

Gastrobar

CATALONIA

SNACK

Frites à l'huile d'olive "Bonilla a la vista" <i>"Bonilla a la Vista" potato chips</i>	2.70 €
Fruits secs dans un four à bois "Casa Gispert" <i>"Casa Gispert" roasted nuts on wood fire oven</i>	5 €
Olives Sevillanas <i>Indian Fever tree tonic</i>	3.50 €
Gilda traditionnelle <i>Traditional Gilda</i>	2,50 €
Anchois de cantabrie "00", pain de verre, tomate et huile <i>Cantabrian anchovy "00" crystal bread, tomato and olive oil</i>	3.20 €

SALADES ET SANDWICHS STARTERS & SALADS

Tartare de saumon à l'acocat et pignons <i>Salmon tartar with avocado and pine nuts</i>	17 €
Salade mixte de thon, oignon, tomate et œuf et asperge <i>Mixed salad of tuna, onion, tomato, egg, and asparagus</i>	15 €
Jambon Ibérique, avec pain <i>Iberian ham with artisan bread sticks</i>	23 €
Crème de potiron au coco <i>Pumpkin and coconut soup</i>	10 €
Ailes de poulet: recette mediterrannee ou sweet chili <i>Chicken wings: mediterranean style or sweet chili</i>	10 €

Salade César de poulet <i>Caesar salad with chicken and parmesan cheese</i>	16 €
--	------

PIZZA & PASTA

Pizza Catalonia: Champignons, jambon, artichauts et saucisse <i>Catalonia pizza: mushrooms, ham, artichokes and sausages</i>	16 €
Pizza Margarite ou Végétalienne <i>Margherita pizza or Vegan pizza</i>	14 €
Pizza 4 fromages <i>Four cheese pizza</i>	15 €
Spaghetti à la carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	14 €
Penne rigate à la napolitaine <i>Penne rigate Napolitana</i>	14 €

SUGGESTIONS SEASON'S SPECIALS

Croquettes de jambon Ibérique ou croquettes de poulet <i>Iberian Ham croquettes or Lumagorri Farmhouse roast chicken</i>	12 €
Plateau de fromages artisanaux <i>Artisanal cheese board</i>	12 €

SPÉCIALITÉS DU CHEF CHEF'S SPECIALS

Hamburguer vegan avec des frites <i>Vegan burger with straw potatoes</i>	16 €
Hamburguer de viande de veau "Txuleta" au bacon et au fromage <i>Old cow "Txuleta" burger with bacon, Cheese, fried egg and fries</i>	16 €
Marinada ou moules épicées <i>Marinara or spicy mussels</i>	12 €
Sándwich Club et oeuf frit avec des frites <i>Club sandwich with straw potatoes</i>	16 €
Wok de légumes Teriyaki <i>Teriyaki vegetables Wok</i>	15 €
Lasagne de viande et champignons des bois <i>Lasagna with meat and mushrooms</i>	16 €
Secret iberic mariné avec pommes de la terre <i>Iberian "secreto" marinated and potato</i>	21 €
Merlu grillé aux légumes <i>Grilled hake with vegetables</i>	23 €
Saumon aux légumes et sauce teriyaki <i>Salmon with vegetables and teriyaki sauce</i>	22 €

DESSERTS

Salade de fruits <i>Seasonal fruit salad</i>	4 €
Glace au goût (deux boules) chocolat, vanille, sorbet citron vegan, sorbet mangue vegan <i>Ice cream at your choice (two scoops) chocolate, vanilla, vegan lemon sorbet, vegan mango sorbet</i>	4 €
Coulant au chocolat <i>Chocolate coulant</i>	6 €
Tiramisú	6 €

BOISSONS CHAUDE HOT DRINKS

Café <i>Coffee</i>	2 €
Macchiato <i>Macchiato coffee</i>	2,20 €
Café avec lait et infusions <i>Coffee with milk and infusions</i>	2.70 €
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	2.70 €
Café Irlandais <i>Irish coffee</i>	6.50 €

VINS WINES



BLANC WHITE

Legaris <i>Verdejo</i>	19 €	3,5 €
Terras Gauda <i>Albariño, Caiño y Loureiro</i>	33 €	5,9 €
Raimat Castell Eco <i>Chardonnay</i>	24 €	4,5 €
Txakoli <i>k-Pilota</i>	25 €	4,4 €

ROUGE RED

Ederra Crianza <i>Tempranillo</i>	18 €	3,2 €
Pruno <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	29 €	5,5 €
Austum Eco <i>Tinta de Toro</i>	28 €	5,4 €
La Montesa D.O.C. <i>Rioja</i>	28 €	5,4 €

ROSÉ ROSE

Vol'Anima rosado <i>Pinot y Garnacha</i>	24 €	4,6 €
Miraval <i>Garnacha y Sirah</i>	34 €	6,8 €

VINS MOUSSEUX SPARKLING

Codorníu clásico original <i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>	25 €	5 €
Moët & Chandon Brut Imperial Benjamin	38 €	

CIDRE ET SANGRIA CIDER AND SANGRÍA

Sangría <i>Lolea</i>	25 €	5 €
Sidra natural Zapiain <i>Basque apple cider</i>	9 €	3 €

LIQUEURS LIQUORS

FRUITS FRUIT

Sambuca	7 €
Kuhri manzana	7 €
Kuhri melocotón de viña	7 €
Limoncello Villa Massa	7 €
Malibú	7 €
Cointreau	7 €
Patxarán Baines	7 €

CAFÉ COFFEE

Tía María	7 €
-----------	-----

NOIX NUTS

Frangelico	8 €
Disaronno	7 €

HERBE HERBAL

Licor de hierbas Porta Valdomiño	9 €
Jägermeister	8 €

WHISKY

Bailey's	9 €
Drambuie	9 €

EAU-DE VIE GINS

Orujo Porta Valdomiño	9 €
Grappa Nonino Friulana	15 €

BOISSON GAZEUSES SOFT DRINKS

Bière au de gingembre 0,0% <i>Ginger beer 0,0%</i>	3,80 €
---	--------

Toniques / soda / ginger ale / bitter rosso <i>Tonic water / soda water/ ginger ale / bitter rosso</i>	3,80 €
---	--------

Tonique Fever Tree – <i>Indian Fever tree tonic</i>	4 €
---	-----

Coca-Cola / Orange / Citron 35 cl. <i>Coke / Fizzy orange / Fizzy lemon 35 cl.</i>	3,80 €
---	--------

Jus d'orange naturel <i>Fresh squeeze orange juice</i>	5 €
---	-----

Jus de fruits <i>Juice fruits</i>	3,15 €
-----------------------------------	--------

Eau ½ L. <i>Mineral water ½ L.</i>	2,40 €
---------------------------------------	--------

Eau gazeuse "Vichy" ¼ L. <i>Vichy Sparkling water ¼ L.</i>	2,75 €
---	--------

BIÈRES BEERS

Cruzcampo sans gluten <i>Gluten free Cruzcampo</i>	3,65 €
--	--------

Bière pression 33cl <i>Draft beer 33 cl</i>	3,8 €
---	-------

Bière pression 50 cl <i>Draft beer 50 cl</i>	5,5 €
--	-------

Heineken 0.0% / Amstel toast 0,0% <i>Heineken 0.0% / Amstel roasted 0.0%</i>	3,65 €
---	--------

18/70 rubia <i>18/70 blond</i>	4 €
--------------------------------	-----

Cruzcampo Radler <i>Spanish beer with fizzy lemon</i>	3,65 €
--	--------

Cruzcampo Gran Reserva ou Águila sin filtrar <i>Cruzcampo Reserve or Unfiltered Águila</i>	4 €
---	-----

Heineken bouteille <i>Heineken bottled beer</i>	4,50 €
--	--------

Paulaner Weissbier ½ L. <i>Paulaner bottled beer ½ L.</i>	6 €
--	-----

Guinness <i>Guinness Stout</i>	4,60 €
-----------------------------------	--------

Gastrobar

CATALONIA

GENÈVE GINS

FRUITÉ FRUIT

Brockman's	12,20 €
Puerto de Indias strawberry	8 €
Nordés	10,80 €

CLASSIQUE CLASSIC

Beefeater	7,30 €
Tanqueray	8,30 €
Tanqueray 0,00%	8,30 €

AGRUMES CITRIC

Bombay Sapphire	9,90 €
-----------------	--------

FLORAL

G'vine	12,40 €
Hendrick's	11,40 €

ÉPICÉ SPICED

Bulldog	9,90 €
---------	--------

HERBAL

Gin Mare	11,50 €
Seagram's	9 €

VODKA

SUÈDE SWEDEN

Absolut	7,70 €
---------	--------

HOLLANDE HOLLAND

Ketel One	10,80 €
-----------	---------

FRANCE

Grey Goose	13,40 €
------------	---------

POLOGNE POLAND

Belvedere	11,70 €
-----------	---------

LETTONIE LATVIA

Stolichnaya	7,70 €
-------------	--------

TEQUILA & MEZCAL

BLANC WHITE

Patrón silver	12,50 €
---------------	---------

REPOSADO GOLDEN

El Jimador	9,80 €
Tequila Patrón	13,10 €

MEZCAL

400 conejos	13,10 €
-------------	---------

VERMOUTH

Perucchi rojo (Barcelona)	4,50 €
Perucchi blanco (Barcelona)	4,50 €
Lustau rojo (Jerez de la Frontera)	4,50 €
Lustau blanco (Jerez de la Frontera)	4,50 €
Martini blanco	4 €
Martini rojo	4 €

BRANDY & COGNAC

Carlos	10,70 €
Larios 1866	13,60 €
Hennessy VSOP	13,40 €

RON RUM

BLANC WHITE

Bacardi Carta Blanca (Cuba)	7,80 €
-----------------------------	--------

DORADO GOLDEN

Havana 3 (Cuba)	7,70 €
-----------------	--------

BRUM DARK

Capitán Morgan (Jamaica)	8 €
--------------------------	-----

VIEUX OLD

Havana 7 (Cuba)	9,70 €
Zacapa 23 (Guatemala)	14,90 €
Abuelo 12 (Panamá)	11,80 €
Brugal añejo (R. Dominicana)	8 €
Santa Teresa Gran Reserva (Venezuela)	7,80 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	12,20 €
Diplomático reserva exclusiva (Venezuela)	12,50 €

WHISKY

SCOTCH SINGLE MALT SCOTCH

Glenmorangie (Highlands)	12,10 €
Tomatin 12 (Highlands)	12,20 €
Ardbeg 10 (Islay)	13,10 €
Talisker storm (Island)	12,60 €
Glenfarclas 15 (Speyside)	14,90 €

SCOTCH BLEND MALT SCOTCH

J. Walker black label	10,70 €
-----------------------	---------

SCOTCH BLEND WHISKY SCOTCH

J&B	7,80 €
White label	7,50 €
Ballantine's	7,60 €

IRLANDAISES BLEND IRISH

Jameson	8,30 €
---------	--------

AMÉRICAIN AMERICAN

Bulleit (Kentucky)	9,80 €
Jack Daniel's (Tennessee)	9,80 €

JAPÓN BLEND MALT JAPAN

Nobushi 4	11,20 €
-----------	---------

JAPÓN SINGLE MALT JAPAN

Yamazaki reserve	30 €
Kurayoshi	14,90 €

COCKTAIL'S

SIN ALCOHOL

Sherley temple	9 €
Ginger ale, limonada y granadina	
Virgin mojito	9 €
Menta, soda, lima y azúcar	
Agua de piña colada	9 €
Crema de coco y zumo de piña	
San Francisco	9 €
Zumo de naranja, limón, piña y granadina	
Catalonia Cooler	9 €
Gin 0,0%, limón, pera y romero	

COCKTAIL'S

CLÁSICO CLASSIC

Aperol spritz	11 €
Aperol, cava y soda	
Negroni	12 €
Ginebra, vermut y lemon squiz	

RON

Piña colada	12 €
Ron blanco, crema de coco y zumo de limón	
Daiquiri	12 €
Ron blanco y zumo de lima	
Mojito	12 €
Ron blanco, azúcar, menta y lima	

WHISKY

Whisky Sour	11 €
Whisky, limón, azúcar y huevo	
Old Fashioned	11 €
Bourbon, angostura y azúcar	

TEQUILA

Margarita	11 €
Tequila reposado, triple seco y zumo de limón	

GIN

Dry Martini	11 €
Ginebra, vermut blanco y lemon squiz	
Catalonia Cooler	11 €
Ginebra, limón, pera y romero	

VODKA

Moskow Mule	12 €
Vodka, lima y ginger beer	
Bloody Mary	12 €
Vodka, limón, tomate tabasco, perrins, sal y pimienta	
Espresso Martini	12 €
Vodka, espresso y licor café	
Cosmopolitan	12 €
Vodka, cointreau, zumo de lima, zumo de arándanos	

AUTRES

Caipirinha	12 €
Cachaça, lima y azúcar	
Pisco Sour	12 €
Pisco y zumo de limón	