

BO

KMP

MENÚ
CAST / EN

CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

MOSCU MULE

Vodka, zumo de lima y ginger beer

Vodka, lime juice and ginger beer

MOJITO CLÁSICO / FRESA / MARACUYÁ

Ron, menta, lima, azúcar y soda / Rum, mint, lime, sugar and soda

MOJITO DIPLOMÁTICO

Ron Diplomático 12 años, menta, lima, azúcar y soda

Diplomático rum 12 years, mint, lime, sugar and soda

FRESA & CAVA

Gin, fresa, zumo de limón y cava

Gin, strawberry, lemon juice and cava

LALOLA

Pisco, mango, lima y especias tajine

Pisco, mango, lime and tagine spices

EXOTIC SUMMER

Ron, maracuyá, zumo de piña y lima

Rum, passion fruit, pineapple juice, lime

BLOODY GOOSE

Vodka Grey Goose, zumo de limón, zumo de tomate y pepino

Grey Goose vodka, lemon juice, tomato juice, cucumber

JACK PASSION

Jack Daniel, maracuyá, zumo de limón y hierba buena

Jack Daniel's, passion fruit, lemon juice, mint

PIÑA COLADA

Ron, zumo de piña, vainilla, piña y coco

Rum, pineapple juice, vanilla, pineapple and coconut

FROZEN DAIQUIRI

Ron, zumo de lima y puré de fresa casera (Opción clásico con lima)

Rum, lime juice, homemade strawberry purée (Classic option with lime)

PATRÓN MARGARITA

Tequila Patrón Silver, zumo de lima, jarabe de azúcar, albahaca fresca.

Una obra maestra de tequila

Patrón Silver tequila, lime juice, sugar syrup, fresh basil.

A tequila masterpiece

FROZEN MARGARITA CLÁSICO / FRESA

Tequila José Cuervo, triple seco, zumo de limón, jarabe de azúcar, sal.

José Cuervo tequila, triple sec, lemon juice, sugar syrup, salt

VERMUT Y APERITIVOS

VERMUT & APÉRITIFS

VENUS SPRITZ

Vino rosado, fresa, limón, tónica

Rosé wine, strawberry, lemon, tonic

NEGRONI

Gin, Campari y vermut rosso

Gin, Campari and vermut rosso

MARTINI FIERO SPRITZ, CAVA, SODA

VERMUT DE LA CASA

House Vermouth

MARTINI BLANCO / ROSSO

Martini White / Rosso

GIN & TONICS

TODOS SERVIDOS CON TÓNICA SCHWEPES PREMIUM

ALL SERVED WITH SCHWEPES PREMIUM TONIC

BOMBAY SAPPHIRE, LIMÓN

Bombay Sapphire, lemon

HENDRICK'S, PEPINO

Hendricks, cucumber

MARTIN MILLER, LIMA

Martin miller, lime

HARBOUR GIN, LIMA

harbour gin, lime

COMBINADOS LONG DRINKS

CON REDBULL / WITH REDBULL

VODKA

Moskovskaya

Grey Goose

WHISKY

Johnnie Walker Red Label

Jack Daniel's

RON RUM

Bacardi

Brugal

Diplomático Reserva Exclusiva (12 años)

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado

Patrón Silver

LICORES SPIRITS

JÄGERMEISTER

FRANGELICO

BAILEYS

LIMONCELLO

ORUJO DE HIERBAS

Digestive herbal liqueur



CERVEZA BEER

HEINEKEN

HEINEKEN 0% ALCOHOL

CRUZCAMPO ESPECIAL SIN GLUTEN (GLUTEN-FREE)

CRUZCAMPO GRAN RESERVA

DESPERADOS

CLARA RADLER SHANDY

CERVEZA ARTESANAL (IPA) CRAFT BEER

Almogöver Hop & Roll Vicious IPA

VINO WINE ESPUMOSO SPARKLING



D.O. CAVA

Anahita Brut nature reserve

CORPINNAT

Llopart brut rosé

BLANCO WHITE

D.O. RUEDA

Ladivina (verdejo)

DO RIAS BAIXAS

Pazo Das Bruixas (Albariño)

BAILA

VINO DULCE SWEET WINE

MOSCATEL

ROSADO ROSE

D.O. PENEDES

Nuit&Mambo (Pinot Noir rosé)

BAILA -

TINTO RED

DO TERRA ALTA

Labárbara (garnacha tinta y peluda) - ECO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Gormaz Crianza (Tempranillo)

BAILA -

SANGRÍA

SANGRÍA DE VINO TINTO

Con naranja, limón y aroma mediterráneo

Red wine with orange, lemon and Mediterranean flavour

SANGRÍA DE VINO BLANCO

Con naranja, limón y toques de vainilla

White wine sangria with orange, lemon and hints of vanilla

SANGRÍA DE CAVA

Con piña y naranja

Cava sangria with pineapple and orange

MOCKTAILS 0% ALCOHOL

VIRGIN BLOODY

Zumo tomate, salsa perrins, tabasco, zumo de limón, sal y pimienta

Tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, lemon juice, salt and pepper

FREE GINGER MOJITO

Lima, menta y ginger beer

Lime, mint and ginger beer

SMOOTHIE :)

DISPONIBLES CON LECHE VEGETAL

(AVAILABLE WITH VEGETABLE MILK)

COCO LOCO

Piña, plátano, vainilla, coco y leche

Pineapple, banana, vanilla, coconut and milk

MADAME FRESITA

Plátano, fresa y leche

Banana, strawberry and milk

NUESTRA LIMONADA

OUR LEMONADE

Limonada casera con jengibre y menta

Homemade lemonade with ginger and mint

COPA CUP / JARRA JAR (1L)

ZUMOS NATURALES

FRESH JUICES

ZUMO DE NARANJA

Orange juice

ZUMO DE FRUTA DE LA TEMPORADA

Seasonal fruit juice

ZUMOS COLD PRESSED

COLD PRESSED JUICES

DETOX BE STRONG

Naranja, manzana, zanahoria / Orange, apple and carrot

MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN

Mango, naranja, plátano, maracuyá / Mango, orange, banana and passion fruit

REFRESCOS SOFT DRINKS

PERRIER (33CL)

GINGER BEER

CACAOLAT CHOCOLATE MILK

DESAYUNO BREAKFAST

DE 9:00H A 12:00H / 9:00 AM TO NOON

CONTINENTAL 🌱

2 huevos al gusto, tostadas con mantequilla, zumo de naranja natural, café / Té
2 eggs as you like, toast with butter, fresh orange juice, coffee / TeaLAS TOSTADAS
HEALTHY TOAST

HUMMUS 🌱 5,5

Hummus de remolacha, feta, olivas Kalamata y aceite de menta
Beetroot hummus, feta, Kalamata olives and mint oil

GUACAMOLE 🌱🌱 5,5

Guacamole, espinacas, cherry, olivas y granola salada
Guacamole, spinach, cherry tomatoes, olives and salty granola

SALMÓN AHUMADO 7,5

Salmón ahumado, queso crema, rúcula y sésamo
Smoked salmon, cream cheese, rocket and sesame

NUTELLA 🌱 5,5

Nutella, plátano y cacahuetes
Nutella, banana and peanuts

GALLINAS FELICES

HAPPY HENS

HUEVOS DE PAYÉS

acompañadas de tostadas / 9:00 AM - 12:00 PM
FREE-RANGE EGGS with toast / 9:00 am to noon

TORTILLA FRANCESA O HUEVOS FRITOS 🌱

Omelette or fried eggs

TORTILLA CON CEBOLLA Y TOMATE 🌱

Onion and tomato omelette

TORTILLA CON JAMÓN Y QUESO

Ham and cheese omelette

TORTILLA CON SALMÓN AHUMADO 🌱

Smoked salmon omelette

+ Bacon
+ Queso / cheese

CROISSANT DE MANTEQUILLA 🌱

Butter croissant

+ Mantequilla y mermelada / Butter and jam
+ Jamón y queso / Ham and cheese

BURGER

CHEESEBURGER

100% ternera, queso, lechuga, tomate, cebolla morada y mayonesa de pepinillo
100% beef, cheese, lettuce, tomato, red onion and gherkin mayonnaise+ Bacon
+ Queso / Cheese+ Añade tu ración de patatas fritas
Add a portion of friesDISFRUTA DE NUESTROS
BOCATAS DEL MUNDO

ENJOY OUR SANDWICHES FROM AROUND THE WORLD

ESTAMBUL

Kebab de pollo, salsa de tomate picante, yogur, lechuga, cebolla morada y cilantro
Chicken Kebab, spicy tomato sauce, yogurt, lettuce, red onion and coriander

MARRAKECH 🌱

Pan de cristal relleno de falafel, espinacas, col lombarda, zanahoria, menta y salsa de yogur
Glass bread with falafel, spinach, red cabbage and carrot, mint and yogurt sauce

HANÓI 🌱

Cerdo desmechado, zanahoria, pepino, col lombarda, cilantro y mayo sriracha
Pulled pork, carrot, cucumber, red cabbage, coriander and sriracha mayo

ESTOCOLMO

Salmón ahumado, queso crema al eneldo, cebolla morada y rúcula
Smoked salmon, dill cream cheese, red onion and rocket

ROMA 🌱

Mozzarella de búfala, tomate y pesto de albahaca
Buffalo mozzarella with tomato and basil pesto

BARCELONA

Trikiñi trufado con jamón y queso
Three-layer truffled ham and cheese sandwich

IBÉRICO 🌱

Pan de coca con tomate y nuestro mejor jamón de bellota
Crunchy bread with tomato and our best acorn-fed hamFRESCO Y COLORIDO
FRESH AND COLOURFUL

BURRATA 🌱🌱🌱🌱

Burrata con tomates cherry confitados, rúcula, aceite de albahaca y pistachos
Burrata with confit cherry tomatoes, rocket, basil oil and pistachio nuts

QUINOA & KALE * 🌱🌱🌱🌱🌱

Quinoa, zanahoria, coles, kale, tomate cherry, edamame, cebolla roja, granola salada y vinagreta de menta * También puedes pedir tu ensalada sin quinoa
Quinoa, carrots, cabbage, kale, cherry tomatoes, edamame, red onion, salty granola, mint vinaigrette * You can request your salad without quinoa

ELIGE UNA PROTEÍNA CHOOSE A PROTEIN

+ FALAFEL DE LENTEJAS ROJAS 🌱🌱

Red lentil falafel

+ QUESO FETA 🌱🌱

Feta cheese

+ ROAST BEEF 🌱🌱

Roast beef

+ POLLO 🌱🌱

Pollo marinado en especias
Chicken marinated in spices

LLEGÓ LA HORA DEL VERMUT Y APERITIVOS

TIME FOR A VERMOUTH AND APPETISERS

PATATAS CHIPS GRUESAS, SALSA ESPINALER, MEJILLONES EN ESCABECHE Y ACEITUNAS

Potatoes crisps, espinaler sauce, pickled mussels and olives

+VERMUT VERMOUTH

+CAÑA HALF PINT

Patatas chips gruesas / Chunky crisps

Olivas / Olives

Mejillones en escabeche / Pickled mussels

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN (Mínimo 4 unidades)

Homemade ham croquettes (minimum 4 pieces)

PATATAS BRAVAS

Patatas bravas con alioli y salsa picante
Patatas bravas with spicy sauce and alioli

JAMÓN DE BELLOTA

Acorn-fed ham

COCA CRUJIENTE DEL MARESME

con tomate y AOVE o con alioli. 4 (Opción pan sin gluten)
Crunchy bread from Maresme with tomato and extra virgin olive oil or aioli
(Gluten-free bread option)

NACHOS DEL CHIRINGUITO

totopos fritos caseros, queso cheddar, guacamole, pico de gallo, cebolla encurtida, cilantro, crema agria y jalapeños
Our nachos: homemade fried tortilla chips, cheddar cheese, guacamole, pico de gallo, cilantro, sour cream and jalapenos

+ cochinita pibil / cochinita pibil

ACOMPÁÑALO CON PAIR THEM WITH

VERMUT NEGRO DE LA CASA

House black vermouth

MARTINI BLANCO WHITE / NEGRO

Martini white/black

MARTINI FIERO SPRITZ, CAVA, SODA

Martini fiero spritz, cava, soda

ROSSINI, CAVA, PURÉ DE FRESA NATURAL

Rossini, cava, natural strawberry puree

PARA COMPARTIR TO SHARE

GAMBAS AL AJILLO

Garlic prawns

ESQUEIXADA

de bacalao, escarola, cherry confitado, olivas Kalamata, cebolla asada encurtida y albahaca

Typical Catalan salad with cod, reen leaves, confit cherry tomatoes, Kalamata olives, pickled grilled onion and basil

GYOZAS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y MISO

Vegetable gyozas with soy and miso sauce

MEJILLONES THAI

Mejillones thai, salsa de coco, citronella y lima kaffir
Thai mussels, coconut sauce, citronella and kaffir lime

HUMMUS DE REMOLACHA

con crudités de verduras
Beetroot hummus with vegetable crudités

TACOS DE COCHINITA PIBIL

Tacos de cochinita pibil, guacamole, pico de gallo, cilantro y crema agria
Pibil pork tacos, guacamole, pico de gallo, coriander and sour cream

TORTILLA DE PATATA CON HUEVOS DE CORRAL

Spanish omelette with free-range eggs

TENGO MÁS HAMBRE I'M HUNGRY

ROAST BEEF

Carne braseada a baja temperatura, fileteada fina, ensalada verde y salsa tártara de pepinillos
Low-temperature braised meat, thinly sliced, with green salad and pickle tartar sauce

PULPO CON PATATAS BABY

Pulpo con patatas baby y pimentón de la Vera
Octopus with new potatoes and paprika from la Vera

PAELLA DE CALAMARCITOS, LANGOSTINOS Y ALMEJAS

Paella with squid, prawns and clams

1/2 POLLO AL HORNO CON ENSALADA FRESCA

de verano, rucula, cherrys, zanahoria y col lombarda
1/2 roasted chicken with fresh summer salad, rocket, cherry tomatoes, carrot and red cabbage

PARA NO COMPARTIR NOT FOR SHARING

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Passion fruit cheesecake

BROWNIE

de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream

TRUFAS DE CHOCOLATE

Chocolate truffles

HELADOS NESTLÉ (Pide la carta a tu camarero)

Nestlé ice cream (ask your waiter for the menu)

CAFÉ COFFEE

LATTE

Espresso y leche
Espresso and milk

FRAPPE LATTE

Batido de espresso, jarabe de azúcar, hielo y leche
Espresso smoothie, sugar syrup, ice and milk

FREDDO SHAKERATO

Doble espresso, jarabe de azúcar
Double espresso, sugar syrup

MOCHA COFFEE

Espresso, chocolate, leche y nata
Espresso, chocolate, milk and cream

IRISH COFFEE

Espresso, whiskey, azúcar y nata
Espresso, whisky, sugar and cream

Si tiene alguna alergia o intolerancia, avise al camarero/a y le aconsejará
Todas nuestras salsas se elaboran sin harinas ni espesantes

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter
and they will advise you. None of our sauces contain flour or thickeners



Todos los platos pueden contener trazas de contaminación cruzada
There may be traces of cross contamination in all the dishes



Plato Vegano
Veggie Dish



Plato Vegetariano
Vegetarian Dish



Plato Sin Gluten
Gluten Free Dish



Plato Sin Lactosa
Lactose Free Dish