

01 ENTRANTES PARA COMPARTIR

ENTRANTS & PER COMPARTIR
STARTERS & SHAREABLES

12,95 €



NACHOS SUPREME

Nachos caseros, queso cheddar, salsa cheddar, guacamole, crema agria, virutas de bacon, jalapeños y pico de gallo
Nachos casolans, formatge cheddar, salsa cheddar, guacamole, crema agra, virutes de bacó, jalapeños i pico de gallo
Homemade nachos, cheddar cheese, cheddar sauce, guacamole, sour cream, fine bacon shavings, jalapeños and pico de gallo

13,50 €



NACHOS PULLED PORK

Nachos caseros, queso cheddar, salsa cheddar, salsa barbacoa, pulled pork ahumado durante más de 8 horas, crema agria, jalapeños y pico de gallo
Nachos casolans, formatge cheddar, salsa cheddar, salsa barbacoa, pulled pork fumat durant més de 8 hores, crema agra, jalapeños i pico de gallo
Homemade nachos, cheddar cheese, cheddar sauce, BBQ sauce, pulled pork smoked for over 8 hours, sour cream, jalapeños and pico de gallo

9,95 €



FINGERS DE POLLO AL ESTILO LUISIANA

Tiras de pollo rebozadas al estilo Luisiana con sésamo, acompañadas de salsa mostaza y miel
Tires de pollastre arrebossades a l'estil Louisiana amb sèsam, acompanyades de salsa de mostassa i mel
Louisiana-style breaded chicken tenders with sesame, served with honey mustard sauce

7,50 €



AROS DE CEBOLLA BBQ

Aros de cebolla crujientes acompañados de salsa barbacoa
Anelles de ceba cruixents acompanyats de salsa barbacoa
Crispy onion rings served with BBQ sauce

8,95 €



TEQUEÑOS DE QUESO (5u)

Palitos de queso enrollados, acompañados de salsa marinera de tomate
Bastonets de formatge enrotllats, acompanyats de salsa marinera de tomàquet
Rolled cheese sticks, served with tomato marinara sauce

10,50 €



TEMPURA NIPONA DE LANGOSTINOS (5u)

Tempura japonesa de langostinos crujientes, acompañada de salsa dulce chili thai
Tempura japonesa de llagostins cruixents, acompanyada de salsa dolça chili thai
Crispy Japanese-style tempura prawns, served with Thai sweet chili sauce

8,95 €



TAKOYAKI OSAKA STYLE (5u)

Buñuelos japoneses rellenos de pulpo con salsa takoyaki, mayonesa japonesa y katsuobushi
Bunyols japonesos farcits de pop amb salsa takoyaki, maionesa japonesa i katsuobushi
Japanese octopus fritters with takoyaki sauce, Japanese mayonnaise and katsuobushi

11,95 €



CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN IBÉRICO (6u)

Croquetas artesanas cremosas de jamón ibérico
Croquetes artesanes cremoses de pernil ibèric
Creamy handmade Iberian ham croquettes



Nachos Supreme

02 ENSALADAS

AMANIDES
SALADS

12,50 €



ENSALADA CÉSAR CRUJIENTE

Mezclum, pollo crujiente, queso parmesano, tomate cherry, picatostes y salsa César.
Mesclum, pollastre cruixent, formatge parmesà, tomàquet cherry, crostons i salsa Cèsar.
Mixed greens, crispy chicken, Parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons and Caesar sauce.

11,50 €



ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA

Mezclum, queso de cabra a la plancha, nueces, tomate cherry y crema de vinagre balsámico.
Mesclum, formatge de cabra a la planxa, nous, tomàquet cherry i crema de vinagre balsàmic.
Mixed greens, grilled goat cheese, walnuts, cherry tomatoes and balsamic vinegar cream.

03 SMASH BURGERS

+1,50 €

Pan sin gluten | Pa sense gluten | Gluten-free bread
Puede contener trazas | Pot contenir traces | May contain traces

10,50 €



BLAI DOUBLE CHEESEBURGER

Doble smash de ternera, doble cheddar, cebolla, pepinillos encurtidos y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Doble smash de vedella, doble cheddar, ceba, cogombrets envinagrats i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, onion, pickles and our secret sauce, on a brioche bun

12,95 €



BARKADA TRUFADA

Doble smash de ternera, doble cheddar, cebolla crujiente, huevo a la plancha y mayonesa trufada, en pan brioche.
Doble smash de vedella, doble cheddar, ceba cruixent, ou a la planxa i maionesa trufada, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, crispy onion, fried egg and truffle mayonnaise, on a brioche bun

13,50 €



THE G.O.A.T.

Doble smash de ternera, queso de cabra, cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillos encurtidos y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Doble smash de vedella, formatge de cabra, cheddar, ceba caramelitzada, enciam, tomàquet, cogombrets envinagrats i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Double smash beef patties, goat cheese, cheddar, caramelized onion, lettuce, tomato, pickles and our secret sauce, on a brioche bun

14,50 €



TEXAS SMOKEHOUSE

Doble smash de ternera, doble cheddar, pulled pork ahumado durante más de 8 horas, aros de cebolla rebozados y salsa barbacoa, en pan brioche
Doble smash de vedella, doble cheddar, pulled pork fumat durant més de 8 hores, anelles de ceba arrebossades i salsa barbacoa, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, pulled pork smoked for more than 8 hours, breaded onion rings and barbecue sauce, on a brioche bun

13,95 €



GRAN ROMA CARBOTRUFADA

Doble smash de ternera, doble cheddar, salsa carbonara, disco de parmesano crujiente, virutas de bacon y mayonesa trufada, en pan brioche
Doble smash de vedella, doble cheddar, salsa carbonara, disc de parmesà cruixent, virutes de bacó i maionesa trufada, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, carbonara sauce, crispy parmesan disc, fine bacon shavings and truffle mayonnaise, on a brioche bun

12,95 €



LONDON PREMIUM

Doble smash de ternera, doble cheddar, bacon, huevo a la plancha, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos encurtidos y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Doble smash de vedella, doble cheddar, bacó, ou a la planxa, enciam, tomàquet, ceba, cogombrets envinagrats i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, bacon, fried egg, lettuce, tomato, onion, pickles and our secret sauce, on a brioche bun

12,50 €



OKLAHOMA JAMMER

Doble smash de ternera con cebolla a la plancha, doble cheddar, mermelada de bacon, pepinillos encurtidos y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Doble smash de vedella amb ceba a la planxa, doble cheddar, mermelada de bacó, cogombrets envinagrats i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Double smash beef patties with griddled onion, double cheddar, bacon jam, pickles and our secret sauce, on a brioche bun

13,95 €



MANILA IMPERIAL

Doble smash de ternera, doble cheddar, lechón kawali (cerdo estilo filipino), lechuga, col morada y salsa gravy filipina dulce, en pan brioche
Doble smash de vedella, doble cheddar, lechón kawali (porc a l'estil filipí), enciam, col llombarda i salsa gravy filipina dolça, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, lechon kawali (Filipino-style pork), lettuce, red cabbage and sweet Filipino gravy sauce, on a brioche bun



Terruño Mango Royale

10% de suplemento en terraza
10% de suplement a la terrassa
10% terrace supplement

13,95 €



TERRUÑO MANGO ROYALE

Doble smash de ternera, queso semicurado, mermelada de bacon, mango chutney, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos encurtidos y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Doble smash de vedella, formatge semicurat, mermelada de bacó, mango chutney, enciam, tomàquet, ceba, cogombrets envinagrats i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Double smash beef patties, semi-cured cheese, bacon jam, mango chutney, lettuce, tomato, onion, pickles and our secret sauce, on a brioche bun

14,95 €



BANGKOK EDITION 🍷

Doble smash de ternera, doble cheddar, gambas en tempura, brots de soja, lechuga, col morada, salsa de cacahuete satay y salsa pad thai, en pan brioche
Doble smash de vedella, doble cheddar, gambes en tempura, brots de soja, enciam, col llombarda, salsa de cacauet satay i salsa pad thai, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, tempura prawns, bean sprouts, lettuce, red cabbage, satay peanut sauce and pad thai sauce, on a brioche bun

14,50 €



IBÉRICA RESERVE

Doble smash de ternera, doble cheddar, jamón ibérico, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos encurtidos y mayonesa trufada, en pan brioche
Doble smash de vedella, doble cheddar, pernil ibèric, enciam, tomàquet, ceba, cogombrets envinagrats i maionesa trufada, en pa brioche
Double smash beef patties, double cheddar, Iberian ham, lettuce, tomato, onion, pickles and truffle mayonnaise, on a brioche bun

04 ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPANYAMENTS
SIDES

4,50 €

PATATAS SAZONADAS

Patatas fritas sazonadas con mezcla de especias (ajo, pimentón y hierbas aromáticas)
Patates fregides assaonades amb barreja d'espècies (all, pebre vermell i herbes aromàtiques)
Seasoned french fries with a spice blend (garlic, paprika and aromatic herbs)

6,90 €



BACON CHEESE

Patatas fritas con salsa cheddar, virutas de bacon y nuestra salsa secreta
Patates fregides amb salsa cheddar, virutes de bacó i la nostra salsa secreta
French fries with cheddar sauce, bacon shavings and our secret sauce

6,90 €



ALIOLI PROVENZAL

Patatas fritas con salsa alioli, polvo de parmesano y hierbas provenzales
Patates fregides amb salsa allioli, pols de parmesà i herbes provençals
French fries with aioli sauce, Parmesan powder and Provençal herbs

7,50 €



WAFFLE TRUFFLE

Patatas gofre crujientes con mayonesa trufada y polvo de parmesano
Patates gofre cruixents amb maionesa trufada i pols de parmesà
Crispy potato waffles with truffle mayo and Parmesan powder

5,50 €

BONIATO

Moniato | Sweet potato



Waffle Truffle

05 CHICKEN BURGERS

12,50 €



LOUISIANA STYLE CHICKEN

Tiras de pollo rebozadas al estilo Louisiana, cheddar, bacon, lechuga, tomate y nuestra salsa especial, en pan brioche
Tires de pollastre arrebossades a l'estil Louisiana, cheddar, bacó, enciam, tomàquet i la nostra salsa especial, en pa brioche
Louisiana-style chicken tenders, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato and our special sauce, on a brioche bun

13,50 €



KOREAN CHICKEN GLAZE

Tiras de pollo rebozadas glaseadas con salsa coreana agritudle picante, salsa cheddar, kimchi, lechuga, col morada, sésamo tostado y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Tires de pollastre arrebossades glassejades amb salsa coreana agredolça i picant, salsa cheddar, kimchi, enciam, col llombarda, sésam torrat i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Chicken tenders glazed with sweet and spicy Korean sauce, cheddar sauce, kimchi, lettuce, red cabbage, toasted sesame seeds and our secret sauce, on a brioche bun



Louisiana Style Chicken

06 VEGGIE BURGERS

12,95 €



MCCARTNEY VEGGIE SELECTION

Hamburguesa vegetal Linda McCartney, cheddar, lechuga, lechuga morada, tomate, cebolla caramelizada, cebolla crujiente, pepinillos encurtidos y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Hamburguesa vegetal Linda McCartney, cheddar, enciam, enciam lila, tomàquet, ceba caramel-litzada, ceba cruixent, cogombrets envinagrats i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Linda McCartney veggie patty, cheddar cheese, lettuce, purple lettuce, tomato, caramelized onion, crispy onion, pickles and our secret sauce, on a brioche bun

13,95 €



HEURA K-CHIKIN GLAZE

Escalope vegetal Heura glaseado con salsa coreana agritudle picante, salsa cheddar, kimchi, lechuga, col morada, sésamo tostado y nuestra salsa secreta, en pan brioche
Escalopa vegetal Heura glassejada amb salsa coreana agredolça i picant, salsa cheddar, kimchi, enciam, col llombarda, sésam torrat i la nostra salsa secreta, en pa brioche
Heura plant-based chicken-style fillet glazed with sweet and spicy Korean sauce, cheddar sauce, kimchi, lettuce, red cabbage, toasted sesame seeds and our secret sauce, on a brioche bun

07 BURGERS A LA PARRILLA

BURGERS A LA GRAELLA
GRILLED BURGERS

12,50 €



CALIFORNIA DELUXE

150 g de ternera a la parrilla, doble cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillos encurtidos y nuestra salsa secreta, en pan de sésamo
150 g de vedella a la graella, doble cheddar, ceba caramel-litzada, enciam, tomàquet, cogombrets envinagrats i la nostra salsa secreta, en pa de sésam
150 g grilled beef patty, double cheddar, caramelized onions, lettuce, tomato, pickles and our secret sauce, on a sesame bun

13,95 €



BROOKLYN BBQ PULLED

150 g de ternera a la parrilla, cheddar, pulled pork ahumado durante más de 8 horas, lechuga, tomate, pepinillos y salsa barbacoa, en pan de sésamo.
150 g de vedella a la graella, cheddar, pulled pork fumat durant més de 8 hores, enciam, tomàquet, cogombrets i salsa barbacoa, en pa de sésam.
150 g grilled beef patty, cheddar, pulled pork smoked for more than 8 hours, lettuce, tomato, pickles and barbecue sauce, on a sesame bun.

10% de suplemento en terraza
10% de suplement a la terrassa
10% terrace supplement

08 CARNES

CARNES
STEAKS

"Recomendamos poco hecho o al punto para disfrutar su jugosidad"

38,90 €



ENTRECOT MADURADO 7 DÍAS CON HUESO "RÉSERVE DU CHEF" (500 g)
Dry-Aged Bone-In Entrecôte Steak

Entrecot de vaca con hueso, madurado en seco durante 7 días, de sabor intenso y textura excepcional. Servido con patatas caseras, pimientos de Padrón y nuestra exclusiva salsa Café de París, elaborada con mantequilla especiada y hierbas aromáticas.

Entrecot de vaca madurat 7 dies amb os, de sabor intens i textura excepcional.

Servit amb patates casolanes, pebrots del Padró i la nostra exclusiva salsa Café de París, elaborada amb mantega especiada i herbes aromàtiques.

Dry-aged bone-in entrecôte steak, aged for 7 days for enhanced flavour and tenderness.

Served with homemade potatoes, sautéed Padrón peppers and our signature Café de Paris sauce, made with spiced butter and aromatic herbs.

26,90 €

PICAÑA DE TERNERA "SIGNATURE GRILL" (350 g)
Grilled Veal Picanha

Picana de ternera a la parrilla, jugosa y llena de carácter, marcada al punto perfecto para realzar su sabor natural, acompañada de nuestra salsa chimichurri.

Servido con patatas caseras y pimientos de Padrón salteados.

Picana de vedella a la brasa, sucosa i plena de caràcter, marcada al punt perfecte per realçar el seu sabor natural, acompanyada de la nostra salsa chimichurri.

Servit amb patates casolanes i pebrots del Padró saltats.

Grilled veal picanha, juicy and full of character, cooked to perfection to enhance its natural flavour, served with our chimichurri sauce. Served with homemade potatoes and sautéed Padrón peppers.



Entrecot madurado 7 días con hueso "Réserve du Chef" (500 g) | Dry-Aged Bone-In Entrecôte Steak

09 EXTRAS

EXTRAS VEGETALES

0,80 € Cebolla | Ceba | Onion
0,80 € Lechuga | Enciam | Lettuce
0,80 € Tomate | Tomàquet | Tomato
0,80 € Pepinillo | Cogombrets | Pickles

EXTRAS TOPPINGS

1,50 € Queso | Formatge | Cheese
2,00 € Huevo | Ou | Egg
2,20 € Bacon | Bacó | Bacon
1,20 € Cebolla caramelizada | Ceba caramel·litzada
Caramelized onion
1,20 € Cebolla crujiente | Ceba cruixent
Crispy onion
1,80 € Chutney de mango | Mango chutney
1,20 € Jalapeños

EXTRAS PREMIUM

3,50 € Smash de ternera | Smash de vedella
Beef smash patty
3,00 € Pulled pork
2,50 € Mermelada de bacon | Mermelada de bacó
Bacon jam

SALSAS

1,50 € BBQ
1,50 € Alioli | Allioli | Aioli
1,50 € Thai agridulce | Thai agredolça | Sweet chili Thai
1,80 € Salsa Coreana | Korean sauce
1,50 € Mostaza miel | Mostassa mel | Honey mustard
1,80 € Salsa secreta | Secret sauce
1,80 € Mayonesa trufada | Maionesa trufada
Truffle mayo

10 POSTRES

POSTRES
DESSERTS

6,80 €



CHEESECAKE BY ALBERT ADRIÀ

Cheesecake cremosa, coronada con mermelada de frutos del bosque. Receta de autor en colaboración con Albert Adrià
Cheesecake cremosa, coronada amb mermelada de fruits del bosc.
Recepta d'autor en col·laboració amb Albert Adrià
Creamy cheesecake topped with mixed berry jam. Signature recipe in collaboration with Albert Adrià

6,80 €



EL JUICIO FINAL | TARTA DE CHOCOLATE EL JUDICI FINAL | PASTÍS DE XOCOLATA THE FINAL JUDGEMENT | CHOCOLATE CAKE

Intensidad pura de chocolate, para los más golosos. Densa, potente y adictiva, servida con nata montada
Intensitat pura de xocolata, per als més llaminers. Densa, potent i addictiva, servida amb nata muntada
Pure chocolate intensity for true chocolate lovers. Rich, intense and addictive, served with whipped cream

6,00 €



COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE CHEESECAKE COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE CHEESECAKE CHOCOLATE COULANT WITH CHEESECAKE ICE CREAM

Coulant de chocolate con interior fundente, acompañado de helado artesano de cheesecake.
Contraste brutal
Coulant de xocolata amb interior fos, acompanyat de gelat artesà de cheesecake. Contrast brutal
Chocolate coulant with a molten center, served with artisan cheesecake ice cream. A perfect contrast

4,90 €



HELADO ARTESANO DE CHEESECAKE (2 BOLAS)

Cremoso y muy suave, con sabor auténtico a cheesecake. Perfecto para terminar ligero
Cremós i molt suau, amb gust autèntic de cheesecake. Ideal per acabar lleuger
Creamy and smooth with an authentic cheesecake flavour. Perfect for a light finish

Postres fuera de carta | Consulta a nuestro personal
Postres fora de carta | Pregunta al nostre personal
Off-menu dessert | Ask our staff

Albert Adrià



Cheesecake by Albert Adrià

11 SMOOTHIES MILKSHAKES

6,50 €

SMOOTHIE TENTACIÓN TROPICAL

Fresa y plátano
Maduixa i plàtan
Strawberry & banana

7,50 €



HERSHEY'S CHOCOLATE MILKSHAKE

Helado de chocolate con sirope de Hershey, nata montada y topping de chocolate Hershey
Gelat de xocolata amb xarop de Hershey, nata muntada i topping de xocolata Hershey
Chocolate ice cream with Hershey's syrup, whipped cream and Hershey's chocolate topping

Hershey's importado · disponibilidad limitada
Hershey's importat · disponibilitat limitada
Imported Hershey's · limited availability

6,50 €

SMOOTHIE MANGO DORADO

Piña y mango
Pinya i mango
Pineapple & mango

6,95 €



OREO MILKSHAKE

Helado de vainilla con Oreo, sirope de chocolate, nata montada, topping de Oreo y virutas de chocolate
Gelat de vainilla amb Oreo, xarop de xocolata, nata muntada, topping d'Oreo i encenalls de xocolata
Vanilla ice cream with Oreo, chocolate syrup, whipped cream, Oreo topping and chocolate shavings

6,95 €



STRAWBERRY CHEESECAKE MILKSHAKE

Helado de cheesecake con sirope de fresa, nata montada, crumble de galleta y fresa
Gelat de cheesecake amb xarop de maduixa, nata muntada crumble de galeta i maduixa
Cheesecake ice cream with strawberry syrup, whipped cream, cookie crumble and strawberry

ALÉRGENOS | AL·LÈRGENS | ALLERGENS

Gluten Gluten Gluten	Crustáceos Crustacis Crustaceans	Huevos Ous Eggs	Pescado Peix Fish	Moluscos Mol·luscs Molluscs	Soja Soia Soy
Lácteos Làctics Milk	Mostaza Mostassa Mustard	Apio Api Celery	Frutos secos Fruits secs Tree nuts	Sésamo Sèsam Sesame	Sulfitos Sulfits Sulphites

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. En caso de alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro personal.
Tots els nostres plats poden contenir traces d'al·lèrgens. En cas d'al·lèrgia o intolerància, comuniquem-ho al nostre personal.
All our dishes may contain traces of allergens. In case of allergy or intolerance, please inform our staff.

10% de suplemento en terraza
10% de suplement a la terrassa
10% terrace supplement

12 SANGRÍA & VINOS

SANGRIA & VINS
SANGRIA & WINES

3,90 €	Vermut de la casa House vermouth	4,50 €	Copa de vino Crianza Copa de vi Criança Crianza wine glass
5,50 €	Tinto de verano Vi d'estiu Red wine with lemon soda	3,50 €	Copa de vino blanco Copa de vi blanc White wine glass
8,50 €	Copa de sangría de vino Copa de sangria de vi Wine sangria glass	3,20 €	Copa de cava Cava glass
18,90 €	Jarra de sangría de vino Gerra de sangria de vi Wine sangria jar	17,50 €	Botella vino tinto Rioja Ampolla de vi negre Rioja Rioja red wine bottle
8,90 €	Copa de sangría de cava Copa de sangria de cava Cava sangria glass	18,50 €	Botella vino tinto Crianza Ampolla de vi negre Criança Crianza red wine bottle
19,90 €	Jarra de sangría de cava Gerra de sangria de cava Cava sangria jar	17,50 €	Botella vino blanco Ampolla de vi blanc White wine bottle
3,50 €	Copa de vino Rioja Copa de vi Rioja Rioja wine glass	16,50 €	Botella cava Ampolla de cava Cava bottle

13 CERVEZAS

CERVESES
BEERS

3,00 €	DE TIRADOR <i>DRAFT</i> Copa Heineken 30 cl Heineken draft glass 30 cl	3,00 €	BOTELLA AMPOLLA <i>BOTTLE</i> Heineken 33 cl
3,20 €	Copa Clara 30 cl Shandy draft glass 30 cl	3,50 €	Heineken 0,0 Sin alcohol Sense alcohol Alcohol-free
5,00 €	Jarra Heineken 0,5 L Gerra Heineken 0,5 L Heineken draft jug 0,5 L	3,50 €	El Águila Dorada 33 cl
5,50 €	Jarra Clara 0,5 L Gerra Clara 0,5 L Shandy draft jug 0,5 L	3,50 €	18/70 La Rubia 33 cl
		3,50 €	Desperados 33 cl
		4,50 €	Guinness
		4,50 €	Lagunitas IPA 35 cl

14 REFRESCOS & BEBIDAS

REFRESCOS & BEGUEDES
SOFT DRINKS & DRINKS

2,60 €	Agua mineral Sant Aniol 0,50 L Aigua mineral Sant Aniol 0,50 L Sant Aniol Mineral water 0,50 L	2,95 €	Fanta Limón botella 350 ml Fanta llimona ampolla 350 ml Fanta Lemon bottle 350 ml
2,80 €	Agua con gas Sant Aniol 0,30 L Aigua amb gas Sant Aniol 0,30 L Sant Aniol Sparkling water 0,30 L	2,95 €	Nestea limón botella 350 ml Nestea llimona ampolla 350 ml Nestea Lemon bottle 350 ml
2,95 €	Coca-Cola botella 350 ml Ampolla Bottle	2,95 €	Aquarius botella 350 ml Ampolla Bottle
2,95 €	Coca-Cola Zero botella 350 ml Ampolla Bottle	2,60 €	Tónica Tònica Tonic water
2,95 €	Sprite botella 350 ml Ampolla Bottle	2,90 €	Zumo botella (Naranja, Piña y Melocotón) Suc ampolla (Taronja, Pinya i Préssec) Bottled juice (Orange, Pineapple & Peach)
2,95 €	Fanta Naranja botella 350 ml Fanta Taronja ampolla 350 ml Fanta Orange bottle 350 ml		

15 GINTONICS & COMBINADOS

COMBINATS
COMBINED

8,00 €	Seagram's	8,00 €	Brugal Añejo
8,50 €	Bombai Sapphire	8,00 €	Havana Club (negro blanco)
8,00 €	Puerto de Indias	8,50 €	Jaggermeister
10,50 €	Bulldog	8,50 €	Jack Daniel's
10,50 €	Hendrick's	9,00 €	Black Label
8,00 €	Absolut vodka		

16 COCKTAILS

7,50 €	Aperol Spritz	8,00 €	Mojito Mango
7,50 €	Campari Spritz	8,00 €	Mojito Maracuyá Maracujà Passion fruit
7,50 €	Hugo Spritz	8,00 €	Mojito Coco Coconut
7,00 €	Mojito Classic	8,00 €	Mojito Blackberry
8,00 €	Mojito Fresa Maduixa Strawberry	6,00 €	Mimosa Cocktail

17 PREMIUM COCKTAILS

9,50 €	PIÑA COLADA THAI Ron blanco, licor de coco, piña y leche coco tailandés Rom blanc, licor de coco, pinya i llet coco tailandés White rum, coconut liqueur, pineapple and thai coconut milk	9,50 €	ESPRESSO MARTINI Vodka, jarabe, licor de café y café Vodka, xarop, licor de café i café Vodka, simple syrup, coffee liqueur and coffee
9,50 €	SEX ON THE BEACH Vodka, jarabe de granadina, melocotón, maracuyá y mango Vodka, xarop de granadina, préssec, maracuià i mango Vodka, grenadine syrup, peach, passion fruit and mango	9,50 €	MOSCOW MULE Vodka, jarabe y cerveza de jengibre Vodka, xarop i cervesa de gingebre Vodka, simple syrup and ginger beer
9,50 €	TEQUILA SUNRISE Tequila, jarabe de granadina, naranja y mango Tequila, xarop de granadina, taronja i mango Tequila, grenadine syrup, orange and mango	9,50 €	SAN FRANCISCO (Sin alcohol) Jarabe de granadina, piña, melocotón, mango y naranja Xarop de granadina, pinya, préssec, mango i taronja Grenadine syrup, pineapple, peach, mango and orange