juice, raspberries, blueberries
and lemon meringue

GARDEN & TONIC
Seedlip Garden 108, cordial de flor de saúco, zumo
de manzana verde, tónica Fever-Tree Mediterranean
Seedlip Garden 108, elderflower cordial,
green apple juice, Fever-Tree Mediterranean tonic

KEVITA KOMBUCHA

Bebida ecológica de té fermentado. Jengibre / Piña
Organic fermented tea drink. Ginger / Pineapple
6,00 €

LOW ABV

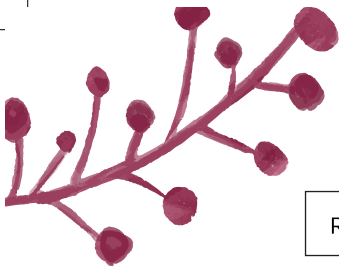
11,00 €

RUBY TUESDAY
Martini Rubino, lima, azúcar,
clara de huevo y cherry bitter
Martini Rubino, lime, sugar, egg white
and cherry bitters

MILANO MINT
Campari, lima, menta, sirope de pepino
y ginger ale
Campari, lime, mint, cucumber syrup
and ginger ale



I.V.A. incluido . VAT included



REFRESCOS | SOFT DRINKS

5,00 €

Coca-Cola	Royal Bliss Tónica
Coca-Cola Zero	Sprite
Coca-Cola Light	Nestea
Fanta Limón	Ginger Ale
Fanta Naranja	Energy drink

AGUAS | MINERAL WATER

Agua con gas	3,00 €	Agua The Serras (50cl)	3,00 €
Sparkling water		Still water	
Vichy Catalán 0,5L	4,50 €		

JING TEAS

Earl Grey, English Breakfast, Jade Sword,
Flowering Jasmine & Lily ...

5,50 €

JING INFUSIONS

Blackcurrant & Hibiscus, Lemongrass & Ginger,
Chamomile Flowers ...

5,50 €

SHAKE ME UP!

Protein Shake 6,00 €

Plátano, leche de avena, café, proteína de vainilla en polvo y canela
Banana, oat milk, coffee, vanilla protein powder and cinnamon

CAFÉS | COFFEE

Café expreso, Café Americano, Cortado	3,50 €
Espresso, Americano Black coffee, Espresso Macchiato	
Café con leche, Cappuccino / White coffee, Cappuccino	3,90 €
Carajillo o Trifásico / Espresso with a splash of liqueur	6,60 €
Chocolate caliente / Hot chocolate	4,50 €



ARTISAN COLLECTION COCKTAILS

16,00 €

POLYNESIAN BREEZE

Dulce-Picante | Sweet-Spicy

Tequila Espolón, chicha morada, cilantro, zumo de pepino, sirope de granada, lima, bitter de chili, Jerk jamaicano y bitter de especias

Espolón Tequila, chicha morada, coriander, cucumber juice, pomegranate syrup, lime, chilli bitters, Jamaican Jerk and spiced bitters

BRAVE HEART

Fresco-Herbal

Fresh-Herbal

Gin Roku macerado con fresas, licor de pino, limón, albahaca, jarabe de romero, tónica Fever-Tree Mediterranean, aromas de bálsamo

Roku Gin macerated with strawberries, pine liqueur, lemon, basil, rosemary syrup, Fever-Tree Mediterranean tonic water, balsamic aromas

PAMPEANO

Fresco-Sabroso

Fresh-Flavorful

Vodka Skyy, infusionado de yerba mate, Cynar, sirope de eucalipto y zumo de pomelo
Skyy Vodka, yerba mate infusion, Cynar, eucalyptus syrup and grapefruit juice

INDIAN COLADA

Afrutado-Cremoso

Fruity-Creamy

Ron Bacardi Oakheart, espuma de coco, maracuyá, manzana verde, jarabe de vainilla, especias indias
Bacardi Oakheart Rum, coconut foam, passion fruit, green apple, vanilla syrup, Indian spices

SMOKY BUSINESS

Intenso-Ahumado

Rich-Smoked

Mezcal infusionado en cítricos, whisky Laphroaig 10 años, Martini Rubino, PX, jalea de yuzu, bitter Memphis Barbecue, ahumado de haya
Citrus-infused Mezcal, whisky Laphroaig 10 Whisky, Martini Rubino, Pedro Ximenez sherry, yuzu gelée, Memphis Barbecue bitters, smoked with beech wood

PICASSO MULE

Fresco-Aromático

Fresh-Aromatic

Brandy, absenta, lima, ginger beer casero de manzana y jengibre
Brandy, absinthe, lime, homemade apple-ginger beer

MADAME BUTTERFLY

Herbal-Refrescante

Green-Refreshing

Tequila Espolón, pepino, albahaca, lima, absenta, tajín y habanero bitter

Espolón Tequila, cucumber, basil, lime, absinthe, tajín and habanero bitters

PINEAPPLE EXPRESS 18,00 €

Exótico-Especiado

Exotic-Spiced

Ron Zacapa 23, Ron Santa Teresa 1796, Ron Bacardi 8, jerez, sirope de piña y chili, Lewis special mix
Zacapa 23 Rum, Santa Teresa 1796 Rum, Bacardi 8 Rum, Sherry, pineapple and chilli syrup, Lewis's special mix

* Los cócteles artesanos se elaboran todos los días a partir de las 16:30h

Artisan cocktails are available every day from 16:30h



OUR OLD FASHIONED SELECTION

16,00 €

EARL FASHIONED

Intenso-Especiado | Rich-Spiced

Whisky infusionado con mix de pimientas, sirope de miel, Earl Grey y bitter ahumado
Whisky infused with mixed peppers, Earl Grey tea, honey syrup and smoked bitters



HOT FASHIONED

Especiado-Cálido | Spiced-Warm

Brandy, azúcar moreno, mix de bitters y picantes
Brandy, brown sugar, mixed bitters and spicy notes

CUBALIBRE OLD FASHIONED

Intenso-Único | Rich-Unique

Ron Santa Teresa 1796, Ron Bacardi 8 y., reducción de Coca-Cola, bitter de chocolate y pomelo
Santa Teresa 1796 Rum, Bacardi 8 y. Rum, Coca-Cola reduction, chocolate and grapefruit bitters

OUR NEGRONI SELECTION

16,00 €

BEE NEGRONI

Dulce-Amargo | Sweet-Bitter

Ginebra Bombay Sapphire, Martini Bitter Reserva, Martini Ambrato infusionado con polen de abeja, miel de flor de limón, manzanilla y Darjeeling bitters
Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter Reserva, Pollen infused Martini Ambrato, lemon blossom honey, chamomile and Darjeeling bitters

CAMILO NEGRONI

Especiado-Amargo | Spiced-Bitter

Grappa con aceite de oliva, Campari infusionado con café, Martini Rubino y bitter de aceituna
Grappa with olive oil, coffee-infused Campari, Martini Rubino and olive bitters



BLACK NEGRONI

Enérgico-Especiado | Energetic-Spiced

Ron Kraken, Noilly Prat Dry, licor de café, Campari y bitter de nueces
Kraken Rum, Noilly Prat Dry, coffee liqueur, Campari and walnut bitters



CLASSIC COCKTAILS

14,00 €

DRY MARTINI

Gin Bombay Sapphire / Vodka Belvedere, Noilly Prat Dry
Bombay Sapphire Gin / Belvedere Vodka, Noilly Prat Dry

COSMOPOLITAN

Vodka Skyy, licor de naranja, zumo de arándanos, lima
Skyy Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lime

MOJITO

(Clásico, maracuyá, fresa, frambuesa)
(Classic, passion fruit, strawberry, raspberry)
Ron Bacardi Carta Blanca, menta, lima, azúcar, angostura, soda
Bacardi Carta Blanca Rum, mint, lime, sugar, angostura, soda

DAIQUIRI

(Clásico, maracuyá, fresa, frambuesa)
(Classic, passion fruit, strawberry, raspberry)
Ron Bacardi Carta Blanca, lima, azúcar
Bacardi Carta Blanca Rum, lime, sugar

PISCO SOUR

Pisco Quebranta, lima, azúcar, clara de huevo, angostura
Quebranta Pisco, lime, sugar, egg white, angostura

CAIPIRINHA

(Clásica, maracuyá, fresa, frambuesa)
(Classic, passion fruit, strawberry, raspberry)
Cachaça Leblon, azúcar, lima
Leblon Cachaça, sugar, lime

MARGARITA

(Clásica, maracuyá, fresa, frambuesa)
(Classic, passion fruit, strawberry, raspberry)
Tequila Espolón, licor de naranja, lima
Espolón Tequila, orange liqueur, lime

WHISKEY SOUR

Bourbon Maker's Mark, lima, azúcar, clara de huevo,
angostura, Marrasquino
Maker's Mark Bourbon, lime, sugar, egg white,
angostura, Maraschino

BLOODY MARY

Vodka Skyy, zumo de tomate, lima, sal,
tabasco, salsa Perrins
Skyy Vodka, tomato juice, lime, salt, tabasco, Lea & Perrins sauce



VINOS & ESPUMOSOS
WINES & SPARKLING WINES

ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

		
Cava The Serras by Perelada B. Res. (D.O. Cava)	6,00 €	29,00 €
Cava MiM Nature Rosat (D.O. Cava)	7,00 €	25,00 €
Ruinart Brut (A.O.C. Champagne)	16,00 €	84,00 €

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

Miranius (D.O. Penedès) Xarel·lo	7,50 €	32,00 €
Cara Nord (D.O. Conca de Barberà) Chardonnay, macabeo	7,00 €	31,00 €
Fenomenal (D.O. Rueda) Sauvignon blanc	6,50 €	29,00 €
Abadía San Campio (D.O. Rías Baixas) Albariño	7,00 €	31,00 €
Drouhin (A.O.C. Macon Villages) Chardonnay	9,00 €	39,00 €

VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

Castillo Monjardin (D.O. Navarra)	6,00 €	22,00 €
Cap Rosé (A.O.C. Côtes de Provence)	7,00 €	35,00 €

VINOS TINTOS | RED WINES

Sindicat la Figuera (D.O. Montsant) Garnacha fina	7,00 €	32,00 €
Tempranillo by Artadi (D.O. Ca. Rioja) Tempranillo	8,00 €	34,00 €
Vizcarra Senda del Oro Roble (D.O. Ribera del Duero). Tinto fino	6,50 €	29,00 €
Petit Pittacum (D.O. Bierzo). Mencía	6,50 €	29,00 €



Sangría de Vino · Wine Sangria

	
13,00 €	35,00 €

Vino tinto, mix de licores, azúcar, limón, naranja, frutas
Red wine, liquors, sugar, lemon, orange, fruit

Tisana de Cava · Cava infusion

	
13,00 €	35,00 €

Cava, mix de licores, azúcar, limón, naranja, frutas
Cava sparkling wine, liquors, sugar, lemon, orange, fruit



GIN & TONIC



Con tónica Royal Bliss o Fever-Tree
With Royal Bliss or Fever-Tree tonic

Bombay	12,00 €	Gin Nº3	14,00 €
Bombay Sapphire	13,00 €	Sipsmith	14,00 €
Star of Bombay	14,00 €	Martin Miller's	14,00 €
Beefeater	12,00 €	Nordés	14,00 €
Gin Xoriguer	12,00 €	Plymouth Gin	14,00 €
Seagram's	13,00 €	The London Nº1	14,00 €
Puerto de Indias	13,00 €	Gin 209	14,00 €
Tanqueray	13,00 €	The Botanist	15,00 €
Gin Mare	14,00 €	Brockmans	15,00 €
Tanqueray Ten	15,00 €	Monkey 47	15,00 €
Bulldog	14,00 €	G'Vine Floraison	15,00 €
Citadelle	14,00 €	Gin Raw	15,00 €
Fifty Pounds	14,00 €	Oxley	15,00 €
Hendrick's	14,00 €	Iron Balls	15,00 €
Roku Gin	14,00 €		

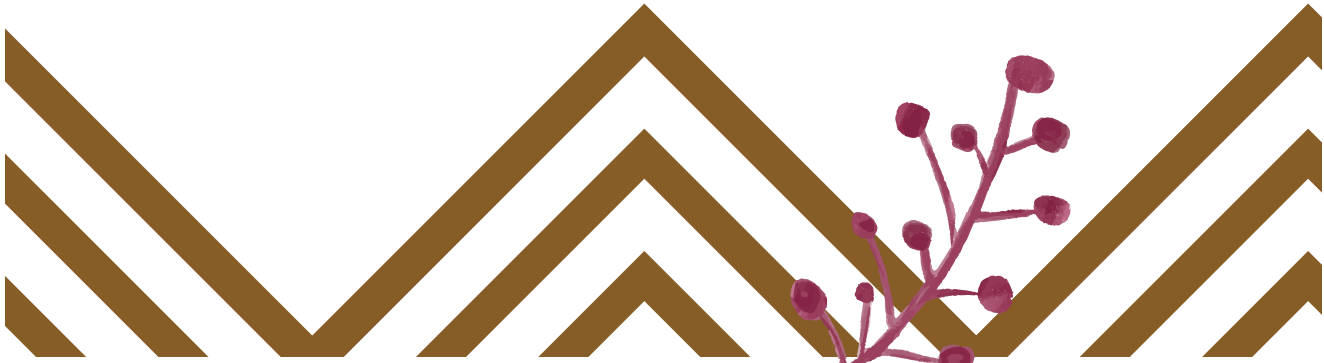
TÓNICA PREMIUM
sup. 2,00 €



Fever-Tree Mediterranean
1724
Fentimans

VODKA

Skyy	12,00 €	Ketel One	15,00 €
Belvedere	14,00 €	Grey Goose	16,00 €
Tito's Handmade	14,00 €	Beluga	16,00 €
Cîroc	14,00 €	Purity	17,00 €
Cristal Head	14,00 €		



CERVEZAS | BEERS

ARTESANAS CRAFT	
5,00 €	6,00 €
Caña de barril Draught	Inédit
Estrella Damm Free	HOPTIMISTA
Damm (Sin Alcohol)	EDGE I.P.A.
Daura (Sin Gluten)	EDGE Padrino
Voll Damm	
SAAZ	

APERITIVOS & VERMUTS
APERITIFS AND VERMOUTHS

Martini Bianco	7,50 €
Martini Rosso	7,50 €
Martini Riserva Ambrato	8,00 €
Martini Riserva Rubino	8,00 €
Dos Déus Reserva	8,00 €
Noilly Prat Dry	8,00 €
Campari	8,50 €
Pastis 51	8,00 €
Aperol Spritz	10,00 €
Hugo Cocktail	13,00 €

AGUARDIENTES & LICORES
SPIRITS AND LIQUEURS

Baileys	7,00 €	Disaronno Amaretto	9,00 €
Licor 43	7,00 €	Fernet Branca	9,00 €
Limoncello Villa Massa	7,00 €	Cointreau	9,00 €
Marie Brizard	7,00 €	Pacharán Baines Oro	10,00 €
Sambuca Molinari	7,00 €	Grappa Berta	11,00 €
Orujo Blanco Valdominio	7,00 €	Grand Marnier	10,00 €
Orujo Hierbas	7,00 €	Patron Café XO	12,00 €



WHISKY

SCOTCH BLEND

Dewar's White Label	12,00 €
Dewar's 12 y.	14,00 €
JB	10,00 €
Ballantines	10,00 €
J. Walker Red Label	12,00 €
J. Walker Black Label	16,00 €
Chivas Regal 12 y.	14,00 €
Haig Club	14,00 €
Ardbeg 10 y.	18,00 €

AMERICANO

Maker's Mark	13,00 €
Jack Daniel's	13,00 €
Basil Hayden's	16,00 €
Bulleit Rye	15,00 €
Mitcher's Rye	18,00 €
Woodford Reserva	16,00 €
Blanton's	16,00 €

SINGLE MALT

Laphroaig 10 y.	16,00 €
Lagavulin 16 y.	20,00 €
Royal Brackla 12 y.	21,00 €
Macallan Oak 12 y.	22,00 €
Triple Cask	
Glenfiddich	18,00 €
Glenrothes 10 y.	16,00 €
Aberfeldy 12 y.	22,00 €
Aberfeldy 21 y.	50,00 €

JAPONÉS | JAPANESE

Hibiky Harmony	26,00 €
Yamazaki 12 y.	26,00 €
Tokinoka Blend	16,00 €

IRISH

Jameson	12,00 €
Teeling Small Batch	14,00 €



BRANDY & COGNAC

Brandy Torres 15	14,00 €	Remy Martin VSOP	18,00 €
Cardenal Mendoza	13,00 €	Hennessy VS	18,00 €
Ysabel Regina	19,00 €	Hennessy XO	42,00 €
Courvoisier VSOP	17,00 €		





RON | RUM

Bacardi Carta Blanca	12,00 €
Bacardi Oakheart	12,00 €
Bacardi 8 y.	14,00 €
Santa Teresa Gran Reserva	12,00 €
Santa Teresa 1796	16,00 €
Pusser's	14,00 €
Brugal Añejo	12,00 €
Brugal 1888	16,00 €
Kraken Black Spiced	14,00 €
Mount Gay Black Barrel	14,00 €
Diplomático Mantuano	14,00 €
Diplomático Reserva Exclusiva	16,00 €
Angostura 1919	18,00 €
El Dorado 15 y.	16,00 €
Zacapa 23 Gran Reserva	18,00 €
Zacapa XO	33,00 €



* Pregunta por nuestra carta de HABANOS
Ask for our HAVANA CIGAR menu

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Espolón
13,00 €

Tequila Patrón Silver
13,00 €

Tequila Patrón Reposado
18,00 €

Mezcal Vida del Maguey
13,00 €

Mezcal Montelobos 100% Espadín
14,00 €

Clase Azul Reposado
27,00 €



SNACKS

Aceitunas variadas con un toque picante aliñadas con hierbas y guindillas
Assorted olives seasoned with herbs and hot peppers with a wisp of heat
5,50 €

Berberechos con su aliño y patatas chips
Dressed cockles served with potato chips
9,50 €

Coca de pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra
Toasted coca flat bread with tomato and extra virgin olive oil
4,50 €

Anchoas saladas de l'Escala con aceite de oliva y pimienta (1 u)
Salted anchovies from L'Escala with olive oil and pepper (1 u)
3,60 €

Paletilla ibérica de bellota
Cured acorn-fed Iberian ham
14,50 €

Patatas bravas by Informal
Patatas bravas -millefeuille- shaped chips with a spicy tomato dipping sauce
8,50 €

Croquetas de jamón de Jabugo hechas en casa (1 u)
Homemade Jabugo ham croquettes (1u)
3,50 €

Bikini de jamón ibérico con queso Brie
Brie cheese and Iberian ham toasted sandwich
16,50 €

Ensalada de hojas variadas, tomates cherry, queso Idiazabal
y vinagreta de frutos secos
Mixed leaves salad, cherry tomatoes, Idiazabal cheese
and nuts vinaigrette
12,50 €

Burrata de Puglia con tomates cherry y pesto Genovés
Burrata Pugliese cheese with cherry tomatoes and Genovese pesto
12,50 €

Tartar de filete de ternera 100% ecológica
a nuestra manera con huevo frito
Organic veal fillet tartare with fried egg
22,50 €

Selección de quesos afinados con membrillo, pan de nueces y pasas
Selection of fine cheeses, quince jam, raisin and walnut bread
16,50 €



