


























El Bar
de la
Majestica



Per picar / Tapas / To share

Les millors olives farcides del món amb anxova de L'Escala Las mejores aceitunas rellenas del mundo con anchoa de L'Escala <i>The best olives in the world, stuffed with anchovies from L'Escala</i>	9
Croquetes de pernil de Jabugo / Croquetas de jamón de Jabugo / <i>Jabugo ham croquettes</i>   	10
Cecina de bou El Capricho Premium de Lleó / Cecina de buey El Capricho Premium de León <i>Ox cecina cold meat "Premium" by El Capricho from León</i>	28
Pernil Ibèric de glà Carrasco de Guijuelo / Jamón Ibérico de bellota Carrasco de Guijuelo  <i>Iberian bellota ham by Carrasco from Guijuelo</i> 	23
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra / Pan de coca con tomate y AOVE  <i>"Coca" bread with tomato and extra virgin olive oil</i> 	6
Samoses veganes de patata i pèsols amb chutney de menta / Samosas veganas de patata y guisantes  <i>con chutney de menta / Vegan samosas of potatoes and peas with mint chutney</i>  	14
Selecció de formatges artesanals dels Pirineus amb les seves garnicions    Selección de quesos artesanales de los Pirineos con sus garniciones    <i>Selection of artisanal cheeses from the Pyrénées with their garnishes</i>   	18
El nostre hummus amb pa de pita / Nuestro hummus con pan de pita    <i>Our hummus with pita bread</i>   	12

Conté / Contiene/ Contains :  gluten /  porc-cerdo-pork /  làctics-lácteos-dairy/  fruits secs-frutos secos- nuts /  vegà-vegano-vegan

Entrants / Entrantes / Starters



- Crema freda de tomàquet Feo del Mareme amb encenalls de Grana Padano**   12
Crema fría de tomate Feo del Maresme con virutas de Grana Padano  
Cold cream soup of "Feo" tomatoes from Maresme with Grana Padano shavings  
- Amanida de burrata amb brots d'espínacs, avocàt i salsa pesto**   14
Ensalada de burrata con brotes de espinaca, aguacate y salsa pesto  
Burrata salad with baby spinach, avocado and pesto sauce  
- Ceviche de corball, amb *leche de tigre* d'ají groc, blat de moro Chulpi, avocàt, tomàquet i ceba vermella** 16
Ceviche de corvina con leche de tigre, ají amarillo Chulpi, aguacate, tomate y cebolla roja
Maigre fish ceviche with leche de tigre, Chulpi yellow ají, avocado and red onion
- Amanida Mediterrània: tomàquets, ceba vermella, cabdell d'enciam, ou, anxova, api, cogombre, roast-beef i crostons amb vinagreta Cèsar**   22
Ensalada Mediterránea: tomates, cebolla roja, cogollo, huevo, anchoa, apio, pepino, roast-beef y picatostes con vinagreta César  
Mediterranean salad: tomatoes, red onion, lettuce heart, egg, anchovy, celery, roast-beef, and croutons with Caesar vinaigrette  

Si us plau informi'ns si pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària/ Por favor informenos si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria

Please inform us if you have any food allergy or dietary intolerance.



IVA inclòs / IVA incluido / VAT included


Pasta / Pasta / Pasta

Penne amb albergínies a la parmigiana   18
Penne con berengenas a la parmigiana  
Penne with eggplant parmigiana  







Lasagna amb ragoût tradicional    23
Lasaña con ragú tradicional   
Lasagne with traditional ragoût   

Entrebrioix / En Brioche / Between Buns

Sandwich pulled pork ibèric a baixa temperatura, col, maionesa i ceba envinagrada 22
amb salsa barbacoa casolana  


Sandwich Pulled Pork ibérico a baja temperatura con col, mayonesa, cebolla encurtida
y salsa barbacoa casera  

*Low temperature pulled pork sandwich with cabbage, mayonnaise, pickled onion
and homemade barbecue sauce*  

Hamburguesa de vedella del Pallars amb tomàquet, enciam, formatge Cheddar i ceba caramel·litzada   24
Hamburguesa de ternera del Pallars con tomate, lechuga, queso Cheddar y cebolla caramelizada  
Beef hamburger from Pallars with tomato, lettuce, Cheddar cheese and caramelized onion  






Suplements: bacó  xili de jalapa i/o ou ferrat +2/Ud.

Suplementos: bacon  jalapeños y/o huevo frito

Supplements: *bacon*  *green chilli peppers and/or fried egg*

Conté/Contiene/Contains:  gluten /  porc-cerdo-pork /  làctics-lácteos- dairy //  fruits secs-frutos secos-nuts /  vegà-vegano-vegan

Plats principals / Platos principales / Main Courses

Llobarro del Mediterrani amb verdures a la graella i parmentier vegetal 	32
Lubina del Mediterráneo con verduritas a la parrilla y parmentier vegetal 	
<i>Mediterranean grilled seabass and baby vegetables with veggie parmentier</i> 	
Cuixa de pollastre de pagès Alfredo amb pasta fettuccine i salsa de parmesà  	26
Muslo de pollo de granja Alfredo con pasta fettuccine y salsa de parmesano  	
<i>Free range chicken leg Alfredo with fettuccine pasta and Parmesan cheese</i>  	
Costelles de porc Duroc marinades amb anacards, cibulet i amanida d'espínacs   	28
Costillas de cerdo Duroc marinadas con anacardos, cebollino y ensalada de espinacas   	
<i>Marinated grilled Duroc pork ribs with cashew nuts, spring onions and spinach salad</i>   	
Filet de vedella Strogonoff amb patates fregides  o arròs gessamí 	28
Solomillo de ternera Strogonoff con patatas fritas  o arroz jazmín 	
Strogonoff veal filet with French fries  or jasmine rice 	
Fish & Chips a la catalana amb maionesa de llimona 	28
Fish & Chips a la catalana con mayonesa de limón 	
<i>Catalan style Fish & Chips with lemon mayonnaise</i> 	


Si us plau informi'ns si pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària/ Por favor informenos si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria


Please inform us if you have any food allergy or dietary intolerance.


IVA inclòs / IVA incluido / VAT included


(12:00h a/to 23:00h)

Sweet Majestic Experience

Pavlova amb compota de nabius amb cremós i ganache
de fava tonka i vainilla / 

Pavlova con compota de arándanos con cremoso y ganache
de haba tonka y vainilla / 

*Pavlova with blueberry compote with tonka bean cream
and ganache and vanilla* 

Flor de festucs i maduixes / Flor de pistachos y fresas /
Pistachio and strawberry flower  

Tartaleta de vainilla i gerds / Tartaleta de vainilla y frambuesas/
Vanilla and raspberries tartlet  














24€

Selección de café o té / Selecció de cafè o te / Your choice of coffee or tea +3€

Copa de Cava Mirgin Cuvée / Glass of Cava Mirgin Cuvée +6€













Copa de Champagne R de Ruinart / Glass of Champagne R de Ruinart +14€

Copa de Champagne R de Ruinart Rosé / Glass of Champagne R de Ruinart Rosé +17€

<p>Pastís de xocolata i avellanes de "Jean-Marie Hiblot"   </p> <p>Tarta de chocolate y avellanas de "Jean-Marie Hiblot"</p> <p><i>Chocolate cake and hazelnuts "Jean-Marie Hiblot"</i></p>	12
<p>Magdalenes de xocolata i llimona (2 u)  </p> <p>Magdalenas de chocolate y limón (2 ud)</p> <p><i>Chocolate and lemon cup cakes (2 pc)</i></p>	5
<p>Cookie del dia / Today's cookie   </p>	4
<p>Pavlova amb compota de nabius amb cremós i ganache de fava tonka i vainilla </p> <p>Pavlova con compota de arándanos con cremoso y ganache de haba tonka y vainilla</p> <p><i>Pavlova with blueberry compote with tonka bean cream and ganache and vanilla</i></p>	9
<p>Flor de festucs i maduixes   </p> <p>Flor de pistachos y fresas</p> <p><i>Pistachio and strawberry flower</i></p>	11
<p>Tartaleta de vainilla i gerds   </p> <p>Tartaleta de vainilla y frambuesas</p> <p><i>Vanilla and raspberries tartlet</i></p>	12

Esmorzars / Desayunos / *Breakfast* 8:00 h-12:00 h

Esmorzar "i llestos" / Desayuno ligero / *Quick bite on the go...*




(08:00h a/to 12:00h)	
Del Nostre Aparador Sweet Majestic	
De Nuestro Aparador Sweet Majestic	
<i>From Our Showcase Sweet Majestic</i>	
Magdalenes de xocolata i llimona (2 u)   / Magdalenas de chocolate y limón (2 ud)   / <i>Chocolate and lemon cup cakes (2 pc)</i>  	5
Gâteau Savoie  	9
Plum cake del dia / <i>Today's plum cake</i>   	9
Cookie del dia / <i>Today's cookie</i>   	4
Croissant (2 u/2 ud/2 pc)  	5
Napolitana (2 u/2 ud/2 pc)  	5
Assortit de pastes (4 u) / Surtido de bolleria (4 ud) / <i>Pastries assortment (4 pc)</i>  	9
Tarta de pinya / Tarta de piña/ <i>Pineapple pie</i>  	9



Conté/ Contiene/ Contains:  gluten /  porc-cerdo-pork /  làctics-lácteos- dairy//  fruits secs-frutos secos-nuts /  vegà-vegano-vegan

Torrades de pa blanc o integrals / Tostadas de pan blanco o integral / White or wholemeal toasts  6

*Pastes i torrades servides amb mantega i mermelades / Pastas y tostadas servidas con mantequilla y mermeladas / *Danish pastries and toasts served with butter and jams*

Entrepans de flauta / Bocadillos de flauta / "Flute" sandwiches 

Vegetal / Vegetal / <i>Vegetarian</i>	8
Llonganissa / Longaniza / <i>Dry sausage</i> 	8
Pernil ibèric / Jamón ibérico / <i>Iberian ham</i> 	10
Gall dindi / Pavo / Turkey	8
Formatge / Queso / Cheese 	8

Amanida de fruita de temporada amb fruits vermells / Ensalada de fruta de temporada con frutos rojos  14
Seasonal fruit salad with berries 

logurt grec amb fruits vermells i mel / Yogur griego con frutos rojos y miel  14
Greek yogurt with berries and honey 
























Conté/ Contiene/ Contains:  gluten /  porc-cerdo-pork /  làctics-lácteos- dairy//  fruits secs-frutos secos-nuts /  vegà-vegano-vegan

Si us plau informi'ns si pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària/ Por favor informenos si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria

Please inform us if you have any food allergy or dietary intolerance.

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Especials de la casa / Desayuno pausado / Breakfast delights...

- Ous al seu gust: fregits, potxats, truita...** / Su selección de huevos: fritos, pochados, tortilla... 18
Your choice of eggs: fried, poached, omelette...
- *Servits amb patata i tomàquet provençal / Servidos con patata y tomate provenzal / Served with potatoes and roasted tomatoes
- Bacó / Bacon / Bacon  +4
- Salsitxes de pollastre / Salchichas de pollo / Chicken sausages +4
-
- Ous a la Benedictina amb bacó** , salmó, truita de riu fumada dels Pirineus o espinacs   22
Huevos a la Benedictine con bacon , salmón, trucha de río ahumada de los Pirineos o espinacas  
Benedictine eggs with bacon , *salmon, smoked river trout from the Pyrenees or spinach*  
-
- Ous estrellats amb patates i pernil ibèric** / Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico  20
Fried eggs with poached potatoes and Iberian ham 
-
- Ous remenats Majestic en torrada de flocs de civada amb alvocat i pipes de carbassa**    18
Huevos revueltos Majestic en tostada de copos de avena con aguacate y pipas de calabaza   
Majestic scrambled eggs on oat flakes toast with avocado and pumpkin seeds   
-
- Torrada de Santa Teresa amb fruits vermells** / Torrija con frutos rojos / French toast with berries   16

Conté/ Contiene/ Contains:  gluten /  porc-cerdo-pork /  làctics-lácteos- dairy//  fruits secs-frutos secos-nuts /  vegà-vegano-vegan



Sucs / Zumos / Juices

Suc acabat d'esprémer / Zumo recién exprimido / <i>Freshly squeezed juice</i>	10
Suc natural de taronja, aranja, verd detox o pastanaga	9
Zumo natural de naranja, pomelo, detox verde o zanahoria <i>Fresh juice of orange, grapefruit, green detox or carrot</i>	
Suc premium d'ampolla de pinya, préssec blanc, poma, pera o tomàquet	8
Zumo premium embotellado de piña, melocotón blanco, manzana, pera o tomate <i>Premium bottled juices of pineapple, white peach, apple, pear or tomato</i>	

Cafès i Infusions / Cafés e Infusiones / Hot Beverages

Cafè Tallat / Café Cortado / <i>Expresso</i> <i>Expresso with a dash of milk</i>	5
Capuccino Cafè amb llet / Capuccino <i>Café con Leche</i> / <i>Capuccino</i> <i>Coffee with milk</i>	6
Cafè doble Cigaló / Café doble Carajillo / <i>Double expresso</i> <i>Coffee Liqueur</i>	9
Xocolata calenta / Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	6
Te negre / Té negro / <i>Black Tea</i> (English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling)	7
Te vermell / Té rojo / <i>Red Tea</i> (Pu-Erh)	7
Te verd / Té verde / <i>Green Tea</i>	7
Camamilla / Manzanilla / <i>Camomile</i>	7
Menta Poliòl / Menta Poleo / <i>Peppermint</i>	7
Til·la / Tila / <i>Linden flower tea</i>	7
Rooibos de cítrics / Rooibos de cítricos / <i>Citrus Rooibos</i>	7

Selecció de begudes calentes amb certificació sostenible per reduir la nostra empremta ecològica / *Selección de bebidas calientes con certificación sostenible para reducir nuestra huella ecológica* / Our hot beverage selection is sustainable certified to reduce our ecological footprint

Cervesa / Cerveza / Beer

Estrella Damm	8
08018 El Clot Artesanal <i>Pale Ale</i>	9
08015 Eixample Artesanal <i>Brown Ale</i>	9
Heineken Coronita Larger	9
Free Damm 0,0%	7
Free Damm 0,0% <i>Torrada / Tostada / Toasted</i>	7

Aigua / Agua / Water

Font Vella (0,5l)	6
Vichy Catalan (0,5l)	6
Perrier (0,33l)	6

Refrescs/ Refrescos / Soft drinks

Coca-Cola / Light / Zero / Sprite / Nестea / Bitter Kas / Aquarius	6
Schweppes Premium Taronja o Llimona / Naranja o Limón / <i>Orange or Lemon</i>	6
Schweppes Premium Ginger Ale / Soda water	6
Schweppes Premium Tònica / Tónica / <i>Tonic water</i>	6
Fever-Tree Tònica / Tónica / <i>Tonic Water</i>	6
Fever-Tree Ginger Beer	6
Red Bull	7

Cava / Corpinnat / Champagne



CAVA / CORPINNAT

Mirgin Cuvée Majestic	11 / 45
Juvé & Camps Milesimé Brut	12 / 45
Torelló Majestic Edition Brut	45
Torelló Pà·lid Rosat	45
Pere Ventura Vintage G.R. Brut	60
Agustí Torelló Mata Kripta	130
Recaredo Turó d'en Mota	175
Mestres Clos Nostre Senyor	80

CHAMPAGNE

R de Ruinart Brut	19 / 95
Ruinart Rosé	22 / 135
Ruinart Blanc de Blancs	145 / 330
Dom Ruinart Brut	260
Dom Perignon Vintage	360
Krug Grand Cuveé	390
Louis Roederer Cristal	420
Louis Roederer Cristal Rosé	750
Laurent Perrier Cuvée Rosé	140 / 320

IVA inclòs. IVA incluido. VAT included

Vi Blanc / Vino Blanco / White Wine



Cau d'en Genís Cuvée Majestic / <i>Pansa Blanca</i> / Alta Alella	10 / 38
Menade / <i>Verdejo</i> / Rueda	10 / 40
Pazo de Señorans / <i>Albariño</i> / Rías Baixas	11 / 42
Louis Latour Cuvée Latour / Chardonnay / Bourgogne	14 / 56
Cloudy Bay / <i>Sauvignon Blanc</i> / New Zealand	15 / 58
Improvisació / <i>Xarel·lo</i> / Penedès	80
Ossian / <i>Verdejo</i> / Castilla y León	84
Tras los Muros / <i>Albariño</i> / Rías Baixas	92
Chablis Grand Régnard / Chardonnay / Chablis	95
Milmanda / Chardonnay / Conca de Barberà	130
Baron de L / <i>Sauvignon Blanco</i> / Loire	146
Clos de la Coulée de Serrant / <i>Chenin Blanc</i> / Loire	170
Châteauneuf du Pape / <i>Roussanne, Grenache Blanc</i> / Côtes du Rhône	180

Vi Rosat / Vino Rosado / Rose Wine

Jean Leon 3055/ <i>Pinot Noir</i> / Penedès	11 / 42
Whispering Angel / <i>Garnacha, Rolle, Cinsault</i> / Côtes de Provence	14 / 54

Vi Negre / Vino Tinto / Red Wine



Solergibert / Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc / Pla de Bages	10 / 42
Furvus / Garnatxa, Merlot / Montsant	12 / 46
Neo / Tempranillo / Ribera del Duero	14 / 54
Marqués de Murrieta/ Mazuelo, Garnacha tinta y Tempranillo / Rioja	14 / 56
Couvent des Jacobins / Cabernet Franc, Merlot / Bourgogne	15 / 56
Orbus / Syrah / Alta Alella	43
Tesalia / Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon / Cádiz	78
Santa Cruz de Artazu / Garnacha / Navarra	82
San Vicente / Tempranillo Peludo / Rioja	92
Numanthia / Tinta de Toro / Toro	95
Aires de Garbet / Garnatxa / Empordà	98
Ferrer Bobet Selecció Especial / Carinyena / Priorat	110
Clos Mogador / Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon / Priorat	120
Gratallops / Garnatxa, Carinyena / Priorat	125
Mas La Plana / Cabernet. Sauvignon / Penedès	125
Torre Muga / Tempranillo / Rioja	130
Margaux de Château Margaux / Merlot, Cabernet Sauvignon / Bordeaux	145
Hermitage Monier de la Sizeranne / Syrah / Rhône Nord	155

Dagromis / <i>Nebbiolo</i> / Piamonte	175
Pommar Premier Cru Les Epenots / <i>Pinot Noir</i> / Bourgogne	185
Finca Dofi / <i>Garnatxa, Carinyena</i> / Priorat	195
Château Latour à Pomerol / <i>Merlot, Cabernet Franc</i> / Bordeaux	210
Flor de Pingus / <i>Tempranillo</i> / Ribera del Duero	225
Vega Sicilia Vallbuena / <i>Tempranillo, Merlot</i> / Ribera del Duero	245
Termanthia / <i>Tinta de Toro</i> / Toro	290
Moncerbal / <i>Mencía</i> / El Bierzo	290
Cos d'Estournel / <i>Cabernet Sauvignon</i> / Bordeaux	500
Vega Sicilia Único / <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i> / Ribera del Duero	800
Pingus / <i>Tempranillo</i> / Ribera del Duero	1.300
La Faraona / <i>Mencía</i> / El Bierzo	1.460

Vi Dolç / Vino Dulce / Sweet Wine



Pedro Ximénez Alvear 1929	7
Porto Quinta Noval 10 años	10
Tokaji 6 Puttonyos	16
Taylor's 2010 Vintage	8

Gin & Tonics *

Bombay Sapphire (England)	13	Martin Miller's (England)	14
Bombay Sapphire Premier Cru (England)	16	Tanqueray 10 (England)	14
Gin Mare (Spain)	15	William Chase Elegan (England)	16
Citadelle (France)	20	Monkey 47 (Germany)	19
G'Vine (France)	16	Seagram's (Canada)	13
Bulldog (England)	14	Nordes (Spain)	14
Brockmans (England)	15	Puerto de Indias Strawberry (Spain)	13
Hendrick's (Scotland)	15		

* Suplement de refresc + 5€

* Suplemento de refresco

* Mixer supplement

Ron / Rum

Cuba	
Bacardi Carta Blanca	13
Bacardi Rva. 8 años	16
Havana Club 7 años	14
Venezuela	
Santa Teresa 1796	18
República Dominicana	
Matusalem 15 años	15
Guayana	
El Dorado	17
Trinidad	
Angostura 1919	15
Caribe	
Kraken	13
Guatemala	
Zacapa 23 años	20
Zacapa XO	35

* Suplement de refresc + 5€

* Suplemento de refresco

* Mixer supplement

Vodka

Grey Goose	17
Grey Goose Altius	56
Tito's	14
Beluga Gold Line	22
Absolut / Absolut Vainilla	13
Belvedere	14
Ketel One	15

Cachaça

Cachaça Velho Barreiro	13
------------------------	----

Tequila / Mezcal

Patrón Silver	19
Patrón Reposado	26
Patrón El Cielo	54
Don Fulano Blanco	19
Corralejo Blanco	14
Mezcal Banhez Espadin & Barrel	18
Clase Azul Reposado	56
Satryna Reposado	35
Don Fulano Reposado	35

Scotch Whisky

Speyside

La Regió de Speyside està situada al nord-est d'Escòcia, envoltada pel riu Spey

La Región de Speyside está situada en el nordeste de Escocia, rodeada del río Spey

The region of Speyside is in the north-east of Scotland, surrounding the river Spey.

Glenfiddich 12 años (single malt)	14
Glenfiddich 18 años (single malt)	35
Cardhu 12 años (single malt)	14
The Glenrothes Select Reserve (single malt)	14
Macallan 12 (single malt)	22
Chivas Regal 12 Years (blend)	13
Chivas Regal 18 años (blend)	26
Chivas Royal Salute 21 años (blend)	40
Chivas Regal 25 años (blend)	110
Craigellachie 13 Years	36



Highlands

La Regió de Highland és on més whisky es produeix i ofereix una gran quantitat de sabors diferents

La Región de Highland es donde más whisky se produce y ofrece una gran cantidad de diferentes sabores

The Highland is Scotland's largest whisky producing area and it offers a vast number of different flavors

Glenmorangie 10 años (single malt)	15
Glenmorangie 18 años (single malt)	35
Oban 14 años (single malt)	22

Islay

La regió d'Islay està localitzada en una illa a l'oest de la península, on predominen els whiskies fumats

La región de Islay está localizada en una isla al Oeste de la península, donde predominan los whiskies ahumados

The Scottish Island of Islay is located to the west of the mainland and is predominated by smoked whiskeys

Laphroaig 10 años (single malt)	17
Lagavulin 16 años (single malt)	25
Ardbeg (single malt)	18

Mix of the areas

Johnnie Walker Red Label	13
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	52
Dewar's 12 años	13
Dewar's 18 años	40
Dewar's 27 años	52

* Suplement de refresc + 5€

* Suplemento de refresco

* Mixer supplement

Whisky

Canadian

Canadian Club (blend) 13

Irish

Jameson (blend) 13

Kentucky Bourbon

Blanton's Original 23

Bulleit Bourbon 16

Bulleit Rye 14

Four Roses 13

Woodford Reserve 16

Tennessee Borubon

Jack Daniel's 13

Jack Daniel's Single Barrel 18

Japanese

Hakushu 35

Yamazaki 45

Hibiki Harmony 45

* Suplement de refresc + 5€

* Suplemento de refresco

* Mixer supplement

Brandy

Cardenal Mendoza	13
Duque de Alba	13
1866 Gran Reserva	18
Jaime I	19

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P	16
Courvoisier V.S.O.P	16
Remy Martin X.O	48
Hennessy X.O.	48
Hennessy Paradis	140
Rémy Martin Louis XIII	440
Hennessy Paradis Imperial	220

Calvados

Père Magloire XO	18
Roger Groult Vénérable	14

Armagnac

Laberdolive 1989	38
Veuve Goudoulin 1918	185 3cl
	295 5cl

Orujo / Grappa

Orujo Porta do Miño	12
Orujo Porta do Miño Hierbas	12
Grappa Nonino	13

Licor / Licor / Spirit

Frangelico / Baileys	12
Licor 43 / Drambuie / Amaretto Disaronno / Tia Maria	12
Cointreau / Grand Marnier / Mozart / Kahlua	12
Chambord / Saint Germain	14
Ysabel Regina	17

Chartreuse Selection

Chartreuse Verde	13
Chartreuse Amarillo	13
Chartreuse MOF	18
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	18
Chartreuse 9º Centenario	22
Chartreuse VEP Verde	44
Chartreuse VEP Amarillo	44

Aperitiu / Aperitivo - Digestivo / Aperitive - Digestive

Manzanilla / Fino La Ina	8
Yzaguirre Blanco y Rojo, Perucchi Gran Reserva,	12
Martini Ambrato / Rosso / Fiero / Blanco / Dry / Limoncello	12
Aperol / Campari / Lillet Blanc	12
Bonanto / Noilly Pratt Seco / Amaro Montenegro / Pacharán Baines / Pernod/ Fernet	12
Carpano Antica Formula	14
Anís del Mono (Seco / Dulce) / Sambuca	12
Fernet Branca	12

Cocktails 19

Aperol Spritz
Amaretto Sour
Appletini
St. Germain Spritz (+3)
Bellini
Bloody Mary
Caipirinha
Cosmopolitan
Daiquiri
Dry Martini
Expresso Martini
French75
French Martini
Gimlet
Gin Fizz
Long Island
Mai Tai
Manhattan
Margarita
Mimosa
Mojito
Moscow Mule

Negroni
Old Fashioned
Piña Colada
Pisco Sour
Porn Star Martini
Sangría
Sidecar
Vespertini
Whisky Sour

Mocktails 12

MAJESTIC COLADA: **Pinya, coco amb un toc de llima**

Piña, coco con un toque de lima
Pineapple, coconut, and lime

FRESH COOLER:

Cogombre, gíngebre, pinya, llimona, xarop de canyella i ginger ale

Pepino, jengibre, piña, limón, sirope de canela y ginger ale

Cucumber, ginger, pineapple, lemon, cinammonn syrup and ginger ale

SEEDLIP GARDEN:

Taronja, llimona, xarop d'orgeat, clara d'ou

Naranja, lima, sirope de orgeat y clara de huevo

Orange, lime, orgeat syrup and egg white

Cocktails d'autor/ de autor/ signature



22

The Jacob Stairs:

Grey Goose, Licor de Préssec, Nabius, Menta i Gerds

Grey Goose, Licor de Melocotón, Arándanos, Menta y Frambuesas

Grey Goose, Peach Liqueur, Blueberries, Mint and Raspberries

Soul:

Bombay Sapphire, St. Germain, Llimona, Xarop de Cardamom, Clara d'Ou

Bombay Sapphire, St. Germain, Limón, Sirope de Cardamomo, Clara de Huevo

Bombay Sapphire, St. Germain, Lemon, Cardamom Syryp, Egg White

Rústico:

Bacardi 8, Antica Formula Vermouth, Campari, Llima i Xarop de Canyella

Bacardi 8, Antica Formula Vermouth, Campari, Lima y Sirope de Canela

Bacardi 8, Antica Formula Vermouth, Campari, Lime and Cinnamon Syrup

Mezcal Güell:

Mezcal Banhez Espadin & Barril, Chambord, Mango, Xocolata, Pinya, Llimona

Mezcal Banhez Espadin & Barril, Chambord, Mango, Chocolate, Piña, Limón

Mezcal Banhez Espadin & Barril, Chambord, Mango, Chocolate, Pineapple, Lemon

Nijú:

Pisco Acharolado, Cointreau, Xarop d'Amaretto, Llimona, Pinya, Clara d'Ou

Pisco Acharolado, Cointreau, Sirope de Amaretto, Limón, Piña, Clara de Huevo

Pisco Acharolado, Cointreau, Amaretto Syrup, Lemon, Pineapple, Egg White

Rye:

Jack Daniel's Rye, Grand Marnier Vermell, Llima, Xarop de Préssec, Taronja, Ginger Beer
i Mezcal Banhez Espadin & Barril.

Bulleit Rye, Grand Marnier Rojo, Lima, Sirope de Melocotón, Naranja, Ginger Beer
y Mezcal Banhez Espadin & Barril.

*Bulleit Rye, Red Grand Marnier, Lime, Peach Syrup, Orange, Ginger Beer
and Mezcal Banhez Espadin & Barril.*

Amalfi:

Limoncello, Campari, Llima, Menta, Sprite

Limoncello, Campari, Lima, Menta, Sprite

Limoncello, Campari, Lime, Mint, Sprite

