

BEBIDAS

BEGUDES

DRINKS

*Contempo
Gastrobar*

COCTELERÍA | COCKTAILS

APERITIU CLÀSSIC | APERITIVO CLÁSICO | CLASSIC APPETIZER 12€

APEROL SPRITZ

Aperol, cava i soda | Aperol, cava y soda | *Aperol, cava and soda*

NEGRONI

Ginebra, vermut i campari | Ginebra, vermut y campari | *Gin, vermouth and campari*

AMERICANO

vermut i campari | vermut y campari | *vermouth and campari*

VODKA 13€

BLOODY MARY

Vodka, llimona, tomàquet, tabasco, perrins, sal i pebre | Vodka, limón, tomate, tabasco, perrins, sal y pimienta | *Vodka, lemon, tomato, tabasco, perrins, salt and pepper*

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso i licor de café | Vodka, espresso y licor de café | *Vodka, espresso and coffee liqueur*

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, suc de llima y suc de nabius | Vodka, cointreau, zumo de lima y zumo de arándanos | *Vodka, cointreau, lime juice and cranberry juice*

MOSKOW MULE

Vodka, llima i ginger beer | Vodka, lima y ginger beer | *Vodka, lime and ginger beer*

WHISKY 12€

WHISKY SOUR

Whisky, llimona, sucre i ou | Whisky, limón, azúcar y huevo | *Whiskey, lemon, sugar and egg*

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura i sucre | Bourbon, angostura y azúcar | *Bourbon, angostura and sugar*

RON 13€

DAIQUIRI

Rom blanc i suc de llima | Ron blanco y zumo de lima | *White rum and lime juice*

MOJITO

Rom blanc, sucre, menta, soda i llima | Ron blanco, azúcar, menta, soda y lima | *White rum, sugar, mint, soda and lime*

PIÑA COLADA

Rom blanc, crema de coco i suc de llimona | Ron blanco, crema de coco y zumo de limón | *White rum, coconut cream and lemon juice*

TEQUILA 12€

MARGARITA

Tequila blanc, triple sec i suc de llimona | Tequila blanco, triple seco y zumo de limón | *White tequila, triple dry and lemon juice*

GIN 12€

DRY MARTINI

Ginebra, vermut blanc | Ginebra, vermut blanco | *Gin, white vermouth*

OTROS 13€

CAIPIRINHA

Cachaça, llima i sucre | Cachaça, lima y azúcar | *Cachaça, lime and sugar*

CATALONIA SPRITZ

Cava, limoncello, licor de poma i soda | Cava, limoncello, licor de manzana y soda | Cava, limoncello, apple liqueur and soda

PISCO SOUR

Pisco i suc de llimona | Pisco y zumo de limón | *Pisco and lemon juice*

MOCKTAILS 10€

VIRGIN MOJITO

Menta, soda, llima i sucre | Menta, soda, lima y azúcar | *Mint, soda, lime and sugar*

SHERLEY TEMPLE

Ginger ale, suc de llimona i granadina | Ginger ale, zumo de limón y granadina | *Ginger ale, lemon juice and grenadine*

AGUA DE PIÑA COLADA

Crema de coco i suc de pinya | Crema de coco y zumo de piña | *Coconut cream and pineapple juice*

SAN FRANCISCO

Suc de taronja, llimona, pinya i granadina | Zumo de naranja, limón, piña y granadina | *Orange juice, lemon, pineapple and grenadine*

GINEBRAS | GINS

AFRUITADA | AFRUTADA | *FRUITY*

Brockman's.....	12,5€
Puerto de Indias.....	8€
Nordés.....	11€

CLÀSSICA | CLÁSICA | *CLASSIC*

Tanqueray.....	8,5€
Beefeater.....	7,5€
Tanqueray 0,0%.....	8,5€

CÍTRICA | *CITRIC*

Bombay Sapphire.....	10,5€
----------------------	-------

FLORAL

G' vine.....	12,5€
Hendrick's.....	11€

ESPECIADA | *SPICED*

Bulldog.....	10€
--------------	-----

HERBAL

Gin Mare.....	12€
Seagram's.....	9,5€

BRANDY & COGNAC

Carlos I.....	11€
Larios 1866.....	14€
Hennessy V.S.O.P.....	13,5€

WHISKY

ESCOCÉS SINGLE MALT

Ardbeg 10 (Islay).....	13,5€
Glenfarclas 15YO (Speyside).....	15,5€
Tomatin 12 YO (Highlands)	12,5€
Talisker storm (Island)	13€

ESCOCÉS BLEND MALT

J. Walker black label.....	11€
----------------------------	-----

ESCOCÉS BLEND WHISKY

J&B.....	8€
Ballantine's.....	8€

IRLANDÉS SINGLE MALT

Jameson.....	8,5€
--------------	------

AMERICANO

Jack Daniel's (Tennessee).....	10€
Michter's single barrel rye (Kentucky)..	11,2€

JAPÓN BLEND MALT

Nobushi 4.....	11,2€
----------------	-------

JAPÓN SINGLE MALT

Kurayoshi pure malt	15,5€
Yamazaki reserve	31€

AGUARDIENTES

Orujo Zárate.....	10€
Grappa Nonino Friulana.....	15,5€

RON

BLANC | BLANCO | *WHITE*

Bacardi Carta blanca (Cuba).....	8€
----------------------------------	----

DORAT | DORADO | *GOLDEN*

Havana 3 (Cuba).....	8€
----------------------	----

FOSC | OSCURO | *DARK*

Capitán Morgan (Jamaica).....	8,5€
-------------------------------	------

AÑEJO - OLD VIEUX

Havana 7 (Cuba).....	10€
Zacapa 23 (Guatemala).....	15,5€
Abuelo 12 (Panamá).....	12€
Brugal Añejo (R. Dominicana)..	8,5€
Santa Teresa G. Reserva (Venezuela).....	8€
Santa Teresa 1796 (Venezuela)..	12,5€
Diplomático Reserva Exclusiva (Venezuela).....	13€

VODKA

SUECIA

Absolut.....	8€
--------------	----

FRANCIA

Grey Goose.....	14€
-----------------	-----

POLONIA

Belvedere.....	12€
----------------	-----

LETONIA

Stolichnaya.....	8€
------------------	----

HOLANDA

Ketel One.....	11€
----------------	-----

LICORES | SPIRITS

FRUITES | FRUTAS | *FRUIT*

Kuhri manzana.....	8€
Kuhri melocotón de viña.....	8€
Limoncello Villa Massa.....	8€
Malibú.....	8€
Cointreau.....	8€
Patxarán Baines.....	8€
Sambuca	8€

CAFÈ | CAFÉ | *COFFEE*

Tía María.....	8€
----------------	----

FRUITS SECS | FRUTOS SECOS | *NUTS*

Frangelico.....	9€
Disaronno.....	8€

HERBES | HIERBAS | *HERBAL*

Jägermeister.....	9,50€
Licor hierbas Zárate	10€

WHISKY

Bailey's.....	10€
Drambuie.....	10€

TEQUILA & MEZCAL

BLANC | BLANCO | *WHITE*

Patrón Silver.....	13€
--------------------	-----

REPOSAT | REPOSADO

El Jimador Reposado.....	10€
Tequila Patrón.....	13,5€

MEZCAL

400 Conejos.....	13€
------------------	-----

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Aigua mineral Agua mineral <i>Still water</i> ½ L.....	2,5€
Aigua amb gas Agua con gas <i>Soda water</i> Vichy ¼ L.....	2,75€
Cervesa de gingebre Cerveza de jengibre <i>Ginger beer</i> 0,0%.....	4€
Coca-Cola / Taronja Naranja <i>Orange</i> / Llimona Limón <i>Lemon</i> 35 cl.....	4€
Suc de taronja natural Zumo de naranja natural <i>Natural orange juice</i>	5€
Sucs de fruites Zumos de frutas <i>Fruit juice</i>	3,15€
Selecció de tòniques Selección de tónicas <i>Selection of tonics</i>	4€
Soda / Ginger Ale/ Bitter Rosso.....	4€

CAFÈS | COFFEE

Cafè Café <i>Coffee</i>	2,6€
Tallat Cortado <i>Coffee with a rush of milk</i>	2,8€
Xocolata calenta Chocolate caliente <i>Chocolate caliente</i>	3,1€
Cafè amb llet i infusions Café con leche e infusiones	
<i>Coffee with milk and infusions</i>	3,1€

CERVESES | CERVEZAS | BEER

LA RUBIA 18/70 caña 33 cl.....	4€
RIBA Cerveza Artesana local Lager.....	5,25€
SANTAKO SENSE GLUTEN Artesana local IPA Sin gluten <i>Gluten free</i>	5,25€
0,0% HEINEKEN Lage 33 cl.....	4€
0,0% AMSTEL ORO torrada tostada <i>toast</i> 33cl.....	4€
CRUZCAMPO LARGER SENSE GLUTEN Sin gluten <i>Free gluten</i>	4€
CRUZCAMPO RADLER 33 cl.....	4€
CRUZCAMPO GRAN RESERVA 33 cl.	4,5€
EL ÀGUILA sense filtrar sin filtrar <i>unfiltered</i> 33 cl.....	4,5€
GUINNESS Stout 33 cl.....	5€
HEINEKEN Pilsner 33 cl.....	4,5€
PAULANER Weissbier 33cl.....	6€

SANGRÍA & SIDRA

LOLEA 25cl.....	6,5€
LOLEA 100cl	25€
Sidra Ladrón de Manzanas.....	4€

VINOS

VINS

WINE

*Contempo
Gastrobar*

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

	
Lustau Fino Jarana D.O. Jerez <i>Palomino Fino</i>	3,5€
Vermut Lustau blanco D.O. Jerez <i>Fino y Moscatel</i>	4,5€
Vermut Lustau rojo D.O. Jerez <i>Moscatel, Pedro Ximénez</i>	4,5€
Polvorí Vermut rojo Catalunya <i>Aperitivo vínico ecológico</i>	4,5€

ROSATS | ROSADOS | ROSÉ

	 
Muga D.O. Rioja <i>Tempranillo</i>	5,7€ 29€
Cara Nord D.O. Conca de Barberà <i>Trepal</i>	5,4€ 27€
Petit Caus 2019 D.O. Penedés <i>Merlot</i>	5,8€ 29€
Jean Leon 3055 D.O. Penedés <i>Pinot Noir y Garnacha tinta</i>	6€ 30€
Miraval 2020 D.O. Côtes de Provence <i>Garnacha, Syrah, Cinsault, Mourvèdre</i>	6,8€ 34€

ESPUMOSOS | SPARKLING

	 
Rimat Brut Nature 2020 D.O. Cava <i>Xarel·lo y Chardonnay</i>	4€ 20€
Aire Brut Nature Rosé D.O. Cava <i>Macabeu y Xarel·lo</i>	6€ 30€
Arts Collecta Blanc de blancs Reserva D.O. Cava <i>Chardonnay, Parellada y Xarel·lo</i>	32€
Parxet 1920 Gran Reserva Extra Brut D.O. Cava <i>Pansa Blanca</i>	44€
Gramona III Lustrós Brut Nature 2013 D.O. Corpinnat <i>Xarel·lo y Macabeo</i>	47€
Bollinger Special Cuvee D.O. Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	72€
Gonet-Medeville Cuvée Blanc de noirs D.O. Champagne <i>Pinot noir</i>	65€
Ruinart Blanc de Blancs D.O. Champagne <i>Chardonnay</i>	94€

BLANC | BLANCOS | WHITE



Raventós D'Alella D.O. Alella <i>Pansa Blanca</i>	24€
Blanc Selecció Josep Foraster D.O. Conca de Barberá <i>Garnacha blanca, Macabeo y Chardonnay</i>	6,4€ 32€
Ekam D.O. Costers del Segre <i>Albariño y Riesling</i>	41€
El Niu de la Cigonya D.O. Costers del Segre <i>Xarel·lo, Chardonnay y Albariño</i>	6,2€ 31€
Turons La Pleta D.O. Costers del Segre <i>Chardonnay</i>	6,8€ 34€
▼ Fransola D.O. Penedés <i>Sauvignon blanc</i>	9,4€ 47€
▼ Pardas D.O. Penedés <i>Xarel·lo</i>	7,2€ 36€
Gramona Gessamí D.O. Penedés <i>Moscatel, Sauvignon Blanc y Gewüstraminer</i>	6€ 30€
Abadal D.O. Pla de Bages <i>Picapoll</i>	6,2€ 31€
Sentits Blancs D.O. Pla de Bages <i>Garnacha blanca</i>	6,8€ 34€
Ossian D.O. Castilla y León <i>Verdejo</i>	9,8€ 49€
▼ Perro Verde D.O. Rueda <i>Verdejo</i>	5,7€ 28€
Fenomenal D.O. Rueda <i>Sauvignon Blanc</i>	5,9€ 29€



Itsasmendi D.O. Bizkaiko Txakolina <i>Hondarribi Zuri Zerratie, Hondarribi Zuri</i>	5,8€ 29€
O luar do sil D.O. Valdeorras <i>Godello</i>	6,4€ 32€
La Mar D.O. Rías Baixas (Val do Rosal) <i>Caiño blanco</i>	6,8€ 34€
Lapola D.O. Ribeira Sacra <i>Godello, Albariño y Doña Blanca</i>	36€
▼ Mar de Frades D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	7€ 35€
Viña Pomal D.O. Rioja <i>Viura y Malvasía</i>	22€
▼ Viña Pomal Vinos Singulares Reserva 2015 D.O. Rioja <i>Tempranillo blanco</i>	8,6€ 43€
▼ Joseph Drouhin A.O.C. Petit Chablis <i>Chardonnay</i>	7,6€ 38€
Dr. Loosen D.O. Mosel, Alemania <i>Riesling</i>	6,1€ 31€
Cape Crest Te Mata 2018 D.O. Hawke's Bay, Nueva Zelanda <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sémillon</i>	37€
▼ Oremus Mandolás 2019 D.O. Tokaj <i>Furmint</i>	6,6€ 33€

NEGRES | TINTOS | RED



Llebre <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Ull de Llebre</i>	28€
▼ Thalarn <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Syrah</i>	10€ 50€
Batlliu Biu <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Pinot Noir</i>	6,4€ 32€
Perelada Finca Malaveina <i>D.O. Empordà</i> <i>Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Syrah y Garnatxa</i>	6,6€ 33€
Dido La Universal <i>D.O. Montsant</i> <i>Merlot, Cab. Sauvignon, Syrah y Garnatxa</i>	6,8€ 34€
El Pispá <i>D.O. Montsant</i> <i>Garnatxa negra y Carinyena</i>	25€
Dofí <i>D.O.Q. Priorat</i> <i>Garnatxa tinta</i>	28€ 140€
▼ Camins del Priorat <i>D.O.Q. Priorat</i> <i>Carinyena, Syrah, Cab. Sauvignon y Garnatxa</i>	7,4€ 37€
▼ Laurel <i>D.O.Q. Priorat</i> <i>Syrah, Cab. Sauvignon y Garnacha</i>	10,4€ 52€
Torreó de l'Indià <i>D.O. Terra Alta</i> <i>Garnatxa negra y Samsó</i>	6,2€ 31€
Trepát <i>D.O. Conca de Barberà</i> <i>Trepát</i>	6,2€ 31€
Pittacum <i>D.O. Bierzo</i> <i>Mencía</i>	6€ 30€
▼ Almirez <i>D.O. Toro</i> <i>Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	7€ 35€
Sardón <i>V.T. Castilla y León</i> <i>Tempranillo</i>	5€ 30€



La Vicalanda Reserva <i>D.O.C. Rioja</i> <i>Tempranillo</i>	6,5€ 33€
▼ Marqués de Murrieta Reserva <i>D.O.C. Rioja</i> <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	7€ 35€
San Vicente <i>D.O.C. Rioja</i> <i>Tempranillo</i>	11,1€ 55,5€
Celeste Roble <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tempranillo</i>	5,8€ 29€
Pago de Carraovejas <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tinto fino, Cab. Sauvignon y Merlot</i>	50€
▼ Pícaro del Águila <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tinto fino</i>	8€ 40€
▼ Flor de Pingus <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tinto fino</i>	30,4€ 152€
Juan Gil Plata <i>D.O. Jumilla</i> <i>Monastrell</i>	6,3€ 32€
▼ Les Jalets <i>A.O.C. C. Hermitage, Ródano Norte</i> <i>Syrah</i>	7,1€ 35€
▼ La Fleur de Rocheyron <i>A.O.C. S. Émilion, Bordeaux</i> <i>Merlot</i>	10,8€ 54€
▼ Louis Latour Cuvee <i>A.O.C. Bourgogne</i> <i>Pinot Noir</i>	9,4€ 47€
Le vieux Donjon <i>A.O.C. Châteuneuf du Pape, Rhone</i> <i>Garnacha tinta</i>	61€
Alta Vista <i>D.O. Mendoza, Argentina</i> <i>Malbec</i>	6,6€ 33€