COCTELERÍA DE AUTOR
SIGNATURE COCKTAILS

La verde María 14,90€
Base de aguacate, infusión de mezcal, toque de beicon, ajo, cebolla, jalapeños
Avocado base, mezcal infusion, bacon touch, garlic, onion, jalapeños

Golden Manhattan 14,90€
Angostura, vermut Antica Formula, Canadian Club Rye Whisky
Angostura, Antica Formula vermouth, Canadian Club Rye whisky

Summer Breeze 14,90€
Ginebra, zumo de limón, sirope simple
Gin, lemon juice, simple syrup

Red Velvet 14,90€
Sirope de limón y jengibre, sours, cherry brandy, vodka, bitters de chocolate
Lemon & ginger syrup, lemon & orange sour, cherry brandy, vodka, chocolate bitters

José de Japón 14,90€
Sirope de wasabi, mezcal, limón
Wasabi syrup, mezcal, lemon

Eight Collins 14,90€
Ginebra, sour de pomelo, sirope de manzanilla
Gin, grapefruit sour, chamomile syrup

Parfait Amour 14,90€
Ginebra, licor Parfait Amour, marrasquino, clara de huevo, zumo de limón
Gin, Parfait Amour liqueur, maraschino, egg white, lemon juice

COCTELERÍA CLÁSICA
CLASSIC COCKTAILS

Negroni 11.50€
Ginebra, vermut rojo
Gin, sweet vermouth

Daiquiri 13.00€
Ron blanco, lima fresca, azúcar
White rum, fresh lime, sugar

Moscow Mule 12.00€
Vodka, cerveza de jengibre, jugo de limón, lima
Vodka, ginger beer, lemon juice, lime

Old fashioned 12.50€
Bourbon, Angostura, azúcar moreno, twist de naranja
Bourbon, Angostura bitters, brown sugar, orange twist

Dry Martini 12.50€
London dry ginebra, vermut seco, aceituna
London dry gin, dry vermouth, olive

VINOS BLANCOS
WHITE WINES

Blancos secos y ligeros · *Light & Dry Whites*

I Tant D.O. Terra Alta | Garnatxa blanca	🍷3.90€	18.50€
Freyé de Vallformosa D.O. Penedès | Xarel·lo, Chardonnay		19.90€

Blancos frescos y afrutados · *Fresh & Fruity Whites*

Sommos D.O.P. Somontano | Gewürstraminer		21.90€
José Pariente D.O. Rueda | Verdejo	🍷6.00€	25.00€
Pandora Sobre Lias | D.O. Rueda | Sauvignon Blanc		26.00€

Blancos cuerpo medio · *Medium-Bodied Whites*

Nivarius D.O.Ca. Rioja | Tempranillo Blanco	🍷5.50€	21.00€
Pazo Señorans D.O. Rías Baixas | Albariño		36.90€
Louis Latour A.O.C. Poully Fuisse | Chardonnay	🍷15.90€	79.50€

Blancos maduros · *Mature Whites*

Pandora Barrica D.O. Rueda | Sauvignon Blanc	🍷7.50€	35.00€
Nivarius Finca La Nevera D.O.Ca. Rioja | Maturana Blanca		53.90€
Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett Rheingau | Riesling		55.50€
Primera Vinya Les Brugueres D.O.Q. Priorat | Garnatxa Blanca	🍷15.00€	66.50€

ESPUMOSOS
SPARKLING WINES

Codorniu Classic D.O. Cava | Macabeu, Xare·lo, Parellada		19.90€
Ars Collecta Blanc de Noirs D.O. Cava | Pinot Noir	🍷8.90€	35.00€
Bollinger Special Cuvee A.O.C Champagne | Chardonnay		95.00€
Dom Perignon A.O.C Champagne | Chardonnay, Pinot Noir		340.00€

VINOS TINTOS
RED WINES

Tintos ligeros · *Light Reds*

I Tant D.O. Montsant | Garnatxa Negra	🍷3.90€	18.50€
Cultivare D.O. Penedès | Sumoll, Samsó		35.00€

Tintos cuerpo medio · *Medium-Bodied Reds*

Trus Roble D.O. Ribera del Duero | Tinta Fina	🍷6.00€	24.90€
Borsao Tres Picos D.O.P. Campo de Borja | Tinta Fina		30.90€

Tintos con cuerpo · *Full-Bodied Reds*

Cantos de Valpiedra Crianza D.O.Ca. Rioja | Tempranillo	🍷6.00€	25.90€
Proelio Viñedos Viejos D.O.Ca. Rioja | Garnacha		31.90€
Trus Crianza D.O. Ribera del Duero | Tinta Fina		34.90€

Tintos maduros · *Mature Reds*

Viña Ardanza Reserva D.O.Ca. Rioja | Tempranillo	🍷10.50€	50.00€
La Canal del Rojo D.O.Ca. Rioja | Garnacha		120.00€
Alión D.O. Ribera del Duero | Tinta Fina		130.00€
Valbuena 5º Año D.O. Ribera del Duero | Tinta Fina	🍷50.00€	235.00€
Vega Sicilia Único D.O. Ribera del Duero | Tinta Fina		550.00€

VINOS ROSADOS
ROSÉ WINES

I Tant D.O. Terra Alta | Garnatxa	🍷3.90€	18.50€
Pla dels Angels D.O.Q Priorat | Garnatxa	🍷12.00€	52.00€

IVA. incluido en todos los precios · *All prices include V.A.T*

Si tiene alguna alergia o intolerancia hágaselo saber al equipo de sala con antelación para evitar contaminación cruzada · *If you have any allergies or intolerances, please inform our staff in advance to avoid cross-contamination*

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Moluscos *Molluscs*	Altramuces *Lupin*	Soja *Soy*	Crustáceos *Crustaceans*	Sésamo *Sesame*	Pescado *Fish*	Lácteos *Dairy*	Apio *Celery*	Sulfitos *Sulphites*	F. Cáscara *Tree nuts*	Cacahuetes *Peanuts*	Gluten *Gluten*	Mostaza *Mustard*	Huevos *Eggs*

OSTRAS
OYSTERS

Gold Beach No2
5.00€ **5 Premios** · *5 Awards*

Normandía · *Normandy*
Poco carnosa, fina y iodada
Delicate, light and briny

St. Patrick No2
5.50€

Irlanda · *Ireland*
Muy carnosa, toque iodado
Plump, meaty, subtly briny

Toppings

Espuma de sake y lima kéfir · *Sake–kefir–lime foam*	2.50€
Gel de mango picante y gotas de mezcal · *Spicy mango gel with mezcal drops*	2.50€
Espuma de coco y esfera de yuzu · *Coconut foam with yuzu sphere*	2.90€
Perla de gin tonic y pepino osmotizado · *Gin & tonic pearl and osmotic cucumber*	2.60€
Ponzu y gel de pepino · *Ponzu and cucumber gel*	2.50€

COCINA CÁLIDA, FUSIÓN DE AUTOR Y POSTRES
WARM CUISINE, SIGNATURE FUSION & DESSERTS

Caviar Oscietra, con blinis, mantequilla noisette y crema ácida *Oscietra Caviar served with blinis, noisette butter, and sour cream*	15 gr 35.00€	30 gr 70.00€
Anguila soasada sobre brioche y aliño kabayaki *Grilled eel on brioche with kabayaki dressing*		11.00€
Atún rojo soasado, emulsión de miso blanco y cebollino *Seared bluefin tuna, white miso emulsion and chives*		13.00€
Dado de salmón ahumado, soja dulce y aceite de sésamo *Smoked salmon cube, sweet soy and sesame oil*		12.00€
Xiao long bao relleno de cerdo y caldo (4 ud) *Xiao long bao filled with pork and broth (4 pcs)*		10.90€
Gyoza vegetal de tofu y verdura (4 ud) *Vegetable gyoza with tofu and vegetables (4 pcs)*		10.90€
Har gow de gamba roja y tobiko (4 ud) *Red prawn har gow with tobiko (4 pcs)*		11.00€
Jiaozi de cerdo y salsa hosin (4 ud) *Pork jiaozi with hoisin sauce (4 pcs)*		9.00€
Bao de panceta glaseada, pepino encurtido y salsa hoisin *(2 pcs)* *Glazed pork belly bao, pickled cucumber and hoisin (2 pcs)*		11.50€
Mini tabla de quesos: Brie Revidoux, Ronkari añejo oveja, Azul Roncal cabra madurado *Mini cheese board: Brie Revidoux, Ronkari Aged Sheep Cheese, Blue Roncal, Matured Goat Cheese*		9.90€
Mochis de cheesecake o chocolate (2 ud) *Cheesecake or chocolate mochis (2 pcs)*		7.00€
Trufas de té verde matcha o sake y chocolate (4 ud) *Matcha green tea or sake & chocolate truffles (4 pcs)*		7.00€