

## CÒCTELS / COCKTAILS

<b>EL NACIONAL</b>	El de la casa. Tanqueray Ten, Cinzano Bianco, llima i canyella Notre cocktail fait maison. Tanqueray Ten, Cinzano Bianco, citron vert et cannelle	<b>9,00 €</b>
<b>L'APERITIU</b>	Tanqueray Ten, Cinzano Rosso i suc d'aranja / Tanqueray Ten, Cinzano Rosso et jus de pamplemousse	<b>6,00 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	El clàssic biter de color taronja / Le classique bitter de couleur orange	<b>7,00 €</b>
<b>APEROL SOUR TARONJA / ORANGE</b>	L'aperitiu més lleuger / Le plus léger de nos apéritifs	<b>7,00 €</b>
<b>GARIBALDI</b>	Campari i taronja natural / Campari et jus d'orange frais	<b>7,00 €</b>
<b>AMERICANO</b>	Campari, Cinzano Rosso i un dit de soda / Campari, Cinzano Rosso et un doigt de soda	<b>7,00 €</b>
<b>NEGRONI</b>	L'americà més sec, amb Tanqueray Ten / L'américain, le plus sec, avec Tanqueray Ten	<b>8,00 €</b>
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	Campari, Cinzano Rosso i cava Juvé & Camps / Campari, Cinzano Rosso et cava Juvé & Camps	<b>9,00 €</b>
<b>POMADA</b>	Refreshant! Llimona i gin Xoriguer / Rafraîchissant! Citron et gin Xoriguer	<b>6,00 €</b>
<b>GREEN IO</b>	Tanqueray Ten, te verd i suc de llimona / Tanqueray Ten, thé vert et le jus de citron	<b>10,00 €</b>
<b>IO TATION</b>	Tanqueray Ten, triple sec i confitura de taronja / Tanqueray Ten, triple sec et confiture d'orange	<b>10,00 €</b>
<b>SPLASH</b>	Tanqueray Ten, llimona i cogombre / Tanqueray Ten, citron et concombre	<b>10,00 €</b>
<b>BRAMBLE</b>	Tanqueray Ten, llima i nabius / Tanqueray Ten, myrtille et citron vert	<b>10,00 €</b>
<b>SORBETIO</b>	Granissat de Tanqueray Ten i tònica / Tanqueray Ten et tonic granité	<b>7,00 €</b>
<b>VESPER MARTINI</b>	Tanqueray Ten, Ketel One, Cinzano Bianco / Tanqueray Ten, Ketel One, Cinzano Bianco	<b>10,00 €</b>
<b>APPLE MARTINI</b>	Ketel One i poma / Ketel One et pomme	<b>10,00 €</b>
<b>BLOODY MARY</b>	Ketel One, tomàquet, tabasco i salsa Perrins / Ketel One, tomate, tabasco et sauce Perrins	<b>10,00 €</b>
<b>VODKATINI</b>	Ketel One i Yzaguirre Extra Dry / Ketel One et Yzaguirre Extra Dry	<b>10,00 €</b>
<b>VODKA-TARONJA VODKA-ORANGE</b>	Ketel One, suc de taronja natural i Galliano / Ketel One, jus d'orange frais et Galliano	<b>8,00 €</b>
<b>CAIPIROSKA</b>	Ketel One i llima / Ketel One et citron vert	<b>10,00 €</b>
<b>MANHATTAN</b>	Bulleit, Cinzano Rosso, marrasquí / Bulleit, Cinzano Rosso, marasquin	<b>10,00 €</b>
<b>BOULEVARDIER</b>	Bulleit, Campari, Cinzano Rosso / Bulleit, Campari, Cinzano Rosso	<b>10,00 €</b>
<b>BULLEIT SOUR</b>	El bourbon en aperitiu / L'apéritif de bourbon	<b>10,00 €</b>
<b>PISCO SOUR</b>	Còctel andí / Cocktail andin	<b>10,00 €</b>
<b>AMARETTO SOUR</b>	Sabor mediterrani agredolç amb un punt afrodisiac Saveur aigre-doux méditerranéen avec un point aphrodisiaque	<b>10,00 €</b>
<b>GIN FIZZ</b>	Tanqueray Ten Sour / Tanqueray Ten Sour	<b>10,00 €</b>
<b>CAIPIRINYA CAIPIRINHA</b>	Aiguardent de canya i llima / Cachaça et jus de citron vert	<b>10,00 €</b>
<b>MOJITO</b>	Zacapa 23, llima i menta / Zacapa 23, jus de citron vert et menthe	<b>10,00 €</b>
<b>PINYA COLADA</b>	Rom blanc, pinya i coco / Rhum blanc, ananas et coco	<b>10,00 €</b>
<b>MIMOSA</b>	Cava Juvé & Camps i suc de taronja natural / Cava Juvé & Camps et jus d'orange frais	<b>7,00 €</b>
<b>ROSSINI</b>	Cava Juvé & Camps i maduixes / Cava Juvé & Camps et fraises	<b>9,00 €</b>
<b>BELLINI</b>	Cava Juvé & Camps i préssec / Cava Juvé & Camps avec pêche	<b>7,00 €</b>
<b>KIR ROYAL</b>	Cava Juvé & Camps i crema de cassis / Cava Juvé & Camps et crème de cassis	<b>12,00 €</b>
<b>HUGO</b>	St. Germain Spritz / St. Germain Spritz	<b>9,00 €</b>

## MOCKTAILS

<b>RED CARPET</b>	Maduixa, poma, llima i canyella / Fraise, pomme, citron vert et cannelle	<b>6,00 €</b>
<b>BCN SUNRISE</b>	Pinya, préssec i maracujà / Ananas, pêche et maracuja	<b>6,00 €</b>
<b>PINYA COLADA</b>	Coco i pinya / Coco et ananas	<b>6,00 €</b>
<b>MOJITO FREE</b>	Llima, menta i gínger / Citron vert, menthe et soda au gingembre	<b>6,00 €</b>
<b>APPLE DREAM</b>	Poma, llima i canyella / Pomme, citron vert et cannelle	<b>6,00 €</b>



<b>FUSTA DE PERNIL IBÈRIC / PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE</b>	<b>20,00 €</b>
Pernil ibèric de gla (80 g) D.O. Guijuelo Jambon ibérique de gland (80 g) D.O. Guijuelo	
<b>CECINA</b>	<b>14,50 €</b>
Curat de carn de boví Viande bovine séchée	
<b>IDIAZABAL</b>	<b>8,00 €</b>
Fumat d'ovella. País Basc. D.O. Idiazabal Fromage fumé de brebis. Pays basque. D.O. Idiazabal	
<b>AFUEGA'L PITU</b>	<b>10,00 €</b>
Formatge de vaca. Astúries. D.O.P. Afuega'l Pitu Fromage de vache. Asturies. D.O.P. Afuega'l Pitu	
<b>COMBINAT DE FUMATS AMB FORMATGE IDIAZABAL I MELMELADA D'OLI D'OLIVA</b>	<b>18,00 €</b>
ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS AVEC FROMAGE IDIAZABAL ET CONFITURE D'HUILE D'OLIVE	
<b>TORRADA AMB SALMÓ FUMAT</b>	<b>3,50 €</b>
TOAST AU SAUMON FUMÉ	
<b>TORRADA AMB BACALLÀ FUMAT</b>	<b>3,50 €</b>
TOAST AU MORUE FUMÉE	
<b>TORRADA AMB TÀRTAR DE BOU</b>	<b>3,50 €</b>
TOAST AU TARTARE DE BŒUF	
<b>BROQUETA DE PATATA I POP</b>	<b>2,50 €</b>
AMUSE-GUEULE DE POMME DE TERRE ET POULPE	
<b>BROQUETA D'ALBERGINIA I SARDINA</b>	<b>2,50 €</b>
AMUSE-GUEULE D'AUBERGINE ET SARDINE	
<b>BROQUETA DE PIPERRADA I POLLASTRE</b>	<b>2,50 €</b>
AMUSE-GUEULE DE PIPERADE ET POULET	
<b>ASSORTIMENT DE BROQUETES I TORRADES (LES 6)</b>	<b>16,00 €</b>
ASSORTIMENT D'AMUSE-GUEULES ET TOATS (LES 6)	
<b>AMETLLES SALADES</b>	<b>2,50 €</b>
AMANDES SALÉES	
<b>COTNES DE LA CASA</b>	<b>2,50 €</b>
RILLONS DE PORC	
<b>TÀRTAR DE TONYINA</b>	<b>15,00 €</b>
TARTARE DE THON ROUGE	
<b>OSTRES, ASSORTIMENT DEL MÓN (6 UNITATS)</b>	<b>30,00 €</b>
HUITRES, SÉLECTION DU MONDE (6 UNITÉS)	
<b>OSTRES GILLARDEAU</b>	<b>5,85 €</b>
HUITRES GILLARDEAU	

**IVA INCLÒS / PRIX NETS. TAXE ET SERVICE COMPRIS.**

Aquest establiment compleix la normativa **sobre** prevenció de la parasitosi per **anisakis** en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats.

En cas d'al·lèrgia comunicu-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Notre restaurant suit les normes de prévention du parasite anisakis sur les produits de pêche. Certains de nos produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, du lupin, des mollusques et dérivés.

En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés.