

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 cafè | 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 ÁGUILA 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.....	5,1€
LOLEA 100cl	25€
Sidra Ladrón de Manzanas.....	4€

VINOS

VINS

WINE

Contempo
Gastrobar

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

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

ROSATS | ROSADOS | ROSÉ

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

ESPUMOSOS | SPARKLING

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

BLANC | BLANCOS | WHITE



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



Itsasmendi <i>D.O. Bizkaiko Txakolina</i> <i>Hondarribi Zuri Zerratie, Hondarribi Zuri</i>	5,8€ 29€
O luar do sil <i>D.O. Valdeorras</i> <i>Godello</i>	6,4€ 32€
La Mar <i>D.O. Rías Baixas (Val do Rosal)</i> <i>Caiño blanco</i>	6,8€ 34€
Lapola <i>D.O. Ribeira Sacra</i> <i>Godello, Albariño y Doña Blanca</i>	36€
 Mar de Frades <i>D.O. Rias Baixas</i> <i>Albariño</i>	7€ 35€
Viña Pomal <i>D.O. Rioja</i> <i>Viura y Malvasía</i>	22€
 Viña Pomal Vinos Singulares Reserva 2015 <i>D.O. Rioja</i> <i>Tempranillo blanco</i>	8,6€ 43€
 Joseph Drouhin <i>A.O.C. Petit Chablis</i> <i>Chardonnay</i>	7,6€ 38€
Dr. Loosen <i>D.O. Mosel, Alemania</i> <i>Riesling</i>	6,1€ 31€
Cape Crest Te Mata 2018 <i>D.O. Hawke's Bay, Nueva Zelanda</i> <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sémillon</i>	37€
 Oremus Mandolás 2019 <i>D.O. Tokaj</i> <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 Pispa <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€
Trepat <i>D.O. Conca de Barberà</i> <i>Trepat</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>	38€ 190€
Juan Gil Plata <i>D.O. Jumilla</i> <i>Monastrell</i>	6,3€ 32€
 Les Jalets A.O.C. C. Hermitage, Ródano Norte <i>Syrah</i>	7,1€ 35€
 La Fleur de Rocheyron A.O.C. S. Émilion, Bordeaux <i>Merlot</i>	10,8€ 54€
 Louis Latour Cuvee A.O.C. Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	9,4€ 47€
Le vieux Donjon A.O.C. Châteuneuf du Pape, Rhone <i>Garnacha tinta</i>	61€
Alta Vista <i>D.O. Mendoza, Argentina</i> <i>Malbec</i>	6,6€ 33€