El Bar
del
Majestic

Carta de dia / Carta durante el día / *All-day dining* 12:00 h-23:00 h

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 *The best olives in the world, stuffed with anchovies from L'Escala*	9
Croquetes de pernil de Jabugo / Croquetas de jamón de Jabugo */ Jabugo ham croquettes*	12
Pernil Ibèric de glà Carrasco de Guijuelo / Jamón Ibérico de bellota Carrasco de Guijuelo *Iberian bellota ham by Carrasco from Guijuelo*	28
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra / Pan de coca con tomate y AOVE *"Coca" bread with tomato and extra virgin olive oil*	6
Selecció de formatges artesanals dels Pirineus amb les seves guarnicions Selección de quesos artesanales de los Pirineos con sus guarniciones *Selection of artisanal cheeses from the Pyrénées with their garnishes*	22
Ostres Amelie Fine de Claire Nº2 / Ostras Amelie Fine de Claire Nº2 *Amelie Fine de Claire Nº2 oysters*	7 (ud)
Caviar Oscietra 50 gr amb blinis Caviar Oscietra 50 gr con blinis *Oscietra caviar 50 gr with blinis*	150

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

Entrants / Entrantes / *Starters*

Crema de carxofes d'El Prat amb ceps i oli de tòfona negra 18
Crema de alcachofas de El Prat con boletus y aceite de trufa negra
Artichoke from El Prat cream soup with boletus and black truffle oil

Amanida de patata amb herbes, salmó fumat i envinagrats fets a casa 22
Ensalada de patatas con hierbas, salmón ahumado y encurtidos caseros
Potato salad with herbs, smoked salmon and homemade pickles

Amanida de burrata amb brots d'espinacs, alvocat i salsa pesto 16
Ensalada de burrata con brotes de espinaca, aguacate y salsa pesto
Burrata salad with baby spinach, avocado and pesto sauce

Ostres Amelie Fine de Claire Nº2 (3 unitats) amb tartar de tonyina i caviar Oscietra (9 gr) 58
Ostras Amelie Fine de Claire Nº2 (3 unidades) con tartar de atún y caviar Oscietra (9 gr)
Amelie Fine de Claire Nº2 oysters with tuna tartare and Oscietra caviar (9 gr)

Terrina de foie-gras amb pa de nous 26
Terrina de foie-gras con pan de nueces
Foie-gras terrine with walnut bread

Si us plau informi'ns si pateix alguna al·lèrgia o intolerancia 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*

Pasta fettuccine amb salsa de tòfona negra 30
Pasta fettuccine con salsa de trufa negra
"Fettuccine" pasta with black truffle sauce

Lasagna amb *ragoût* tradicional 24
Lasaña con ragú tradicional
Lasagne with traditional ragoût

Caneló de pollastre de pagès amb crema de foie i tòfona negra 32
Canelón de pollo de granja con crema de foie y trufa negra
Free-range chicken cannelloni with black truffle and foie cream sauce

Entrebrioix / En Brioche / *Between Buns*

"Pepito" de filet de vedella amb ceba confitada, tomàquet, ruca i maionesa de mostassa 25
"Pepito" de solomillo de ternera con cebolla confitada, tomate, rúcula y mayonesa de mostaza
Veal tenderloin "Pepito" sandwich with caramelized onions, tomato, arugula and mustard mayonnaise

Focaccia de burratina, mortadel·la IGP i pesto de festucs 20
Focaccia de burratina, mortadel·la IGP y pesto de pistachos
Focaccia with burratina, mortadella IGP and pistachio pesto

Smash burger de vedella ecològica amb fromatge, cogombret i salsa Majestic 24
Smash burger de vaca ecològica con queso, pepinillo y salsa Majestic
Organic beef smash burger with melted cheese, pickles, and Majestic sauce

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

Hamburguessa de Ribeye de vaca Angus (220 gr) amb formatge cheddar 28
Hamburguesa de Ribeye de vaca Angus (220 gr) con queso cheddar
Angus Ribeye hamburguer (220 gr) with cheddar cheese

Plats principals / Platos principales / *Main Courses*

Llobarro del Mediterrani amb verduretes a la graella i parmentier vegetal 32
Lubina del Mediterráneo con verduritas a la parrilla y parmentier vegetal
Mediterranean grilled seabass and baby vegetales with veggie parmentier

Filet de vedella Strogonoff amb patates fregides o arròs gessamí 32
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 30
Fish & Chips a la catalana con mayonesa de limón
Catalan style Fish & Chips with lemon mayonnaise

Curri verd de pollastre de pagès amb verdures de temporada i arròs gessamí 24
Curry verde de pollo de pagès con verduras de temporada y arroz jazmín
Green free-range chicken curry with seasonal vegetables and jasmine rice

Si us plau informi'ns si pateix alguna al·lèrgia o intolerancia 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

قائمة الطعام العربية /Menú àrab / Menú árabe / Arabic menu

تشكيلة من المقبلات / Selecció d'entrants / Selección de entrantes / *Starters selection*

Tabbouleh / تبولة 15

سلطة من البقدونس الطازج، البصل، الطماطم، البرغل، النعناع، زيت الزيتون وعصير الليمون

Amanida de bulgur, ceba, tomàquet, julivert, menta, pebre de jamaica, OOVE i llimona

Ensalada de bulgur, cebolla, tomate, perejil, menta, pimienta de jamaica, AOVE y limón

Bulgur wheat salad with onion, tomato, parsley, mint, allspice, EVOO and lemon

Hummus / حمّص 15

حمص مهروس مع الطحينة، الثوم، عصير الليمون وزيت الزيتون، يُقدَّم مع خبز البيتا

Puré de cigrons amb tahine, all, llimona, OOVE i pa de pita

Puré de garbanzos con tahine, ajo, limón, AOVE y pan de pita

Chickpeas puree with tahine, garlic, lemon, EVOO and pita bread

Muttabel / متبّل 16

كريمة ناعمة من الباذنجان المدخَّن، مع الطحينة، الثوم وعصير الليمون

Crema suau d'albergínia fumada, tahine, all i llimona

Crema suave de berenjena ahumada, tahine, ajo y limón

Smoked aubergine cream with tahine, garlic and lemon

Falafel / فلافل 16

أقراص من الحمص المتبّل بالثوم، البصل، البقدونس، الكزبرة، الفلفل، الكمون ولمسة من الفلفل الحار

Cigrons, ceba, all, julivert, coriandre, pebre, comí i caiena

Garbanzos, cebolla, ajo, perejil, cilantro, pimienta, comino y cayena

Chickpeas, onion, garlic, parsley, coriander, black pepper, cumin and cayenne

الأطباق الرئيسية / Plats principals / Platos principales / *Main Courses*

شيش طاووق من لحم البقر والدجاج ولحم الضأن 34
Shish Taouk de vedella, pollastre i xai
Shish Taouk de ternera, pollo y cordero
Veal, chicken and lamb Shish Taouk

* يُقدَّم مع بطاطس مقلية، سلطة طازجة وخبز البيتا / Servit amb patates fregides, amanida i pa de pita /
Servido con patates fritas, ensalada y pan de pita / *Served with french fries, salad and pita bread*

طاجن الدجاج بالليمون المُصتبَّر والزيتون 28
Tagin de pollastre amb llimona confitada i olives
Tajine de pollo con limón confitado y aceitunas
Chicken tagine with confited lemon and olives

طاجن سمك القاروص 34
Tagin de llobarro
Tajine de lubina
Sea bass tagine

Postres / *Deserts*

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

Sweet Majestic Experience

Tarta de llimona i yuzu amb pa de pessic d'avellana/
Tarta de limón y yuzu con bizcocho de avellana/
Lemon and yuzu tart with hazelnut sponge cake

Tarta de formatge amb cítrics / Tarta de queso con cítricos
Citrus cheesecake

Pastís de vainilla i pera amb salsa de xocolata
Pastel de vainilla y pera con salsa de chocolate/
Vanilla pear cake with chocolate sauce

24€

Selecció de cafè o te / Selección de café o té / *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 €

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

Pastís de xocolata i avellanes de "Jean-Marie Hiblot" 13
Tarta de chocolate y avellanas de "Jean-Marie Hiblot"
Chocolate cake and hazelnuts "Jean-Marie Hiblot"

Magdalenes de xocolata i llimona (2 u) 6
Magdalenas de chocolate y limón (2 ud)
Chocolate and lemon cup cakes (2 pc)

Cookie del dia / Cookie del día / *Today's cookie* 4

Tarta de llimona i yuzu amb pa de pessic d'avellana 11
Tarta de limón y yuzu con bizcocho de avellana
Lemon and yuzu tart with hazelnut sponge cake

Tarta de formatge amb cítrics 12
Tarta de queso con cítricos
Citrus cheesecake

Pastís de vainilla i pera amb salsa de xocolota 12
Pastel de vainilla y pera con salsa de chocolate
Vanilla pear cake with chocolate sauce

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

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

From Our Showcase Sweet Majestic

Magdalenes de xocolata i llimona (2 u) / **Magdalenas de chocolate y limón** (2 ud) / *Chocolate and lemon cup cakes (2 pc)*	6
Gâteau Savoie	9
Plum cake del dia / *Today's plum cake*	9
Cookie del dia / *Today's cookie*	4
Croissant* (2 u/2 ud/*2 pc*)	6
Napolitana (2 u/2 ud/*2 pc*)	6
Assortit de pastes* (4 u) / Surtido de bolleria (4 ud) / *Pastries assortment* (4 pc)	9

* **Servides amb mantega i melmelades** / Servidas con mantequilla y mermeladas / *Served with butter and jams*

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
* Servides amb mantega i melmelades / Servidas con mantequilla y mermeladas / *Served with butter and jams*

Entrepanets de flauta / Bocadillos de flauta / *"Flute" sandwiches*

Vegetal / Vegetal / *Vegetarian*	8
Llonganissa / Longaniza / *Dry sausage*	8
Pernil ibèric / Jamón ibérico / *Iberian ham*	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 18
Seasonal fruit salad with berries

Iogurt grec amb fruits vermells i mel / Yogur griego con frutos rojos y miel 16
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 intolerancia 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

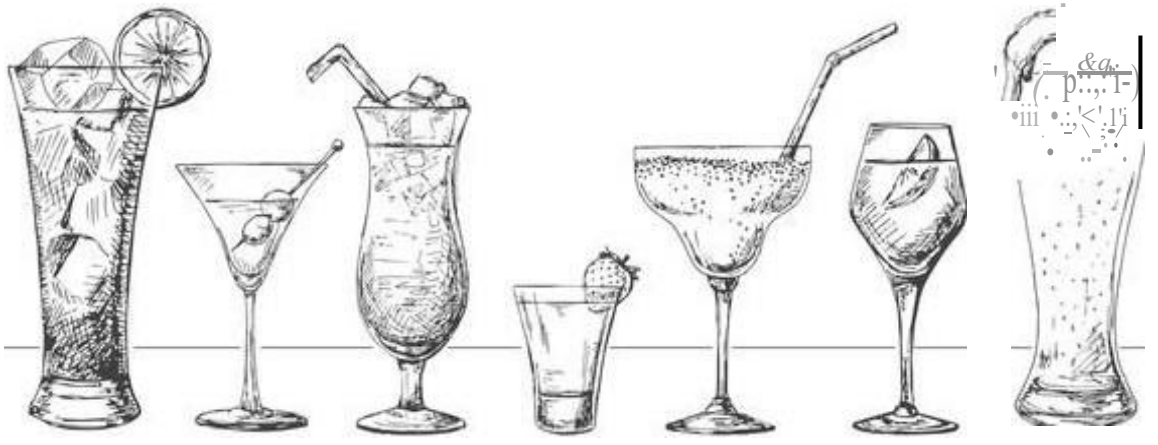
Ous a la Benedictina amb bacó, salmó, truita de riu fumada dels Pirineus o espinacs 24
Huevos a la Benedictine con bacon, salmón, trucha de río ahumada de los Pirineos o espinacas
Benedictine eggs with bacon, salmon, smoked river trout from the Pyrenees or spinach

Ous estrellats amb patates i pernill ibèric / Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 22
Fried eggs with poached potatoes and Iberian ham

Ous remenats Majestic en torrada de flocs de civada amb alvocat i pipes de carbassa 20
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 / *Freshly squeezed juice*	10
Suc natural de taronja, aranja, verd detox o pastanaga Zumo natural de naranja, pomelo, detox verde o zanahoria *Fresh juice of orange, grapefruit, green detox or carrot*	9
Suc premium d'ampolla de pinya, préssec blanc, poma, pera o tomàquet Zumo premium embotellado de piña, melocotón blanco, manzana, pera o tomate *Premium bottled juices of pineapple, white peach, apple, pear or tomato*	8

Cafès i Infusions / Cafés e Infusiones / Hot Beverages

Cafè | Tallat | Americà / Café | Cortado | Americano / *Expresso | Expresso with a dash of milk | American*	6
Capuccino | Cafè amb llet / Capuccino | *Café con Leche / Capuccino | Coffee with milk*	7
Cafè doble / Café doble / *Double expresso*	9
Cigaló / Carajillo / *Coffee Liquour*	10
Xocolata calenta / Chocolate caliente / *Hot chocolate*	7
Te negre / Té negro / *Black Tea* (English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling)	8
Te vermell / Té rojo / *Red Tea* (Pu-Erh)	8
Te verd / Té verde / *Green Tea*	8
Camamilla / Manzanilla / *Camomile*	8
Menta Poliol / Menta Poleo / *Peppermint*	8
Til·la / Tila / *Linden flower tea*	8
Rooibos de cítrics / Rooibos de cítricos / *Citrus Rooibos*	8

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	9
08018 El Clot Artesanal *Pale Ale*	10
08015 Eixample Artesanal *Brown Ale*	10
Heineken | Coronita Larger	10
Free Damm 0,0%	8
Free Damm 0,0% Torrada / Tostada / *Toasted*	8

Aigua / Agua / *Water*

Font Vella (0,5l)	6
Vichy Catalan (0,5l)	7
Perrier (0,33l)	7

Refrescs/ Refrescos / *Soft drinks*

Coca-Cola / Light / Zero / Sprite / Nestea / Bitter Kas / Aquarius	7
Schweppes Premium Taronja o Llimona / Naranja o Limón / *Orange or Lemon*	7
Schweppes Premium Ginger Ale / Soda water	7
Schweppes Premium Tònica / Tónica / *Tonic water*	7
Fever-Tree Tònica / Tónica / *Tonic Water*	7
Fever-Tree Ginger Beer	7
Red Bull	9

Cava / Corpinnat / Champagne

CAVA / CORPINNAT

Mirgin Cuvée Majestic	12 / 50
Juvé & Camps Milesimé Brut	14 / 56
Torelló Pàl·lid Rosat	49
Pere Ventura Vintage G.R. Brut	70
Agustí Torelló Mata Kripta	130
Recaredo Turó d'en Mota	175
Mestres Clos Nostre Senyor	80

CHAMPAGNE

R de Ruinart Brut	21 / 95
Ruinart Rosé	23 / 135
Ruinart Blanc de Blancs	145 / 330
Dom Ruinart Brut	295
Dom Perignon Vintage	360
Krug Grand Cuveé	390
Louis Roederer Cristal	420
Louis Roederer Cristal Rosé	750
Laurent Perrier Cuvée Rosé	155 / 330

IVA inclòs. IVA incluido. VAT included

Vi Blanc / Vino Blanco / *White Wine*

Cau d'en Genís Cuvée Majestic / *Pansa Blanca* / ***D.O. Alta Alella***	11 / 45
Menade / *Verdejo* / ***D.O. Rueda***	11 / 45
Pazo de Señorans / *Albariño* / ***D.O. Rías Baixas***	12 / 50
Sounds Marlborough / *Sauvignon Blanc* / ***New Zealand***	15 / 62
Famille Vincent / *Chardonnay* / ***A.O.C. Bougogne***	15 / 62
Nelin / *Garnacha Blanca, Macabeu, Picapoll* / ***D. O. Q. Priorat***	130
Milmanda / *Chardonnay* / ***D.O. Conca de Barberà***	140
Ossian / *Verdejo* / ***D.O. Castilla y León***	84
Gran Vino Pazo Barrantes / *Albariño* / ***D.O. Rías Baixas***	89
La Comtesse / *Albariño* / ***D.O. Rías Baixas***	190
Capellanía / *Viura* / ***D.O.C. Rioja***	130
Castillo Ygay Blanco'86 / *Viura y Malvasía* / ***D.O.C. Rioja***	1.600
Chablis Grand Régnard / *Chardonnay* / ***Chablis***	99
Sancerre d'Antan / *Sauvignon Blanco* / ***Loire***	140
Baron de L / *Sauvignon Blanco* / ***Loire***	176
Châteauneuf du Pape / *Roussanne, Grenache Blanc* / ***Côtes du Rhône***	180

Vi Rosat / Vino Rosado / *Rose Wine*

Jean Leon 3055/ *Pinot Noir* / ***D.O. Penedès***	11 / 45
Whispering Angel / *Garnacha, Rolle, Cinsault* / ***Côtes de Provence***	15 / 62
Pla dels Àngels / *Garnacha* / ***D.O.Q. Priorat***	72

Vi Negre / Vino Tinto / *Red Wine*

Vi exclusiu per copa – Selecció Coravin
Vino exclusivo por copa – Selección Coravin
Exclusive Wine by the Glass - Coravin Selection

Clos Mogador	36€

Solergibert / *Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc* / ***D.O. Pla de Bages***	11 / 45
Dido La Universal / *Garnatxa, Syrah* / ***D.O. Montsant***	12 / 50
Pagos de Anguix Costalara / *Tempranillo* / ***D.O. Ribera del Duero***	13 / 54
Marqués de Murrieta/ *Mazuelo, Garnacha tinta y Tempranillo* / ***D.O.C. Rioja***	15 / 62
Louis Latour Cuvée Latour / *Pinot Noir* / ***Bourgogne***	15 / 62
Mas La Plana / *Cabernet. Sauvignon* / ***D.O. Penedès***	165
Venus La Universal / *Garnacha tinta, Cariñena y Syrah* / ***D.O. Montsant***	85
Martinet Bru / *Syrah, Samsó y Garnacha* / ***D.O.Q. Priorat***	65
Clos Mogador / *Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon* / ***D.O.Q. Priorat***	145
Laurel / *Garnacha tinta, Syrah y Cabernet Sauvignon* / ***D.O.Q. Priorat***	125
Gratallops / *Garnatxa, Carinyena* / ***D.O.Q. Priorat***	140
Finca Dofí / *Garnatxa, Carinyena* / ***D.O.Q. Priorat***	195
L'Ermita '15 / *Garnacha i Samsó* / ***D.O.Q. Priorat***	1.950
L'Ermita '00 / *Garnacha i Samsó* / ***D.O.Q. Priorat***	2.200
Numanthia / *Tinta de Toro* / ***D.O.Toro***	120

Termanthia / *Tinta de Toro* / ***D.O.Toro***	320
Pintia / *Tinta de Toro* / ***D.O. Toro***	145
Alión / *Tempranillo* / ***D.O. Ribera del Duero***	185
El Puntido / *Tempranillo* / D.O. Ribera del Duero	89
PSI / *Tempranillo y Garnacha* / D.O. Ribera del Duero	92
Flor de Pingus / *Tempranillo* / D.O. Ribera del Duero	245
Vega Sicilia Valbuena / *Tempranillo y Merlot* / D.O. Ribera del Duero	265
Vega Sicilia Único'15 / *Tempranillo, Cabernet Sauvignon* / ***D.O. Ribera del Duero***	700
Vega Sicilia Único'14 / *Tempranillo, Cabernet Sauvignon* / ***D.O. Ribera del Duero***	800
Vega Sicilia Único'05 / *Tempranillo, Cabernet Sauvignon* / ***D.O. Ribera del Duero***	1.100
Vega Sicilia Único'95 / *Tempranillo, Cabernet Sauvignon* / ***D.O. Ribera del Duero***	1.500
San Vicente / *Tempranillo Peludo* / ***D.O.C.Rioja***	92
Torre Muga / *Tempranillo* / ***D.O.C.Rioja***	145
Dalmau / *Tempranillo y Cabernet Sauvignon* / ***D.O.C. Rioja***	195
Castillo Ygay'12 / *Tempranillo y Mazuelo* / ***D.O.C. Rioja***	340
Castillo Ygay'11 / *Tempranillo y Mazuelo* / ***D.O.C. Rioja***	360
Moncerbal / *Mencía* / ***D.O. El Bierzo***	130
La Faraona / *Mencía* / ***D.O. El Bierzo***	1.460
L'Ermite Chapoutier / *Syrah* / ***A. O. C. Hermitage***	665
Margaux de Château Margaux / *Merlot, Cabernet Sauvignon* / ***Bordeaux***	155
Pommar Premier Cru Les Epenots / *Pinot Noir* / ***Bourgogne***	185
Château Latour à Pomerol / *Merlot, Cabernet Franc* / ***Bordeaux***	210

Vi Dolç / Vino Dulce / *Sweet Wine*

Puig de les Guilles / ***D.O. Empordà***	10
San Emilio PX Lustau / ***D.O. Jerez-Sherry***	12
MR / ***D.O. Málaga***	12
Quinta Noval 10 años / ***Porto***	10
Tokaj Oremus 5 Puttonyos / ***Tokaj***	16

Vi Generós / Vino Generoso / *Fortified Wine*

De Muller Aureo Seco / ***D.O. Tarragona***	10
Amontillado NPU Sánchez Romate / ***D.O. Jerez-Sherry***	12
Fino Tradición / ***D.O. Jerez-Sherry***	14

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Gin & Tonics *

Bombay Sapphire (England)	15
Bombay Sapphire Premier Cru (England)	17
Gin Mare (Spain)	18
Citadelle (France)	16
G'Vine (France)	18
Bulldog (England)	16
Brockmans (England)	17
Hendrick's (Scotland)	18
Martin Miller's (England)	16
Tanqueray 10 (England)	17
William Chase Elegan (England)	18
Monkey 47 (Germany)	20
Seagram's (Canada)	15
Nordes (Spain)	17
Puerto de Indias Strawberry (Spain)	15

* Suplement de refresc + 6 €
* Suplemento de refresco + 6 €
* Mixer suplement + 6 €

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Ron /Rum

Venezuela

Santa Teresa 1796	20

Cuba

Bacardi Carta blanca	15
Bacardi Rva. 8 años	18
Havana Club 7 años	16

República Dominicana

Matusalem	17

Guayana

El Dorado	19

Trinidad

Angostura 1919	19

Caribe

Kraken	15

Guatemala

Zacapa 23 años	25
Zacapa XO	43

Vodka

Grey Goose	18
Grey Goose Altius	56
Tito's	17
Beluga Gold Line	46
Absolut / Absolut Vainilla	15
Belvedere	16
Ketel One	17

Cachaça

Cachaça Velho Barreiro	15

Tequila / Mezcal

Patron silver	21
Patrón Reposado	26
Patrón El Cielo	58
Mezcal Banhez Espadin & Barrel	18
Clase Azul Reposado	60
Satryna Reposado	38

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.

Craigellachie 13 Years	36
Glenfiddich 12 años (single malt)	16
Glenfiddich 18 años (single malt)	35
Cardhu 12 años (single malt)	16
The Glenrothes Select Reserve (single malt)	16
Macallan 12 (single malt)	24
Chivas Regal 12 Years (blend)	15
Chivas Regal 18 años (blend)	26
Chivas Royal Salute 21 años (blend)	47
Chivas Regal 25 años (blend)	110

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

Aberfeldy	21
Glenmorangie 12 años (single malt)	18
Glenmorangie 18 años (single malt)	35
Oban 14 años (single malt)	25

Suplément de refresc/ Suplemento de refresco / Mixer supplement 6 €

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)	28
Ardbeg (single malt)	21

Mix of the areas

Dewar's 12 años	15
Dewar's 18 años	40
Dewar's 27 años	54
Johnnie Walker Red Label	15
Johnnie Walker Black Label	17
Johnnie Walker Blue Label	58

*Suplement de refresc+ 6 €
*Suplemento de refresco
*Mixer supplement

Whisky

Canadian

Canadian Club (blend)	15

Irish

Jameson (blend)	15

Kentuky Bourbon

Blanton's Original	28
Bulleit Bourbon	16
Four Roses	15
Woodford Reserve	16

Tennesse Borubon

Jack Daniel's	15
Jack Daniel´s Single Barrel	21
Jack Daniel's Rye	16

Japanese

Hakushu	38
Yamazaki	45
Hibiki Harmony	45

Suplement de refresc + 6 €
Suplemento de refresco
Mixer suplement

Brandy

Cardenal Mendoza	15
Duque de Alba	15
1866 Gran Reserva	18
Jaime I	24

Cognac

Rémy Martin VSOP	16
Courvoisier VSOP	16
Rémy Martin XO	54
Hennessy XO	52
Hennessy Paradis	220
Rémy Martin Louis XIII (60 ml)	640

Calvados

Père Magloire	18
Roger Groult Vénérable	14

Armagnac

Laberdolive	38
Veuve Goudoulin 1918	340

Orujo / Grappa

Orujo Porta do Miño	13
Orujo Porta do Miño Hierbas	13
Grappa Nonino	14

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Licor / Licor / *Spirit*

Frangelico / Baileys	13
Licor 43 / Drambuie / Amaretto Disaronno / Tia Maria	13
Cointreau / Grand Marnier / Mozart / Kahlua	13
Chambord / Saint Germain	15
Ysabel Regina	19

Chartreuse Selection

Chartreuse Verde	15
Chartreuse Amarillo	15
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	9
Yzaguirre Blanco y Rojo, Perucchi Gran Reserva,	13
Martini Ambrato / Rosso / Fiero / Blanco / Dry / Limoncello	13
Aperol / Campari / Lillet Blanc	13
Bonanto / Noilly Pratt Seco / Amaro Montenegro / Pacharán Baines / Pernod	13
Carpano Antica Formula	16
Anís del Mono (Seco / Dulce) / Sambuca	13
Fernet Branca	15

Cocktails 21

Aperol Spritz
Amaretto Sour
Appletini
St. Germain Spritz (+3)
Bellini
Bloody Mary
Caipirinha
Cosmopolitan
Daiquiri
Dry Martini
Negroni
Old Fashioned
Piña Colada
Pisco Sour
Porn Star Martini
Sangría
Mimosa
Mojito
Whisky Sour
Espresso Martini
French 75
French Martini
Gimlet
Gin Fizz
Long Island
Moscow Mule
Manhattan
Margarita

Mocktails * 15

MAJESTIC COLADA:
Pinya, coco amb un toc de llima
Piña, coco con un toque de lima
Pineapple, coconut and lime

*** Low-ABV (1.2%) 16**
(con 10 ml de whisky, ginebra, ron, vodka o tequila)
(amb 10 ml de whisky, ginebra, ron, vodka o tequila)
(with 10 ml of whisky, gin, rum, vodka or tequila)

FRESH COOLER
Cogombre, gingebre, pinya, suc de llimona, xarop de canyella i gínger ale
Pepino, jengibre, piña, zumo de limón, sirope de canela y ginger ale
Cucumber, ginger, pineapple, lemon juice, cinammonn syrup and gínger ale

NONNA FRANCESCA
Alvocat, fruita de la passió, suc de préssec, suc de pinya, Tajín
Aguacate, fruta de la pasión, zumo de melocotón, Tajín
Avocado, passion fruit, peach juice, Tajín

The Jacob Stairs:

Grey Goose, licor de préssec, suc de nabius, menta i gerds
Grey Goose, licor de melocotón, zumo de arándanos, menta y frambuesas
Grey Goose, peach liqueur, blueberry juice, mint and raspberries

Soul:

Bombay Sapphire, St. Germain, suc de llimona, xarop de cardamom i clara d'ou
Bombay Sapphire, St. Germain, zumo de limón, sirope de cardamomo y clara de huevo
Bombay Sapphire, St. Germain, lemon juice, cardamom syrup and egg white

Knight:

Johnny Walker Black Label, Pedro Ximénez Alvear PX, Angostura de cacau i canyella
Johnny Walker Black Label, Pedro Ximénez Alvear PX, Angostura de cacao y canela
Johnny Walker Black Label, Pedro Ximénez Alvear PX, cocoa Angostura and cinnamon

Sogno di Capri

Bacardí Carta Blanca, Havana Club 7, hojas de menta, puré de fruita de la passió, cava
Bacardí Carta Blanca, Havana Club 7, hojas de menta, puré de fruta de la pasión, cava
Bacardí Carta Blanca, Havana Club 7, mint leaves, passion fruit purée, cava

Dolce Mango:

Cachaça, puré de mango, suc de llima, goma, tabasco
Cachaça, puré de mango, zumo de lima, goma, tabasco
Cachaça, mango purée, lime juice, gomme syrup, tabasco

Passione Italiana:

Aperol, Campari, licor de saüc, xarop de préssec, fruita de la passió, cava
Aperol, Campari, licor de flor de saúco, sirope de melocotón, fruta de la pasión, cava
Aperol, Campari, elderflower liqueur, peach syrup, passion fruit, cava

Breva Marina:

Gin Mare, Limoncello, suc de llimona, cordial d'alfàbrega, sol·lució salina
Gin Mare, Limoncello, zumo de limón, cordial de albahaca, solución salina
Gin Mare, Limoncello, lemon juice, basil cordial, saline solution

Cuore di Agave:

Tequila Corralejo, Mezcal, Aperol, suc de pinya, suc de llima, xarop de fruita de la passió
Tequila Corralejo, Mezcal, Aperol, zumo de piña, zumo de limón, sirope de fruta de la passión
Tequila Corralejo, Mezcal, Aperol, pineapple juice, lemon juice, passion fruit syrup

Si us plau informi si pateix alguna al·lèrgia. Por favor informe si padece alguna alergia. Please inform us you have any food allergy