

CÓCTELES / COCKTAILS

EL NACIONAL	El de la casa. Tanqueray Ten, Cinzano Bianco, lima y canela Our house cocktail. Tanqueray Ten, Cinzano Bianco, lime and cinnamon	9,00 €
EL APERITIVO	Tanqueray Ten, Cinzano Rosso y zumo de pomelo / Tanqueray Ten, Cinzano Rosso and grapefruit juice	6,00 €
APEROL SPRITZ	El clásico bitter de color naranja / The classic orange coloured bitter cocktail	7,00 €
APEROL SOUR NARANJA / ORANGE	El aperitivo más ligero / A light aperitif	7,00 €
GARIBALDI	Campari y naranja natural / Campari and fresh orange juice	7,00 €
AMERICANO	Campari, Cinzano Rosso y una pizca de soda / Campari, Cinzano Rosso and a dash of soda	7,00 €
NEGRONI	El americano más seco, con Tanqueray Ten / The driest American cocktail, with Tanqueray Ten	8,00 €
NEGRONI SBAGLIATO	Campari, Cinzano Rosso y cava Juvé & Camps / Campari, Cinzano Rosso and Juvé & Camps cava	9,00 €
POMADA	¡Refrescante! Limón natural y gin Xoriguer / Refreshing! Lemon and Xoriguer gin	6,00 €
GREEN IO	Tanqueray Ten, té verde y zumo de limón / Tanqueray Ten, green tea and lemon juice	10,00 €
IO TATION	Tanqueray Ten, triple seco y confitura de naranja / Tanqueray Ten, <i>triple sec</i> and orange jam	10,00 €
SPLASH	Tanqueray Ten, limón y pepino / Tanqueray Ten, lemon and cucumber	10,00 €
BRAMBLE	Tanqueray Ten, lima y arándanos / Tanqueray Ten, lime and cranberries	10,00 €
SORBETIO	Granizado de Tanqueray Ten y tónica / Iced Tanqueray Ten and tonic water	7,00 €
VESPER MARTINI	Tanqueray Ten, Ketel One, Cinzano Bianco / Tanqueray Ten, Ketel One, Cinzano Bianco	10,00 €
APPLE MARTINI	Ketel One y manzana / Ketel One and apple	10,00 €
BLOODY MARY	Ketel One, tomate, tabasco y salsa Perrins / Ketel One, tomato, Tabasco and Perrins sauce	10,00 €
VODKATINI	Ketel One e Yzaguirre Extra Dry / Ketel One and Yzaguirre Extra Dry	10,00 €
DESTORNILLADOR SCREWDRIVER	Ketel One, zumo de naranja natural y Galliano / Ketel One, fresh orange juice and Galliano	8,00 €
CAIPIROSKA	Ketel One y lima / Ketel One and lime	10,00 €
MANHATTAN	Bulleit, Cinzano Rosso, marrasquino / Bulleit, Cinzano Rosso, maraschino	10,00 €
BOULEVARDIER	Bulleit, Campari, Cinzano Rosso / Bulleit, Campari, Cinzano Rosso	10,00 €
BULLEIT SOUR	El bourbon en aperitivo / Bourbon aperitif	10,00 €
PISCO SOUR	Cóctel andino / Andean cocktail	10,00 €
AMARETTO SOUR	Sabor mediterráneo agridulce con un punto afrodisíaco Mediterranean bittersweet taste with an aphrodisiac touch	10,00 €
GIN FIZZ	Tanqueray Ten Sour / Tanqueray Ten Sour	10,00 €
CAIPIRIÑA CAIPIRINHA	Cachaza y lima / Cachaça and lime	10,00 €
MOJITO	Zacapa 23, lima y menta / Zacapa 23, lime and mint	10,00 €
PIÑA COLADA	Ron blanco, piña y coco / White rum, pineapple and coconut	10,00 €
MIMOSA	Cava Juvé & Camps y zumo de naranja natural / Cava Juvé & Camps and fresh orange juice	7,00 €
ROSSINI	Cava Juvé & Camps y fresas / Cava Juvé & Camps and strawberries	9,00 €
BELLINI	Cava Juvé & Camps con melocotón / Cava Juvé & Camps and peach	7,00 €
KIR ROYAL	Cava Juvé & Camps y crema de cassis / Cava Juvé & Camps and cassis cream	12,00 €
HUGO	St. Germain Spritz / St. Germain Spritz	9,00 €

MOCKTAILS

RED CARPET	Fresa, manzana, lima y canela / Strawberry, apple, lime and cinnamon	6,00 €
BCN SUNRISE	Piña, melocotón y maracuyá / Pineapple, peach and passion fruit	6,00 €
PIÑA COLADA	Coco y piña / Coconut and pineapple	6,00 €
MOJITO FREE	Lima, menta y ginger-ale / Lime, mint and ginger ale	6,00 €
APPLE DREAM	Manzana, lima y canela / Apple, lime and cinnamon	6,00 €

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN CURED HAM PLATTER	20,00 €
Jamón ibérico de bellota (80 g) D.O. Guijuelo Acorn-fed Iberian ham (80 g) D.O. Guijuelo	
CECINA	14,50 €
Curado de carne de vacuno Cured beef	
IDIAZÁBAL / IDIAZABAL	8,00 €
Ahumado de oveja. País Vasco. D.O. Idiazabal Smoked sheep's cheese. Basque Country. D.O. Idiazabal	
AFUEGA'L PITU	10,00 €
Queso de vaca. Asturias. D.O.P. Afuega'l Pitu Cow's cheese. Asturias D.O.P. Afuega'l Pitu	
COMBINADO DE AHUMADOS CON QUESO IDIAZÁBAL Y MERMELADA DE ACEITE	18,00 €
COMBINATION OF SMOKED FISH WITH IDIAZABAL CHEESE AND OLIVE OIL MARMALADE	
TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO	3,50 €
SMOKED SALMON ON TOASTED BREAD	
TOSTADA DE BACALAO AHUMADO	3,50 €
SMOKED COD ON TOASTED BREAD	
TOSTADA DE TARTAR DE BUEY	3,50 €
OX STEAK TARTAR ON TOASTED BREAD	
PINCHO DE PATATA Y PULPO	2,50 €
SKEWER OF POTATO AND OCTOPUS	
PINCHO DE BERENJENA Y SARDINA	2,50 €
SKEWER OF AUBERGINE AND SARDINE	
PINCHO DE PIPERRADA Y POLLO	2,50 €
SKEWER OF CHICKEN AND PIPERRADA	
SURTIDO DE PINCHOS Y TOSTADAS (LOS 6)	16,00 €
SELECTION OF SKEWERS AND TOASTS (ALL 6)	
ALMEDRAS SALADAS	2,50 €
SALTED ALMONDS	
CORTEZAS DE LA CASA	2,50 €
PORK SCRATCHINGS	
TARTAR DE ATÚN	15,00 €
TUNA TARTARE	
OSTRAS, SURTIDO DEL MUNDO (6 UNIDADES)	30,00 €
SELECTION OF 6 OYSTERS	
OSTRAS GILLARDEAU	5,85 €
GILLARDEAU OYSTERS	

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, altramuces, moluscos y derivados.

En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products.

In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.