

## VERMUTERIA

### LES NOSTRES RECOMANACIONS

#### NUESTRAS RECOMENDACIONES

- COMBO 1 Patates xips, olives, escopinyes i musclos** | Chips, 15  
 aceitunas, berberechos y mejillones
- COMBO 2 Patates xips, olives, escopinyes, musclos i seitons** | Chips, 17  
 aceitunas, berberechos, mejillones y boquerones
- COMBO 3 Patates xips, olives, escopinyes, musclos i anxoves** | Chips, 18  
 aceitunas, berberechos, mejillones y anchoas

### AL TEU GUST | A TU GUSTO

- PATATES XIPS (50G) | PATATAS CHIPS (50G)**
- OLIVES FARCIDES D'ANXOVA | ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA**
- ESCOPINYES AL NATURAL | BERBERECHOS AL NATURAL**
- ANXOVES DE L'ESCALA | ANCHOAS DE L'ESCALA**
- SEITONS EN VINAGRE | BOQUERONES EN VINAGRE**

### COMBINA-HO AMB...

#### COMBÍNALO CON...

VERMUT DE LA CASA	6
APEROL SPRITZ	11
MARTINI   CAMPARI   DOS DEUS	6
½ L SANGRIA   TISANA	14
1L SANGRIA   TISANA	22
COPA SANGRIA   TISANA	7

Tapa Tapa	Llauna Lata
3	-
3	-
7	11
9	16
8	14

## MENÚ DEGUSTACIÓ "LA BRAVA" | MENÚ DEGUSTACIÓN "LA BRAVA"

\*Per dues persones / Para dos personas

### ENTRANTS | ENTRANTES

Pernil ibèric tallat a mà | *Jamón ibérico cortado a mano*

Ensaladilla amb ventresca de tonyina i pebrots del piquillo | *Ensaladilla con ventresca de atún y pimientos del piquillo*

Ceviche clàssic de corball amb llet de tigre | *Ceviche clásico de corvina con leche de tigre*

\*Recomanació de maridatge amb Jardí de l'Empordà | *Recomendación de maridaje con Jardí de l'Empordà*

### PLATS PRINCIPALS | PLATOS PRINCIPALES

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima i mel | *Calamares a la andaluza con mayonesa de lima y miel*

Tataki de vedella de Girona amb chimichurri | *Tataki de ternera de Girona con chimichurri*

Llagostins en tempura amb maionesa de cúrcuma i llima | *Langostinos en tempura con mayonesa de cúrcuma y lima*

\*Recomanació de maridatge amb Moscow Mule | *Recomendación de maridaje con Moscow Mule*

### POSTRES | POSTRES

Coulant de xocolata amb cremós de Baileys | *Coulant de chocolate con cremoso de Baileys*

Escuma de iogurt amb fruites vermelles | *Espuma de yogur con frutos rojos*

\*Recomanació de maridatge amb vi dolç o Ratafia | *Recomendación de maridaje con vino dulce o Ratafia*

**70€ (per parella)** aigua inclosa | **70€ (por pareja)** agua incluida

**110€ (per parella)** amb maridatge de begudes | **110€ (por pareja)** con maridaje de bebidas

\*Maridatge només disponible de 19:00 a 22:00 | *Maridaje solo disponible de 19:00 a 22:00*

## TAPES FREDES

<b>ENSALADILLA</b> amb ventresca de tonyina i pebrots del piquillo	15
<b>CARPACCIO DE PICANYA</b> amb reducció de vi negre, salsa de mostassa i parmesà	12
<b>AMANIDA CÈSAR</b> amb pit de pollastre fregit	15
<b>POKE BOWL</b> d'arròs de Pals, tonyina, edamame, alvocat, cogombre, ravenet encurtit i vinagreta de maduixa *Opció vegana amb tofu	16
<b>COCA D'ESCALIVADA</b> amb anxoves, olives de Kalamata i formatge cremós	24
<b>PERNIL IBÈRIC</b> tallat a mà	28
<b>PEBROTS ROSTITS</b> amb ventresca de tonyina, vinagreta de fruits secs i parmesà	14
<b>CEVICHE</b> clàssic de corball amb llet de tigre	18
<b>TAULA DE FORMATGES</b> catalans amb pa carasatu i picos ( <i>Blau de Rocacorba, Neu del Cadí, Blancafort, Urgèlia</i> )	20
<b>TÀRTAR DE TONYINA</b> amb guacamole sobre pa de brioche	17
<b>AMANIDA DE FORMATGE</b> de cabra fregit amb fruits secs, magrana i vinagreta de Mòdena	15
<b>LOBSTER</b> roll	26

## CLÀSSICS

<b>PEBROTS DE PADRÓ</b>	8
<b>PATATES "LA BRAVA"</b>	10
<b>CROQUETES</b> casolanes <b>DE PERNIL IBÈRIC I POLLASTRE</b> (4u)	10
<b>CROQUETES</b> casolanes <b>DE GAMBA</b> (4u)	14
<b>HAMBURGUESA VEGETARIANA</b> amb guacamole, ruca, melmelada de ceba i tomàquet	14
<b>BURGUER BULL</b> casolana amb patates fregides	16
<b>RIGATONI</b> al pesto amb burrata	15

## CARTA INFANTIL

<b>FINGERS DE POLLASTRE</b>	8
<b>PASTA BOLONYESA</b>	8
<b>HAMBURGUESA</b> amb patates	10
<b>PIZZA DE PERNIL I FORMATGE</b>	12



## TAPES CALENTES

<b>XORICETS</b> criollos saltejats amb chimichurri	8
<b>BRIOCHE DE PORC</b> a l'estil BBQ coreana "char siu"	15
<b>NATXOS</b> amb carn picada, tomàquet, "jalapeños", formatge fos i guacamole	10
<b>CALAMARS</b> a l'andalusa amb maionesa de llima i mel	15
<b>ALBERGÍNIA</b> al forn amb romesco, espàrrecs verds i formatge de cabra	14
<b>"FISH AND CHIPS"</b> fets a casa	18
<b>TATAKI DE VEDELLA</b> de Girona amb chimichurri i patates casolanes	18
<b>BACALLÀ</b> al forn amb saltejat d'espàrrecs i tomàquets cherry	20
<b>POLLASTRE</b> al curry amb arròs	16
<b>LLAGOSTINS</b> en tempura amb maionesa de cúrcuma i llima	22
<b>SANDVITX MIXT</b> de pernil ibèric i formatge manxec	14

## GUARNICIONS

<b>PA</b> amb tomàquet	5
<b>PATATES</b> fregides casolanes	5
<b>AMANIDA VERDA</b>	5

## MOMENT DOLÇ

<b>GELATS</b> Sandro Desii	6
<b>ESCUMA DE IOGURT</b> amb fruites vermelles	8
<b>AMANIDA DE FRUITA</b> amb mango, maduixes, pinya, meló i kiwi	8
<b>COULANT DE XOCOLATA</b> amb cremós de Baileys	8
<b>PLÀTAN FREGIT</b> amb caramel	8

## TAPAS FRÍAS

<b>ENSALADILLA</b> con ventresca de atún y pimientos del piquillo	15
<b>CARPACCIO DE PICAÑA</b> con reducción de vino tinto, salsa de mostaza y parmesano	12
<b>ENSALADA CÉSAR</b> con pechuga de pollo frito	15
<b>POKE BOWL</b> de arroz de Pals, atún, edamame, aguacate, pepino, rabanito encurtido y vinagreta de fresa *Opción vegana con tofu	16
<b>COCA DE ESCALIVADA</b> con anchoas, aceitunas de Kalamata y queso cremoso	24
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> cortado a mano	28
<b>PIMIENTOS ASADOS</b> con ventresca de atún, vinagreta de frutos secos y parmesano	14
<b>CEVICHE</b> clásico de corvina con leche de tigre	18
<b>TABLA DE QUESOS</b> catalanes con pan carasatu y picos ( <i>Blau de Rocacorba, Neu del Cadí, Blancafort, Urgèlia</i> )	20
<b>TARTAR DE ATÚN</b> con guacamole encima de pan de brioche	17
<b>ENSALADA DE QUESO</b> de cabra frito con frutos secos, granada y vinagreta de Módena	15
<b>LOBSTER</b> roll	26

### CLÁSICOS

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b>	8
<b>PATATAS "LA BRAVA"</b>	10
<b>CROQUETAS</b> caseras <b>DE JAMÓN IBÉRICO Y POLLO</b> (4u)	10
<b>CROQUETAS</b> caseras <b>DE GAMBA</b> (4u)	14
<b>HAMBURGUESA VEGETARIANA</b> con guacamole, rúcula, mermelada de cebolla y tomate	14
<b>BURGUER BULL</b> casera con patatas fritas	16
<b>RIGATONI</b> al pesto con burrata	15

### CARTA INFANTIL

<b>FINGERS DE POLLO</b>	8
<b>PASTA BOLOÑESA</b>	8
<b>HAMBURGUESA</b> con patatas	10
<b>PIZZA DE JAMÓN Y QUESO</b>	12



## TAPAS CALIENTES

<b>CHORICITOS</b> criollos salteados con chimichurri	8
<b>BRIOCHE DE CERDO</b> al estilo BBQ coreana "char siu"	15
<b>NACHOS</b> con carne picada, tomate, jalapeños, queso fundido y guacamole	10
<b>CALAMARES</b> a la andaluza con mayonesa de lima y miel	15
<b>BERENJENA</b> al horno con romesco, espárragos verdes y queso de cabra	14
<b>"FISH AND CHIPS"</b> casero	18
<b>TATAKI DE TERNERA</b> de Girona con chimichurri y patatas caseras	18
<b>BACALAO</b> al horno con salteado de espárragos y tomates cherry	20
<b>POLLO</b> al curry con arroz	16
<b>LANGOSTINOS</b> en tempura con mayonesa de cúrcuma y lima	22
<b>SÁNDWICH MIXTO</b> de jamón ibérico y queso manchego	14

## GUARNICIONES

<b>PAN</b> con tomate	5
<b>PATATAS</b> fritas caseras	5
<b>ENSALADA VERDE</b>	5

## MOMENTO DULCE

<b>HELADOS</b> Sandro Desii	6
<b>ESPUMA DE YOGUR</b> con frutos rojos	8
<b>ENSALADA DE FRUTA</b> con mango, fresas, piña, melón y kiwi	8
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> con cremoso de Baileys	8
<b>PLÁTANO FRITO</b> con caramelo	8

## VERMUTERIA

### NOS RECOMMANDATIONS OUR RECOMMENDATIONS

- COMBO 1 Chips, olives, coques et moules** | Chips, olives, cockles and mussels **15**
- COMBO 2 Chips, olives, coques, moules et anchois dans le vinaigre** | Chips, olives, cockles, mussels and anchovies in vinegar **17**
- COMBO 3 Chips, olives, coques, moules et anchois** | Chips, olives, cockles, mussels and anchovies **18**

### COMBINER AVEC... COMBINE IT WITH...

VERMUT	6
APEROL SPRITZ	11
MARTINI   CAMPARI	6
DOS DEUS	
½ L SANGRIA   TISANA	14
1L SANGRIA   TISANA	22
COPA SANGRIA   TISANA	7

### À VOTRE GOÛT | AS YOU LIKE IT

- CHIPS (50G)** | CHIPS (50G)
- OLIVES FARCIES AVEC ANCHOIS** | STUFFED OLIVES WITH ANCHOVIES
- COQUES NATURELLES** | NATURAL COCKLES
- ANCHOIS DE L'ESCALA** | ANCHOVIES FROM L'ESCALA
- ANCHOIS AU VINAIGRE** | ANCHOVIES IN VINEGAR

Tapa Tapa	Boîte Can
3	-
3	-
7	11
9	16
8	14

### MENU DÉGUSTATION "LA BRAVA" | TASTING MENU "LA BRAVA"

\*Pour deux personnes / For two people

#### ENTRÉES | STARTERS

Jambon ibérique coupé à la main | *Hand-cut Iberian ham*

Ensaladilla avec ventrèche de thon et poivrons de piquillo | *Ensaladilla with tuna belly and piquillo peppers*

Ceviche classique de maigre au lait de tigre | *Classic seabass ceviche with tiger milk*

\*Suggestion de combiner avec Jardí de l'Empordà | *Recommended to combine with Jardí de l'Empordà*

#### PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

Calamars à l'andalouse avec mayonnaise de citron vert et miel | *Andalusian style squid with lime and honey mayonnaise*

Tataki de bœuf de Girona avec "chimichurri" | *Girona beef Tataki with "chimichurri"*

Grosses crevettes en tempura avec mayonnaise au curcuma et citron vert | *Tempura langoustines with turmeric and lime mayonnaise*

\*Suggestion de combiner avec Moscow Mule | *Recommended to combine with Moscow Mule*

#### DESSERTS | DESSERTS

Coulant au chocolat à la crème de Baileys | *Chocolate coulant with Baileys cream*

Mousse de yaourt aux fruits rouges | *Yogurt mousse with red fruits*

\*Suggestion de combiner avec vin doux ou Ratafia | *Recommended to combine with sweet wine or Ratafia*

**70€ (par couple)** eau comprise | **70€ (per couple)** water included

**110€ (par couple)** avec accord de boissons | **110€ (per couple)** with beverage pairing

\*Accord de boissons uniquement de 19h00 à 22h00 | *Beverage pairing only available from 19:00 to 22:00*

## TAPAS FROIDES

<b>ENSALADILLA</b> avec ventrèche de thon et poivrons de piquillo	15
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> avec réduction de vin rouge, sauce à la moutarde et parmesan	12
<b>SALADE CÉSAR</b> avec poitrine de poulet frit	15
<b>POKE BOWL</b> de riz de Pals, thon, edamame, avocat, concombre, radis mariné et vinaigrette à la fraise	16
<i>*Option végétarienne avec tofu</i>	
<b>COCA D'ESCALIVADA</b> avec anchois, olives de Kalamata et fromage crémeux	24
<b>JAMBON IBÉRIQUE</b> coupé à la main	28
<b>POIVRONS GRILLÉS</b> avec ventrèche de thon, vinaigrette aux fruits secs et parmesan	14
<b>CEVICHE</b> classique de maigre au lait de tigre	18
<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> catalans avec pain carasatu et picos ( <i>Blau de Rocacorba, Neu del Cadí, Blancafort, Urgèlia</i> )	20
<b>TARTARE DE THON</b> avec guacamole sur pain brioché	17
<b>SALADE DE FROMAGE</b> de chèvre frit aux fruits secs, grenade et vinaigrette de Modène	15
<b>LOBSTER</b> roll	26

## CLASSIQUES

<b>POIVRONS DE PADRÓN</b>	8
<b>NOS BRAVAS</b>	10
<b>CROQUETTES</b> faites maison <b>DE JAMBON IBÉRIQUE ET POULET</b> (4u)	10
<b>CROQUETTES</b> faites maison <b>DE CREVETTES</b> (4u)	14
<b>HAMBURGER VÉGÉTARIEN</b> avec guacamole, roquette, confiture d'oignon et tomate	14
<b>BURGER BULL</b> fait maison avec frites	16
<b>RIGATONI</b> au pesto et burrata	15

## MENU ENFANT

<b>AIGUILLETES DE POULET</b>	8
<b>PÂTE À LA BOLOGNAISE</b>	8
<b>HAMBURGUER</b> avec frites	10
<b>PIZZA AU JAMBON ET FROMAGE</b>	12



## TAPAS CHAUDES

<b>CHORICITOS</b> créoles sautés au "chimichurri"	8
<b>BRIOCHE DE PORC</b> à la coréenne style BBQ "char siu"	15
<b>NACHOS</b> avec viande hachée, tomate, "jalapeños", fromage fondu et guacamole	10
<b>CALAMARS</b> à l'andalouse avec mayonnaise de citron vert et miel	15
<b>AUBERGINE</b> au four avec "romesco", asperges vertes et fromage de chèvre	14
<b>FISH AND CHIPS</b> fait maison	18
<b>TATAKI DE BŒUF</b> de Girona avec "chimichurri" et pommes de terre faites maison	18
<b>CABILLAUD</b> au four avec sauté d'asperges et tomates cerises	20
<b>POULET</b> au curry avec riz	16
<b>GROSSES CREVETTES</b> en tempura avec mayonnaise au curcuma et citron vert	22
<b>SANDWICH MIXTE</b> de jambon ibérique et fromage manchego	14

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>PAIN</b> à la tomate	5
<b>Frites</b> faites maison	5
<b>SALADE VERTE</b>	5

## DESSERTS

<b>GLACE</b> Sandro Desii	6
<b>MOUSSE DE YAOURT</b> aux fruits rouges	8
<b>SALADE DE FRUITS</b> avec mangue, fraises, ananas, melon et kiwi	8
<b>COULANT AU CHOCOLAT</b> à la crème de Baileys	8
<b>BANANE</b> frite au caramel	8

## COLD TAPAS

<b>ENSALADILLA</b> with tuna belly and piquillo peppers	15
<b>PICAÑA CARPACCIO</b> with red wine reduction, mustard sauce and parmesan	12
<b>CESAR SALAD</b> with fried chicken breast	15
<b>POKE BOWL</b> with Pals rice, tuna, edamame, avocado, cucumber, pickled radish and strawberry vinaigrette *Vegan option with tofu	16
<b>COCA D'ESCALIVADA</b> with anchovies, Kalamata olives and creamy cheese	24
Hand-cut <b>IBERIAN HAM</b>	28
<b>GRILLED PEPPERS</b> with tuna belly, nuts vinaigrette and parmesan	14
<b>CLASSIC SEABASS CEVICHE</b> with tiger milk	18
Catalan <b>CHEESE TABLE</b> with carasatu bread and breadsticks ( <i>Blau de Rocacorba, Neu del Cadí, Blancafort, Urgèlia</i> )	20
<b>TUNA TARTARE</b> with guacamole on brioche bread	17
Fried goat <b>CHEESE SALAD</b> with nuts, pomegranate and balsamic vinaigrette	15
<b>LOBSTER</b> roll	26

## CLASSICS

<b>PEPPERS DE PADRÓN</b>	8
<b>OUR BRAVAS</b>	10
<b>IBERIAN HAM AND CHICKEN</b> homemade	10
<b>CROQUETTES</b> (4u)	
<b>PRAWN</b> homemade <b>CROQUETTES</b> (4u)	14
<b>VEGETARIAN BURGER</b> with guacamole, arugula, confited onion and tomato	14
Homemade <b>BURGER BULL</b> with french fries	16
<b>RIGATONI</b> with pesto and burrata	15

## KIDS MENU

<b>CHICKEN FINGERS</b>	8
<b>BOLOGNESE PASTA</b>	8
<b>HAMBURGER</b> with french fries	10
<b>HAM AND CHEESE PIZZA</b>	12



## HOT TAPAS

Sautéed creole <b>CHORICITOS</b> with "chimichurri"	8
<b>PORK BRIOCHE</b> korean BBQ style "char siu"	15
<b>NACHOS</b> with minced meat, tomato, jalapeños, melt cheese and guacamole	10
Andalusian style <b>SQUID</b> with lime and honey mayonnaise	15
<b>BAKED AUBERGINE</b> with "romesco", green asparagus and goat cheese	14
Homemade <b>FISH AND CHIPS</b>	18
Girona <b>BEEF TATAKI</b> with "chimichurri" and homemade potatoes	18
<b>BAKED COD</b> with sautéed asparagus and cherry tomatoes	20
Curry <b>CHICKEN</b> with rice	16
<b>TEMPURA LANGOUSTINES</b> with turmeric and lime mayonnaise	22
<b>IBERIAN HAM</b> and <b>MANCHEGO CHEESE SANDWICH</b>	14

## SIDES

<b>BREAD</b> with tomato	5
Homemade <b>FRIES</b>	5
<b>GREEN SALAD</b>	5

## SWEET MOMENT

<b>ICE CREAM</b> Sandro Desii	6
<b>YOGURT MOUSSE</b> with red fruits	8
<b>FRUIT SALAD</b> with mango, strawberry, pineapple, melon and kiwi	8
<b>CHOCOLATE COULANT</b> with Baileys cream	8
Fried <b>BANANA</b> with caramel	8

## BEGUDES

BEBIDAS | BOISSONS | DRINKS

### AIGUA SENSE GAS

SIN GAS | EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

0.50L	2.5
1L	3.5

### AIGUA AMB GAS

CON GAS | EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER

VICHY CATALAN 0.33L	2.5
SAN PELLEGRINO   VICHY CATALAN 0.50L	3
SAN PELLEGRINO 0.75L	3.75
VICHY CATALAN 1L	3.75

## REFRESCS

REFRESCOS | SOFT DRINKS

COLA - NARANJA - LIMÓN	3.85
COKE - ORANGE - LEMON	
TRINA - NESTEA - SPRITE	3.85
TÒNICA PREMIUM   GINGER-ALE	3.85
GINGER BEER	
ENERGY DRINK   BITTER	3.85
CACAOLAT	3.85
SUCS DE FRUITA   ZUMOS DE FRUTAS	3.85
JUS DE FRUIT   FRUIT JUICE	
SUC DE TARONJA NATURAL	4.75
ZUMO DE NARANJA NATURAL	
JUS D'ORANGE FRAIS   FRESH ORANGE	
JUICE	

## CERVESA

CERVEZA | BIÈRE | BEER

BARRIL PETITA   PEQUEÑA	4
PÉTITE   SMALL SIZE	
BARRIL GRAN   GRANDE	5
DEMI   MEDIUM SIZE	
ALHAMBRA SINGULAR	4
ALHAMBRA 1925   ROJA	4.7
CORONA	4.7
BRUTUS	6
ALCOHOL FREE	4
SENSE GLUTEN   GLUTEN FREE	4
BdeGust   LAGER km0	6
BdeBeer   WEISSBIER km0	6
L'AtreBida   IPA km0	6

## CAFÈS

COFFEES

ESPRESSO	2.5
TALLAT   CORTADO   LATTE	2.6
CAFÈ AMB LLET   CON LECHE	3
AU LAIT   WITH MILK	
AMERICANO	3
CAPUCCINO	3.5
LATTE MACHIATTO	3.5
CIGALÓ   CARAJILLO	3
GOT DE LLET   LECHE   LAIT	2.5
MILK	
LLET AMB CACAU   LECHE CON	2.5
CACAO   LAIT AU CHOCOLAT	
CHOCOLATE MILK	
INFUSIONS   INFUSIONES	3
IRISH COFFEE	8
CAFÉ FRAPPE   FRAPPE COFFEE	4.5

## DRINKS

## VINS I APERITIUS

VINOS Y APERITIVOS | VINS ET APÉRITIFS  
WINE & APERITIFS

APEROL SPRITZ	11
MARTINI   CAMPARI   DOS DEUS	6
PASTÍS   RICARD	6
FINO   MOSCATEL	4.5
COPA DE CAVA   GLASS OF CAVA	6
SANGRIA   TISANA ½ L	14
SANGRIA   TISANA 1L	22
SANGRIA   TISANA COPA   GLASS	7

## BRANDY I COGNAC

VINOS Y APERITIVOS | VINS ET APÉRITIFS  
WINE & APERITIFS

MASCARO   SOBERANO   VETERANO	7
TORRES 10   MAGNO	7.5
CARLOS I   CARDENAL MENDOZA   LEPANTO	8.5
COURVOISIER VSOP	10
HENESSEY VSOP	12.5
CROIX DE SALLES VSOP   PERE MAGLORIE VSOP	12.5

## ROM

## RON | RHUM

BACARDI   HAVANA   CACIQUE	7.5
HAVANA 7	8
MATUSALEM   DON PAPA	9
DIPLOMATICO RESERVA	9.5
ZACAPA	13
ZACAPA XO PREMIUM RHUM	25

## VODKA

ABSOLUT   SMIRNOFF	7.5
BELVEDERE	9
GREY GOOSE	10
SKYY VODKA	8

## WHISKY

## BLENDED SCOTCHES

BALLANTINES   JB	7.5
CHIVAS REGAL	9

## SINGLE MALT SCOTCH

CARDHU 12	9.5
KNOCKANDO 12	10.5
GLENROTHES	14
LAGAVULIN 16	18
GLEINMORANGIE 10 YEARS   TOMATIN LEGACY	14
MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK	15

## IRISH SELECTION

JAMESON	8
---------	---

## AMERICAN SELECTION

FOUR ROSES	8
JACK DANIEL'S	9
BUFFALO TRACE	9.5

## CANADIAN SELECTION

CANADIAN CLUB	9
---------------	---

JAPANESE WHISKY SUBLIME  
SELECTION

HIBIKI SUNTORY	20
THE YAMAZAKI 12	24

## SPANISH WHISKY SELECTION

DYC 15	10
--------	----

## SPIRITS

### LICOR

#### LIQUEUR

ORUJO   RATAFÍA   PATXARÁN	7
MALIBU   ANÍS   FERNET   DISARONNO	7
JÄGERMEISTER   TIA MARÍA   BONET	7
TEQUILA   GET27   LIMONCELLO	7
GRAPPA   COINTREAU   FRANGELICO	7.5
LICOR 43   DRAMBUIE   BAILEYS	7.5
CHARTREUSE   GRAND MARNIER	8
LICOR DE FRUITES   LICOR DE FRUTA   FRUIT LIQUEUR	7



CHOOSE THE WAY YOU WANT

\*SCHWEPES PREMIUM

\*SCHWEPES HIBISCUS

### GINTONIC

<b>LARIOS   GORDON'S   BEEFEATER   TANQUERAY</b>	11
Schweppes premium + llima + ginebró   Lima + enebro   Lime + juniper	
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	13
Schweppes premium + llima + ginebró   Lima + enebro   Lime + juniper	
<b>SEAGRAMS</b>	12
Schweppes + llima + cardamomo   Lima + cardamomo   Lime + cardamom	
<b>PUERTO DE INDIAS</b>	12
Schweppes hibiscus + maduixes   Fresas   Strawberries	
<b>NORDES</b>	14
Schweppes premium + raïm   Uva   Grape	
<b>BULLDOG</b>	13
Schweppes premium + llima + ginebre   Lima + jengibre   Lime + ginger	
<b>MARTIN MILLERS</b>	14
Schweppes premium + llima + cardamomo   Lima + cardamomo   Lime + cardamom	
<b>HENDRICK'S</b>	15
Schweppes premium + cogombre   pepino   cucumber	
<b>MACARONESIAN</b>	14
Schweppes premium + pell de llimona + ginebró   Piel de limón + enebro   Lemon skin + juniper	
<b>NUT</b> km0	14
Schweppes premium + taronja + ginebró   Naranja + enebro   Orange + juniper	
<b>GIN MARE</b>	15
Schweppes premium + llimona + romaní   Limón + romero   Lemon + Rosemary	
<b>MONKEY 47</b>	16
Schweppes premium + pell de llima i llimona   Piel de lima y limón   Lime skin and lemon	

## COCKTAILS D'AUTOR

COCKTAILS DE AUTOR | COCKTAILS D'AUTEUR | AUTEUR COCKTAILS

## CRAZY MELON

13

MOLT REFRESCANT | MUY REFRESCANTE

Vodka - Martini Blanc - Midori - Meló - Llima - Sucre

Vodka - Martini Blanco - Midori - Melón - Lima - Azúcar

## BELLADONA

13

DOLÇ, LLEUGER I SUTIL | DULCE, LIGERO Y SUTIL

Tequila Arraigo Blanc - Marrasquino - Suc de Prèssec - Xarop de Maduixa, Llima i Prèssec

Tequila Arraigo Blanco - Marrasquino - Zumo de Melocotón - Sirope de Fresa, Lima y Melocotón

## MAR BRAVA

13

ELEGANT I ESPECIAT | ELEGANTE Y ESPECIADO

Gin Mare - Curaçao - Ginger Beer - Llimona - Romaní - Fee foam

Gin Mare - Curaçao - Ginger Beer - Limón - Romero - Fee foam

## JARDÍ DE L'EMPORDÀ

13

FRESC, FLORAL I DELICAT | FRESCO, FLORAL Y DELICADO

Alfàbrega - Raïm - Llima - Llimona - Sucre - Ginebra Nordés - Licor de flors de saüc

Albahaca - Uva - Lima - Limón - Azúcar - Ginebra Nordés - Lictor de flores de saúco

## PER L'APERITIU

PARA EL APERITIVO | POUR L'APÉRITIF | FOR THE APERITIF

## APEROL SPRITZ

11

Aperol - Cava - Soda

## HUGO SPRITZ

11

Licor St. Germain - Cava - Soda - Menta

## AMERICANO

11

Vermouth Rosso - Campari - Soda

## NEGRONI

12.5

Vermouth Rosso - Campari - Ginebra

## BLOODY MARY

12.5

Suc de Tomàquet - Vodka - Sal d'Api - Pebre -

Tabasco - Perrin's - Llimona

Zumo de tomate - Vodka - Sal de Apio - Pimienta -

Tabasco - Perrin's - Limón

## MANHATTAN

12.5

Canadian Club - Vermouth Rosso -

Angostura



## ELS MÉS REFRESCANTS

LOS MÁS REFRESCANTES | LES PLUS RAFRAÎCHISSANTS | THE MOST REFRESHING

## MOJITO | MOJITO MADUIXA

12.5

Rom - Menta - Soda - Sucre - Llima |

Maduixa

Ron - Menta - Soda - Azúcar - Lima | Fresa

## CAIPIRINHA

12.5

Cachaça - Llima - Sucre

Cachaza - Lima - Azúcar

## PIÑA COLADA

13

Rom - Puré de Coco - Pinya

Ron - Puré de coco - Piña

## DAIQUIRI MADUIXA

13

Rom Añejo - Llima - Maduixa - Sucre

Ron Añejo - Lima - Fresa - Azúcar

## COCKTAILS CLÀSSICS

COCKTAILS CLÁSICOS | COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

<b>DAIQUIRI</b>	12.5
Rom - Llima - Sucre   Ron - Lima - Azúcar	
<b>PALOMA</b>	12.5
Llima - Tequila 100% d'atzavara blava - Soda d'aranja   Lima - Tequila 100% de agave azul - Soda de pomelo	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	13
Vodka - Licor de préssec - Suc de taronja - Nabius   Vodka - Licor de melocotón - Zumo de naranja - Arándanos	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	13
Vodka - Licor de cafè - Espresso - Sucre   Vodka - Licor de café - Espresso - Azúcar	

## PELS MÉS ATREVITS

PARA LOS MÁS ATREVIDOS | POUR LES PLUS AUDACIEUX | FOR THE MOST DARING

<b>MARGARITA</b>	12.5	<b>OLD FASHIONED</b>	12.5
Tequila - Cointreau - Llima Tequila - Cointreau - Lima		Bourbon - Angostura - Sucre - Pell de taronja Bourbon - Angostura - Azúcar - Piel de naranja	
<b>COSMOPOLITAN</b>	12.5	<b>PISCO SOUR VEGAN</b>	12.5
Vodka - Cointreau - Suc de nabius - Llima Vodka - Cointreau - Zumo de arándanos - Lima		Pisco - Fee Foam - Llimona - Sucre Pisco - Fee Foam - Limón- Azúcar	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	13	<b>MOSCOW MULE</b>	13
Vodka - Tequila - Rom - Cointreau - Gin - Llima - Coca-cola - Almívar Vodka - Tequila - Ron - Cointreau - Gin - Lima - Coca-cola - Almívar		Vodka - Ginger - Beer - Llima - Menta Vodka - Ginger - Beer - Lima - Menta	

## SENSE ALCOHOL

SIN ALCOHOL | SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

<b>SAN FRANCISCO</b>	9.5	<b>PIÑA COLADA</b>	9.5
Suc de taronja - Pinya - Llimona - Granadina Zumo de naranja - Piña - Limón - Granadina		Puré de Coco - Pinya Puré de coco - Piña	
<b>MOJITO   MOJITO MADUIXA</b>	9.5	<b>DAIQUIRI MADUIXA</b>	9.5
Llima - Menta - Sprite - Sucre   Maduixa Lima - Menta - Sprite - Azúcar   Fresa		Maduixa - Llima - Sprite - Sucre Fresa - Lima - Sprite - Azúcar	
<b>VITAMINA C</b>	9.5		
Llima - Suc de taronja - Nabius - Pinya Lima - Zumo de naranja - Arándanos - Piña			





*Park Hotel*

# **San Jorge**

ESCAMPA COSTA BRAVA