






























TO SHARE / À PARTAGER

Fine de Claire Amélie N°2 Oyster, natural with lemon <i>Huître Fine de Claire Amélie N°2, nature avec citron</i>	6/u
Fried calamari with citrus mayonnaise <i>Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes</i>	19
Carrasco acorn-fed Iberian Ham (90g)  <i>Jambon Ibérique de Bellota Carrasco (90g)</i> 	28
Bread with tomato and extra virgin olive oil  <i>Pain avec tomate et huile vierge extra</i> 	6
Palamós prawn croquette (4 pcs)   <i>Croquette de gambas de Palamós (4 unités)</i>  	14
Salad of heirloom tomato from Maresme, smoked oil and smoked burrata  <i>Salade de tomates anciennes du Maresme, huile fumée et burrata fumée</i> 	17
Guacamole with plantain chips  <i>Guacamole avec chips de banane plantain</i> 	15
Rock octopus with coconut aguachile, avocado and corn toast <i>Poulpe de roche avec aguachile à la noix de coco, avocat et toast de maïs</i>	20
Marinated greater amberjack fish with fennel oil and citrus, black olives and stracciatella burrata  <i>Sériole poisson mariné à l'huile de fenouil et agrumes, olives noires et stracciatella de burrata</i> 	22
Nikkei-style ceviche with red tuna, corn, sweet potato and soy tiger's milk <i>Ceviche nikkei de thon rouge, maïs, patate douce et lait de tigre à la sauce soja</i>	24
Rice noodle salad with zucchini and mango topped with candied sesame  <i>Salade de nouilles de riz, courgette et mangue, avec sésame caramélisé</i> 	19

Palamós prawn croquette  
<i>Croquette de crevettes de Palamós</i>  
Guacamole panipuri 
<i>Panipuri au guacamole</i> 
Brava potato mille-feuille  
<i>Mille-feuille de pomme de terre bravas</i>  
Parmesan oreo   
<i>Oreo au parmesano</i>   
Steak tartare brioche  
<i>Brioche de steak tartare</i>  
Iberian ham with quail egg  
<i>Jambon ibérique avec oeuf de caille</i>  
Octopus and Duroc pork jowl 
<i>Poulpe et poitrine de porc Duroc</i> 
Sweet gorgonzola stone 
<i>Pierre de gorgonzola doux</i> 







TO CONTINUE / POUR CONTINUER







Linguini with lobster 	42
<i>Linguini au homard</i> 	
Spicy fried chicken sandwich with smoked sriracha and coleslaw 	22
<i>Sandwich de poulet frit épicé avec sriracha fumée et salade de chou</i> 	
Organic beef smash burger with creamy cheese, pickles, and Majestic sauce  	24
<i>Smash burger de bœuf bio avec fromage crémeux, cornichons et sauce Majestic</i>  	
Steak tartare on toasted brioche with piparra mayonnaise  	27
<i>Steak tartare sur brioche grillée avec mayonnaise de piparra</i>  	
Catch of the day from our fish markets	32
<i>Poisson frais du jour de nos marchés de poisson</i>	
Angus ribeye (220g) with morel cream and potato mille-feuille 	34
<i>Oeil de ronde de bœuf Angus (220g) avec crème de morilles et mille-feuille de pommes de terre</i> 	



Salmon with citrus gel and fennel and orange salad  28
*Saumon avec gelée d'agrumes et salade de fenouil
et orange* 

SOMETHING SWEET QUELQUE CHOSE DE SUCRÉ

Chocolate cake and crispy chocolate with caramel 12
and chocolate ganache   
*Gâteau et croustillant au chocolat avec caramel
et ganache au chocolat*   

Red berries tartlet with yogurt mousse    12
Tartelette aux fruits rouges et mousse au yaourt   

Tiramisu Magnum with Lotus biscuit    12
Magnum au tiramisù avec biscuit Lotus   

Mango and passion fruit cup with coconut granita  10
*Coupe de mangue et fruit de la passion
avec granité de coco* 

Dessert of the day / *Dessert du jour* 12

Please inform the service team if you have any
food allergy or intolerance.

*Veillez informer l'équipe de service si vous
souffrez d'allergie ou d'intolérance alimentaire.*

Contains / Contient:

Gluten  / Pork-Porc- / Dairy-Produits laitiers- /
Nuts-Fruits à coque- / Vegan-Vegetalien 

Price include VAT

Prix TTC (toutes taxes comprises)



CAVES i CORPINNAT / CAVAS & CORPINNAT

AA Mirgin Cuvée Majestic Brut Alta Alella	11 45
Ars Collecta Gran Reserva Blanc de Noirs	12 45
Torelló Majestic Edition Brut	45
Juvé & Camps Millesimé	50
Pere Ventura Vintage G.R. Brut	70
Torelló Pàl·lid Rosé	45

CHAMPAGNES

R de Ruinart Brut	19 95
R de Ruinart Rosé	22 135
Ruinart Blanc de Blancs Brut	145
Laurent Perrier Rosé	140
Dom Pérignon Vintage	360
Louis Roederer Cristal	420

WHITE WINES / VINS BLANCS

Cau d'en Genís Cuvée Majestic, A. Alella/ Pansa Blanca	10 42
Menade, Rueda / Verdejo	10 42
Mas de Torrevella, Penedès / Chardonnay	10 40
Pazo de Señorans, Rías Baixas / Albariño	11 45
Sounds Marlborough N.Zealand / Sauvignon Blanc	14 56
Improvisació, Penedès / Xarel·lo	80
Baron de L, Pouilly-Fumé / Sauvignon Blanc	146
Milmanda, Conca de Barberà / Chardonnay	130

ROSÉ WINES / VINS ROSÉS

Jean Leon 3055, Penedès / Pinot Noir	11 45
Whispering Angel, Provence / Grenache	14 54
Pla dels Àngels, Priorat / Garnatxa	60

RED WINES / VINS ROUGES

Abadal Criança, <i>Pla de Bages / Cab. Sauvig., Merlot</i>	10 43
Muga, <i>Rioja Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo</i>	12 48
Pagos de Anguix Costalara, <i>R. del Duero / Tempranillo</i>	12 48
Couvent des Jacobins <i>Bourgogne, Pinot Noir</i>	15 62
Numanthia, <i>Toro / Tinta de Toro</i>	95
Clos Mogador, <i>Priorat/ C. Sauvignon, Garnatxa, Samsó</i>	130
Margaux de Château Margaux, <i>Boudeaux / Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	145
Vega Sicilia Valbuena 5, <i>R. Duero /Tinta Fina, Merlot, Cab. S.</i>	245
Castillo de Ygay 2012, <i>Rioja / Tempranillo</i>	340

APERITIF/ APÉRITIF * 12

Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Ambrato,
Campari, Ricard
Yzaguirre Blanco y Rojo,

WATERS & SOFT DRINKS/ EAUX, BOISSONS GAZEUSES ET JUS

Font Vella, Vichy Catalán	6
Perrier	7
Coca Cola, Zero, Nestea, Aquarius, Sprite	7
Schweppes Premium Tónica, Ginger Ale, Naranja, Limón	7
Fever-Tree Tónica, Ginger Beer, Zumos, Bitter Kas, Soda	7
Red Bull	8

BEER / BIÈRES

Estrella Damm	9
Damm Lemon	9
08007 La Dolce Vitae Pale Ale	10
08015 Eixample, Brown Ale	10
Voll-Damm	10
Heineken, Coronita Lager	10
Daura Damm (gluten free)	9
Estrella Free Damm 0.0%	8
Estrella Free Damm Torrada 0.0%	8

COFFEES & TEAS / CAFÉS ET THÉS

Espresso, Macchiato	7
Cappuccino, Cafe Latte	8
Herbal Teas and Teas / <i>Infusions et thés</i>	7

Our selection of coffees and teas with sustainability certification
Notre sélection de cafés et thés avec certification de durabilité

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS / COCKTAILS SIGNATURE 22

The Jacob Stairs :

Grey Goose / Peach liqueur /
Blueberries/ Mint / Raspberries

Soul

Bombay Sapphire / St-Germain / Lemon /
Cardamom syrup / Egg white

Rústico

Bacardi 8 / Antica Formula Vermouth /
Campari / Lime / Cinnamon syrup

Rye

Jack Daniel's Rye / Grand Marnier Rojo / Lime /
Peach syrup / Orange / Ginger Beer

Mezcal Güell

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

Amalfi

Limoncello / Campari / Lime / Mint / Soda

Nijú

Pisco Acholado / Cointreau /
Amaretto syrup / Lemon / Pineapple /
Egg white

SPRITZES

St-Germain Spritz (aka Hugo Spritz) 22
Grey Goose Essence Fresa & Citronela Spritz 22
Aperol Spritz 20

CLASSIC / CLASSIQUES 20

Sangría, Mojitos, Margarita, Caipirinhas, Pisco Sour,
Paloma, Daiquiris, Piña Colada, Dry Martini, Negroni,
Moscow Mule, Espresso Martini

MOCKTAILS 13

Majestic Colada: Pineapple jus / Coconut

Fresh Cooler: Cucumber / Ginger / Pineapple / Lemon /
Cinnamon syrup / Ginger Ale

Light Brunello: Orange / Cinnamon / Lime / Egg white
Gold dust

SCOTCH WHISKY, BOURBON & TENNESSE *

Dewar's 12	13
Dewar's 27	52
Aberfeldy 12	18
Craigellachie 13	22
Lagavulin 16	25
Chivas Regal 12	13
Glenfiddich 12	14
Macallan 12	22
Oban 14	22
Bulleit	16
Woodford Reserve	16
Blanton's	23
The Hakusho	35
The Yamazaki	45
Hibiki Suntory Harmony	45

GINEBRA *

Bombay Sapphire	13
Bombay Sapphire Premier Cru	16
Gin Mare	15
Gin Nordes	14
Puerto de Indias	13
Citadelle	20
G'Vine	16
Monkey 47	19
Brockmans	15
Hendrick's	15
Martin Miller's	14
Tanqueray 10	14
Seagram's	13

RON *

Santa Teresa 1796	18
Bacardi Reserva 8	16
Bacardi Carta Blanca	13
Havana Club 7	14
Matusalem 15	15
Zacapa 23	20
Zacapa XO	35
Ron Abuelo 7	13
Appleton Signature	14
Diplomático Reserva	18

(*) Additional charge for mixed drink or cocktail preparation +5
(Minimum cocktail price 20 euros)

(*) *Supplément pour cocktail ou boisson mixée + 5*
(*prix minimum du cocktail 20 euros*)

VODKA *

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

TEQUILA / MEZCAL *

Patron Silver	19
Patron Reposado	20
Patron El Cielo	54
Banhez Espadin & Barril	18
Corralejo Blanco	14
Maestro Dobel Cristalino	23
Clase Azul Reposado	56
Casamigos Añejo	32
Don Fulano Reposado	35

LIQUEURS * 12

Ratafia	
Orujos	
Limoncello	
Fernet Branca	
Baileys	
Amaretto	
Frangelico	
Khalúa	
Cointreau	
Grand Marnier	
Chartreuse Verd & Jaune	

BRANDY / COGNAC / ARMAGNAC *

Duque de Alba Jerez 13	
Remy Martin VSOP 16	
Remy Martin XO 48	
Remy Martin Louis XIII 330	
Jaime I 18	
Hennessy XO 48	
Hennessy Paradis 140	
Laverdolive 1982 38	

(*) Additional charge for mixed drink or cocktail preparation +5
(Minimum cocktail price 20 euros)

(*) *Supplément pour cocktail ou boisson mixée + 5*
(*prix minimum du cocktail 20 euros*)

CIGARS / CIGARES

Pregunti per la nostra selecció de cigars
Pregunte por nuestra selección de puros

Preus amb IVA inclòs
Precios con IVA incluid