



Espumosos

<i>Dom Pérignon Millésimé</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i> A.O.C Champagne	-	239
<i>Louis Roederer, brut premier</i> <i>Chardonnay, pinot noir y pinot meunier -</i> A.O.C Champagne	14	75
<i>Torelló 225 cava de paraje, brut nature</i> <i>Macabeo, xarel·lo y parellada</i> D.O Cava	-	37
<i>Laietà Rosé, brut nature</i> <i>Mataró</i> D.O Cava	-	40
<i>Gramona Imperial, brut gran reserva</i> <i>Xarel·lo, macabeo y Chardonnay -</i> D.O Cava	6	33

Blancos*Bermejo**Malvasia Volcánica*

D.O Lanzarote

-

33

*Mas Escorpí**Chardonnay*

D.O. Penedés

5

30

*Menade**Verdejo*

D.O. Rueda

4

26

*Sentits blanc**Garnacha blanc*

D.O Catalunya

-

37

Rosados*La Rosa - Can Sumoi**Sumoll, parellada, xarel·lo*

D.O. Penedés

5

29

Tintos

<i>Carles Andreu Trepat</i> <i>Trepat</i> D.O. Conca Barberà	7	32
<i>El Nogal - Pago de los Capellanes</i> <i>Tinta fina</i> D.O Ribera del Duero	-	75
<i>Roda I Rva</i> <i>Tempranillo</i> D.O,ca Rioja	-	63
<i>Teixar</i> <i>Garnacha peluda</i> D.O Monsant	-	65
<i>Vidiví</i> <i>Garnacha negra, Cabernet sauvignon y merlot</i> D.O. Empordà	4	26



COCKTAILS DE AUTOR



Black Pearl of the Ocean | SUAVE 15

Acido, cítrico, ligeramente dulce y picante.

Gin mare, sirope de manzana verde, vinagre balsámico de Módena, sour, tabasco, ahumado de madera aromática.

Maridaje: Ostra amelié nº 2



Eureka | SUAVE 18

Cítrico, ligeramente dulce, peculiar.

Vodka Absolut Elyx eléctrico, umeshu, sake, gumma, sour.

Maridaje: Sushi



Take it Easy | MEDIO 18

Aterciopelado, elegante.

Cognac & brandy Ysabel Regina, oporto Noval 10 años, vino tino, bitter de café casero.



Tiki Lover | SUAVE

15

Fresco, afrutado, cítrico y dulce.

Ron Havana Selección de Maestros, luxardo maraschino, bitter del professore, zumo de naranja fresco, sour, oleo saccharum de pomelo, jengibre fresco, spray de tintura de haba tonka.



El Gringo | FUERTE

15

Seco, fuerte, especiado.

Bulleit rye, mezcal joven los danzantes, vodka infusionada con albahaca y romero casero, sirope de te earl grey casero, bitter de cardamomo casero, ahumado de romero.



Gentleman | FUERTE

15

Seco, ahumado, fuerte.

Jack Daniel's single barrel, Lagavulin 16, sirope de remolacha y soja casero, bitter de chocolate casero.

CLÁSICOS NO TAN CLÁSICOS



Birra | SUAVE

15

Inspirado en Piña Colada. Afrutado, semi-dulce.

Cognac & brandy Ysabel Regina, licor de chocolate, zumo de piña, bitter de cardamomo casero, espuma de coco.



Summer Collins | SUAVE

15

Inspirado en Tom Collins. Cítrico y dulce.

Ginebra Hendrick's, licor de lychees, sirope de rosas, sour, tónica.



Indian Gimlet | SUAVE

15

Inspirado en GIMLET. Cítrico, dulce, fresco.

Gin Plymouth infundado con lima kaffir y cardamomo, té verde, sirope de manzana verde, sour.



La Marga | MEDIO

15

Inspirado en Margarita. Cítrico y seco.

Tequila Ocho curado, mezcal joven los danzantes infundado con chipotle, sour, miel de lavanda casera y albahaca.



Old Ocean | FUERTE

15

Inspirado en old fashioned. Fuerte, seco y especiado.
Whisky escoces Glenrothes vintage, bitter de cardamomo casero, tomillo fresco, terrón de azúcar flambeado, vichy catalan, ahumado con madera de manzano.



Il Conte | FUERTE

15

Inspirado en negroni. Amargo y seco.
Gin Tanqueray ten, mezcal reposado los danzantes, bitter del professore, vermut cinzano 1757 infusinado con té verde, romero, spray de tintura de haba tonka.



Liquid Kitchen CX | SUAVE

15

Inspirado en bloody mary. Peculiar e intenso.
Vodka Absolut Elyx infusionada con albahaca y romero, licor de ajo casero, zumo de tomate, sour, sal de apio, pimienta blanca, vino tinto, escamas de parmiggiano.

CLÁSICOS NO TAN CLÁSICOS



Blue Wave | SUAVE

15

Inspirado en Pisco Sour, Cítrico, dulce, fresco.

Pisco Gobernador, sour, sirope de alga tohsaka casero, wasabi, aire de plancton.



Daiquimelo | SUAVE

15

Inspirado en daiquiri. Citroco, dulce.

Ron Diplomático reserva exclusiva, drambuie, sour, sirope de violeta, espuma debutterscotch.



Glamour | SUAVE

15

Inspirado en Cosmopolitan. Cítrico, ligeramente dulce, con un toque de burbujas.

Vodka Absolut Elyx infusinado con cítricos casero, licor de frambuesa casero, frutos del bosque flambeados con coientreau y jengibre, sour, sirope de vainilla, cava.

COCKTAILS 0,0



Splash

Dulce, afrutado. **Frozen**

Puré de coco, puré de plátano, zumo de piña y sour.

10



On the Road

Fresco, cítrico, **toque floral.**

Zumo de arándanos, sour, sirope de roras, menta, tónica.

10

NUESTRAS GINEBRAS MACERADAS CASERAS

Gin infusionado con manzanilla y lavanda. 15
Piel de limón.

*Gin infusionado con hojas lima kaffir
y cardamomo.* 15
Piel de limón.

Gin infusionado con té verde y té negro 15
Piel de naranja.

Gin infusionado con frutas del bosque 15
Piel de naranja, frutos del bosque.

Gin infusionado con chipotle chili 15
Piña, piel de limón.

GIN & TONIC Fever Tree

—

Secas

<i>Seagram's</i>	12
Piel de naranja, pimienta de Jamaica.	
<i>Plymouth</i>	14
Piel de limón, piel de naranja	
<i>Martin Miller's</i>	14
Piel de lima, bayas de enebro.	
<i>London N°3</i>	14
Piel de limón, bitter de cardamomo.	
<i>Beefeater 24</i>	14
Piel de lima, bayas de enebro.	
<i>Fifty Pounds</i>	14
Piel de limón, Lemon peel.	
<i>N° 209</i>	14
Pimienta de Jamaica, piel de limón.	
<i>Sipsmith</i>	14
Piel de lima, bayas de enebro.	
<i>Gin MG</i>	12
Piel de limon.	

**GIN &
TONIC**
Fever Tree

—
Especiadas

Monkey 47 16
Nada o piel de lima.

Hendrick's 14
Pepino

Gin Mare 14
Mermelada de higos, brote de menta.

London N°1 14
Piel de naranja

Mombasa 14
Licor de café casero, piel de limón

Jinzu 14
Piel de limón

—
Cítricas

<i>Citadelle</i>	14
Licor de violeta, piel de naranja	
<i>Tanqueray ten</i>	14
Naranja deshidratada, piel de limón	
<i>Bayswater</i>	14
Piel de limón	
<i>Tanqueray Rangpur</i>	14
Rodaja de lima	
<i>Le tribute gin</i>	14
Piel de naranja	

—
Afrutadas

<i>Brockmans</i>	14
Piel de naranja, frambuesa y moras	
<i>Nordés</i>	14
Spray de tintura de haba tonka, piel de lima	
<i>G'Vine</i>	14
Uva negra	
<i>Bloom</i>	14
Fresa, rodaja de limón	

NUESTRA BODEGA

WHISKIES

—

Escocés

<i>Oban 14</i>	8	16	18	250
<i>Talisker 10</i>	7	14	16	200
<i>Lagavulin 16</i>	9	18	16	200
<i>The glenlivet founder's reserve</i>	7	14	16	200
<i>Glenrothers Vintage</i>	6	12	14	200
<i>Ballantine's</i>	4	8	10	150
<i>Black label</i>	6	12	14	200
<i>Gold label</i>	7	14	16	200
<i>Blue label</i>	30	60	62	550
<i>Cardhu 12</i>	6	12	14	200
<i>Highland park 12</i>	6	12	14	200

| Precios en € - 10% IVA inc.

<i>Escocés</i>	<i>Chivas regal 18</i>	13	25	27	350
	<i>Chivas 21 royal salute</i>	20	40	42	500
	<i>Macallan 12 fine oak</i>	8	16	18	250
	<i>Macallan rare cask</i>	45	90	92	900
	<i>Laphroaig 10</i>	9	18	20	300
<hr/>					
<i>Japonés</i>	<i>Hibiki Harmony</i>	13	25	27	350
	<i>Hibiki 17</i>	50	100	102	1200
	<i>Hibiki 21</i>	100	200	202	2200
	<i>Yamasaki 12</i>	23	45	47	550
	<i>Hakushu 12</i>	20	40	42	500
<hr/>					
<i>Irlandes</i>	<i>Flaminng Pig</i>	5	10	12	150
	<i>Jameson's Black Barrel</i>	6	12	14	200
	<i>Connemara</i>	7	14	16	200

Bourbon	<i>Bulleit</i>	5	10	12	150
	<i>Four Roses Small Batch</i>	7	14	16	200
	<i>Blantons Green Label</i>	8	16	18	250
	<i>Mytcher's</i>	13	25	27	350
	<i>Eagle Rare</i>	9	18	20	300
	<i>Woodford's Reserve</i>	8	16	18	250
Rye	<i>Bulleit</i>	5	10	12	150
	<i>Sazerac</i>	9	18	20	300
	<i>Mytcher's</i>	13	25	27	350
	<i>Woodford's</i>	8	16	18	250
Tennessee	<i>Jack Daniel's</i>	5	10	12	150
	<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	7	14	16	200
	<i>Gentleman Jack</i>	6	12	14	200
Canadian	<i>Crown Royal</i>	7	14	16	200

RON

<i>Havana 7</i>	5	10	12	150
<i>Havana club selección de maestros</i>	6	12	14	200
<i>Zacapa 23</i>	7	14	16	200
<i>Zacapa XO</i>	13	25	27	350
<i>Appleton state 21</i>	20	40	42	500
<i>Diplomatico embajador</i>	6	12	14	200
<i>Myer's</i>	6	12	14	300
<i>Diplomático reserva exclusiva</i>	7	14	16	200
<i>Kraken</i>	6	12	14	200
<i>Plantation Overproof</i>	7	14	16	200
<i>Plantation 3 Stars</i>	5	10	12	150
<i>Plantation Jamaica</i>	9	18	20	250
<i>Plantation 20 xo</i>	9	18	20	250
<i>Santísima trinidad 15</i>	7	14	16	200

CACHACA

<i>Capucana</i>	6	12	14	200
<i>Abelha</i>	5	10	12	150

COGNAC

<i>Courvoisier V.s.o.p</i>	7	14	16	200
<i>Remy Martin X.o</i>	23	45	47	500
<i>Courvoisier X.o.</i>	20	40	42	500

BRANDY

<i>Torres 15</i>	6	12	14	200
<i>Ysabel Regina</i>	7	14	16	200
<i>Jaime 1 30</i>	13	25	27	350

VODKA

<i>Absolut</i>	5	10	12	150
<i>Absolut Elyx</i>	7	14	16	200
<i>Ketel One</i>	5	10	12	150
<i>Cirôc</i>	6	12	14	200
<i>U'luwka</i>	7	14	16	200
<i>Karlsson</i>	6	12	14	200
<i>Belvedere</i>	6	12	14	200
<i>Crystal Head</i>	7	14	16	200
<i>Beluga</i>	7	14	16	200
<i>Stolichnaya Elite</i>	6	12	14	200

TEQUILA

<i>Don Julio Blanco</i>	6	12	14	200
<i>Don Julio Reposado</i>	7	14	16	200
<i>Don julio 1942</i>	23	45	47	550
<i>Tequila Ocho Curado</i>	7	14	16	200
<i>Herradura Reposado</i>	7	14	16	200
<i>Olmeca Altos</i>	7	14	16	200

MEZCAL

<i>Alipús Baltasar</i>	9	18	20	250
<i>Los Danzantes Joven</i>	7	14	16	200
<i>Los Danzantes Reposado</i>	7	14	16	200

VERMÚT

<i>Antica Formula Rosso</i>	-	8	10	150
<i>La Quintinye Blanc</i>	-	8	10	150
<i>La Quintinye Dry</i>	-	8	10	150
<i>La Quintinye Rouge</i>	-	8	10	150

PUROS

<i>Habano Montecristo Petit Edmundo</i>	22
<i>Habano Cohiba siglo I</i>	21
<i>Habano Cohiba siglo VI</i>	39
<i>Habano Montecristo Petit</i>	18
<i>Habano Montecristo Open Eagle</i>	25
<i>Habano Partagas n°4</i>	23

