

# La Mar

RESTAURANT COSTA BRAVA

## TAPES FREDES

<b>PERNIL IBÈRIC</b> tallat a mà	22
<b>ANXOVES DE L'ESCALA</b> amb pa de coca	14
<b>ALVOCAT AMB CHALACA</b> i cua de llagostins cuits	8
<b>LA NOSTRA ENSALADILLA</b> de cranc i gamba	11
<b>POKE BOWL D'ARRÓS BASMATI</b> daus de salmó marinat, poma àcida, alvocat, ous de tobiko i wasabi *Opció vegana amb tofu	14
<b>AMANIDA VERDA AMB MANGO</b> alvocat, poma àcida, tomàquet, cues i llagostí i vinagreta de Modena	14
<b>AMANIDA DE TOMÀQUET</b> de temporada amb burrata	14
<b>GAZPATXO DE CIRERES</b>	12

## CLÀSSICS

<b>CROQUETES</b> (4 unitats) de pollastre rostit i pernil ibèric	9,5
de gamba de Palamós i cranc	12
<b>LES NOSTRES PATATES BRAVES</b>	9,5
<b>PEBROTS DEL PADRÓ</b>	6

## LA CLOVA

<b>OSTRA DEL N. 2</b> al natural	5.50/u.
en ceviche	6/u.
salsa ponzu i ous de salmó	6/u.
<b>MUSCLOS</b> al vapor o a la marinera	14
<b>ZAMBURIÑAS</b> a la brasa	20
<b>NAVALLES</b> a la brasa	22
<b>ESCAMARLANETS</b> saltejats	18
<b>GAMBES DE PALAMÓS</b> a la planxa o a la brasa	35
<b>LLAMÀNTOL</b> a la brasa	S/M
<b>LLAGOSTA</b> (prèvia reserva)	S/M

## ELS NOSTRES ARROSSOS

Només al migdia - mínim 2 persones

<b>PAELLA DE PEIX I MARISC</b>	24 / PAX
<b>ARRÒS DEL SENYORET</b>	28 / PAX

## DEL MAR

<b>TARTAR DE TONYINA</b> <b>VERMELLA</b> del mediterrani	18	<b>LA CAIXETA DE MAR</b> calamars i peix fregit	16
<b>POP A LA BRASA</b>	20	<b>TURBOT</b> fregit	25
<b>CARPACCIO DE TONYINA</b> brasejada	20	<b>CUETA DE RAP</b> a la donostiarra	28
<b>PEIX DEL DIA*</b> de la llonja - a la brasa	S/M	<b>VENTRESCA DE TONYINA</b> <b>BALFEGO</b> a la brasa	35

## LES NOSTRES ESPECIALITATS

<b>BURGER BULL</b>	<b>10</b>
<b>ENTREPÀ DE CALAMAR</b>	<b>9</b>
<b>ALBERGÍNIA AMB PAK CHOI</b> miso i tofu fregit	<b>12</b>
<b>BUCATINNI</b> a la marinera	<b>18</b>
<b>DAUS DE FILET DE VEDELLA DE GIRONA</b> saltejats amb bolets	<b>22</b>
<b>TALL DE WAGYU*</b> a la brasa	<b>42</b>
<b>COSTELLA DE BLACK ANGUS*</b> a la brasa	<b>28</b>

### GUARNICIONS

Pebrots del piquillo  
Patates pont neuf  
Patata graten  
Verdures de temporada

(\* Plats que inclouen guarnició

## EL MENÚ DE L'ARRÓS

Només al migdia - mínim 2 persones

### ENTRANTS A COMPARTIR

Anxoves de l'Escala amb pa de coca  
Musclos al vapor o a la marinera  
Calamars a l'Andalusa

**POSTRES** a escollir de la carta

### PLAT PRINCIPAL

Paella de peix i marisc

**55 / PERSONA**

Begudes no incloses

## ELS DOLÇOS

<b>GELAT HÄAGEN-DAZS</b>	<b>5</b>
<b>AMANIDA DE FRUITES</b>	<b>8</b>
<b>PINYA COCO ROM</b>	<b>7</b>
<b>SOPA DE MADUIXES</b> amb cremós de mascarpone	<b>8</b>
<b>FLAM DE VAINILLA</b>	<b>6</b>
<b>EL PASTÍS DE FORMATGE</b>	<b>8</b>
<b>CREMÓS DE XOCOLATA 72%</b>	<b>8</b>

## CARTA INFANTIL

<b>FINGERS DE POLLASTRE</b>	<b>8</b>
<b>RIGATONNI BOLONYESA</b>	<b>8</b>
<b>HAMBURGUESA AMB PATATES</b>	<b>10</b>
<b>PIZZA DE PERNIL I FORMATGE</b>	<b>12</b>

## TAPAS FRÍAS

<b>JAMÓN IBÉRICO</b> cortado a mano	22
<b>ANCHOAS DE L'ESCALA</b> con pan de coca	14
<b>AGUACATE CON CHALACA</b> y cola de langostinos cocidos	8
<b>NUESTRA ENSALADILLA</b> de cangrejo y gamba	11
<b>POKE BOWL DE ARROZ BASMATI</b> dados de salmón marinado, manzana ácida, aguacate, huevas de tobiko y wasabi *Opción vegana con tofu	14
<b>ENSALADA VERDE CON MANGO</b> aguacate, manzana ácida, tomate, colas de langostino y vinagreta de Módena	14
<b>ENSALADA DE TOMATE</b> de temporada con burrata	14
<b>GAZPACHO DE CEREZAS</b>	12

## CLÁSICOS

<b>CROQUETAS</b> (4 unidades) de pollo asado y jamón ibérico	9,5
de gamba de Palamós y cangrejo	12
<b>NUESTRAS PATATAS BRAVAS</b>	9,5
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b>	6

## MARISCO

<b>OSTRA DEL N. 2</b> al natural	5.50/u.
en ceviche	6/u.
salsa ponzu y huevas de salmón	6/u.
<b>MEJILLONES</b> al vapor o a la marinera	14
<b>ZAMBURIÑAS</b> a la brasa	20
<b>NAVAJAS</b> a la brasa	22
<b>CIGALITAS</b> salteadas	18
<b>GAMBAS DE PALAMÓS</b> a la plancha o a la brasa	35
<b>BOGAVANTE</b> a la brasa	S/M
<b>LANGOSTA</b> (previa reserva)	S/M

## NUESTROS ARROCES

Sólo al mediodía - mínimo 2 personas

<b>PAELLA DE PESCADO Y MARISCO</b>	24 / PAX
<b>ARROZ DEL SEÑORET</b>	28 / PAX

## DEL MAR

<b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b> del mediterráneo	18	<b>LA CAJITA DE MAR</b> calamares y pescado frito	16
<b>PULPO A LA BRASA</b>	20	<b>RODABALLO</b> frito	25
<b>CARPACCIO DE ATÚN</b> braseada	20	<b>COLA DE RAPE</b> a la donostiarra	28
<b>PESCADO DEL DÍA*</b> de la lonja a la brasa	S/M	<b>VENTRESCA DE ATÚN</b> <b>BALFEGO</b> a la brasa	35

## NUESTRAS ESPECIALIDADES

<b>BURGER BULL</b>	<b>10</b>
<b>BOCADILLO DE CALAMAR</b>	<b>9</b>
<b>BERENJENA CON PAK CHOI</b> miso y tofu frito	<b>12</b>
<b>BUCATINNI</b> a la marinera	<b>18</b>
<b>DADOS DE SOLOMILLO DE TERNERA DE GIRONA</b> salteados con setas	<b>22</b>
<b>CORTE DE WAGYU*</b> a la brasa	<b>42</b>
<b>COSTILLA DE BLACK ANGUS*</b> a la brasa	<b>28</b>

## GUARNICIONES

Pimientos del piquillo  
Patatas *pont neuf*  
Patata graten  
Verduras de temporada

\* Platos que incluyen guarnición

## EL MENÚ DEL ARROZ

Sólo al mediodía - mínimo 2 personas

### ENTRANTES A COMPARTIR

Anchoas de l'Escala con pan de coca  
Mejillones al vapor o a la marinera  
Calamares a l'andaluza

**POSTRES** a escoger de la carta

### PLATO PRINCIPAL

Paella de pescado y marisco

**55 / PERSONA**

Bebidas no incluidas

## LOS DULCES

<b>HELADO HÄAGEN-DAZS</b>	<b>5</b>
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	<b>8</b>
<b>PIÑA COCO ROM</b>	<b>7</b>
<b>SOPA DE FRESONES</b> con cremoso de mascarpone	<b>8</b>
<b>FLAN DE VAINILLA</b>	<b>6</b>
<b>EL PASTEL DE QUESO</b>	<b>8</b>
<b>CREMOSO DE CHOCOLATE 72%</b>	<b>8</b>

## CARTA INFANTIL

<b>FINGERS DE POLLO</b>	<b>8</b>
<b>RIGATONNI BOLONYESA</b>	<b>8</b>
<b>HAMBURGUESA CON PATATAS</b>	<b>10</b>
<b>PIZZA DE JAMÓN Y QUESO</b>	<b>12</b>

# La Mar

RESTAURANT COSTA BRAVA

## COLD TAPAS

<b>IBERIAN HAM</b> hand-sliced	22
<b>ANCHOVIES FROM L'ESCALA</b> with flat bread	14
<b>AVOCADO WITH CHALACA</b> and cooked prawn tails	8
<b>OUR SALAD</b> crab and prawn	11
<b>BASMATI RICE POKE BOWL</b> marinated salmon cubes, sour apple, avocado, tobiko and wasabi roe *Vegan option with tofu	14
<b>GREEN SALAD WITH MANGO</b> avocado, sour apple, tomato, prawn tails and Modena vinaigrette	14
<b>TOMATO SALAD</b> seasonal with burrata	14
<b>CHERRY GAZPACHO</b>	12

## CLASSICS

<b>CROQUETTES</b> (4 units) roast chicken and Iberian ham Palamós shrimp and crab	9,5 12
<b>OURS BRAVAS POTATOES</b>	9,5
<b>PADRON PEPPERS</b>	6

## SEAFOOD

<b>OYSTER NO. 2</b> natural	5.50/u.
in ceviche	6/u.
ponzu sauce and salmon roe	6/u.
<b>MUSSELS</b> steamed or marinara style	14
<b>ZAMBURIÑAS</b> grilled	20
<b>RAZOR SHELLS</b> grilled	22
<b>LANGOUSTINES</b> sautéed	18
<b>PALAMÓS PRAWNS</b> grilled or griddled	35
<b>CLAWED LOBSTER</b> grilled	S/M
<b>LOBSTER</b> (previous reservation)	S/M

## OUR RICES

Only available for lunch - minimum 2 persons

<b>FISH AND SEAFOOD PAELLA</b>	24 / PAX
<b>ARRÒS DEL SENYORET</b>	28 / PAX

## NEW WAVE

<b>BLUEFIN TUNA TARTAR</b> of the Mediterranean	18	<b>SEAFOOD IN OUR BOX</b> squid and fried fish	16
<b>GRILLED OCTOPUS</b>	20	Fried <b>TURBOT</b>	25
<b>TUNA CARPACCIO</b> braised	20	<b>MONKFISH TAIL</b> donostiarra style	28
<b>FISH OF THE DAY*</b> from the fish market to the ember	S/M	<b>TUNA BELLY BALFEGO</b> grilled	35

# La Mar

RESTAURANT COSTA BRAVA

## OUR SPECIALTIES

<b>BURGER BULL</b>	<b>10</b>
<b>SQUID SANDWICH</b>	<b>9</b>
<b>EGGPLANT WITH PAK CHOI</b> miso and fried tofu	<b>12</b>
<b>BUCATINNI <i>a la marinera</i></b>	<b>18</b>
<b>BEEF CUBES OF SIRLOIN STEAK FROM GIRONA</b> sautéed with mushrooms	<b>22</b>
<b>WAGYU CUT*</b> grilled	<b>42</b>
<b>BLACK ANGUS RIB*</b> grilled	<b>28</b>

## GARNISHES

Piquillo peppers  
Potatoes *pont neuf*  
Graten potatoe  
Seasonal vegetables

\* Dishes including garnish

## RICE MENU

Only available for lunch - minimum 2 persons

### STARTERS TO SHARE

Anchovies from l'Escala with flat bread  
Mussels steamed or in *marinera* style  
Squid a l'andaluza

DESSERTS to choose from the menu

### MAIN COURSE

Fish and seafood paella

**55 / PERSON**

Drinks not included

## DESSERTS

<b>HÄAGEN-DAZS ICE CREAM</b>	<b>5</b>
<b>FRUIT SALAD</b>	<b>8</b>
<b>COCO ROM PINEAPPLE</b>	<b>7</b>
<b>STRAWBERRY SOUP</b> with mascarpone cream	<b>8</b>
<b>VANILLA FLAN</b>	<b>6</b>
<b>CHEESECAKE</b>	<b>8</b>
<b>CREAMY CHOCOLATE 72%</b>	<b>8</b>

## CHILDREN MENU

<b>CHICKEN FINGERS</b>	<b>8</b>
<b>RIGATONNI BOLOGNESE</b>	<b>8</b>
<b>BURGER AND FRIES</b>	<b>10</b>
<b>HAM AND CHEESE PIZZA</b>	<b>12</b>

# La Mar

RESTAURANT COSTA BRAVA

## TAPAS FROIDES

<b>JAMBON IBÉRIQUE</b> coupé à la main	22
<b>ANCHOIS L'ESCALA</b> au pain de coca	14
<b>AVOCAT AVEC CHALACA</b> et aux queues de crevette cuite	8
<b>NOTRE SALADE</b> crabe et crevette	11
<b>POKÉ BOL DE RIZ BASMATI</b> dés de saumon mariné, pomme sure, avocat, œufs de tobiko et wasabi *Option végétalienne avec du tofu	14
<b>SALADE VERTE AVEC MANGUE</b> avocat, pomme acidulée, tomate, queues de crevettes et vinaigrette de Modène	14
<b>SALADE DE TOMATES</b> de saison avec burrata	14
<b>GAZPACHO AUX CERISES</b>	12

## CLASSIQUES

<b>CROQUETTES</b> (4 pièces) poulet rôti et jambon ibérique de crevettes et de crabe de Palamós	9,5 12
<b>NOS PATATAS BRAVAS</b>	9,5
<b>POIVRONS DE PADRÓN</b>	6

## COQUILLAGES

<b>HUÎTRE N. 2</b> natural	5.50/u.
dans le ceviche	6/u.
sauce ponzu et œufs de saumon	6/u.
<b>MOULES</b> à la vapeur ou à la marinara	14
<b>PÈTONCLES</b> grillé	20
<b>COUTEAU</b> grillé	22
<b>LANGOUSTINE</b> sauté	18
<b>CREVETTES DE PALAMÓS</b> grillés ou cuits au barbecue	35
<b>HOMARD</b> grillé	S/M
<b>LANGOUSTE</b> (sur réservation)	S/M

## NOTRE RIZ

Midi seulement - minimum 2 personnes

<b>PAELLA AU POISSON ET AUX FRUITS DE MER</b>	24 / PAX
<b>RIZ DE SEÑORET</b>	28 / PAX

## DE LA MER

<b>TARTARE DE THON ROUGE</b> de la Méditerranée	18	<b>LA PETITE BOÎTE DE LA MER</b> calmar et poisson frit	16
<b>POULPE GRILLÉ</b>	20	<b>TURBOT</b> frit	25
<b>CARPACCIO DE THON</b> braisé	20	<b>QUEUE DE LOTTE</b> Style Donostia	28
<b>LE POISSON DU JOUR*</b> de la poissonnerie au grill	S/M	<b>VENTRE DE THON BALFEGO</b> grillé	35

# La Mar

RESTAURANT COSTA BRAVA

## NOS SPÉCIALITÉS

<b>BURGER BULL</b>	<b>10</b>
<b>SANDWICH AU CALMAR</b>	<b>9</b>
<b>AUBERGINE AVEC PAK CHOI</b> miso et tofu frit	<b>12</b>
<b>BUCATINNI</b> à la marinière	<b>18</b>
<b>CUBES D'ALOYAU DE BOEUF DE GIRONE</b> champignons sautés	<b>22</b>
<b>PICE DE WAGYU*</b> grillé	<b>42</b>
<b>CÔTE DE BLACK ANGUS*</b> grillé	<b>28</b>

## ACCOMPAGNEMENTS

Poivrons Piquillo  
Pommes de terre pont neuf  
Gratin duphinoise  
Légumes de saison

\* Plats incluant la garniture

## LE MENU RIZ

Midi seulement - minimum 2 personnes

### DES ENTRÉES À PARTAGER

Anchois de l'Escala avec pain de coca  
Moules à la vapeur ou à la marinière  
Calmars à la mode andalouse

DESSERTS pour choisir dans le menu

### COURS PRINCIPAL

Paella aux poissons et fruits de mer

**55 / PERSONNE**

Boissons non comprises

## DESSERTS

<b>CRÈME GLACÉE HÄAGEN-DAZS</b>	<b>5</b>
<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>8</b>
<b>ANANAS COCO ROM</b>	<b>7</b>
<b>SOUPE AUX FRAISES</b> avec de la crème de mascarpone	<b>8</b>
<b>VANILLA FLAN</b>	<b>6</b>
<b>CHEESECAKE</b>	<b>8</b>
<b>CHOCOLAT CRÉMEUX 72%</b>	<b>8</b>

## MENU POUR ENFANTS

<b>DOIGTS DE POULET</b>	<b>8</b>
<b>RIGATONNI BOLOGNAISE</b>	<b>8</b>
<b>HAMBURGER AVEC FRITES</b>	<b>10</b>
<b>PIZZA AU JAMBON ET FROMAGE</b>	<b>12</b>



## KALTE TAPAS

<b>IBÉRICO-SCHINKEN</b> Handgeschnittener	<b>22</b>
<b>ANCHOVIS AUS ESCALA</b>	<b>14</b>
<b>AVOCADO MIT CHALACA-SAUCE</b>	<b>8</b>
und gekochten Garnelenschwänzen	
<b>UNSER KREBSFLEISCH-</b>	<b>11</b>
Garnelen-Salat	
<b>POKE BOWL MIT BASMATI REIS</b>	<b>14</b>
marinierten Lachswürfeln, saurem Apfel, Avocado, Tobikorogen und Wasabi	
*Vegane Option mit Tofu	
<b>GRÜNER SALAT MIT MANGO</b>	<b>14</b>
Avocado, saurer Apfel, Tomate, Garnelenschwänze und Modena-Vinaigrette	
<b>TOMATENSALAT</b>	<b>14</b>
der Saison mit Burrata	
<b>KIRSCH-GAZPACHO</b>	<b>12</b>

## KLASSIKER

<b>GEBRATENE KROKETTEN</b> (4 Einheiten)	
Mit Hähnchenfleisch und Ibérico Schinken	<b>9,5</b>
Mit Krebsfleisch und Garnelen aus Palamós	<b>12</b>
<b>UNSERE KARTOFFELN MIT PIKANTEM DIP</b>	<b>9,5</b>
<b>GEBRATENE GRÜNE PADRÓN-PAPRIKASCHOTEN</b>	<b>6</b>

## MEERESFRÜCHTE

<b>AUSTERN NR. 2</b>	
Naturelle	<b>5.50/u.</b>
Als Ceviche	<b>6/u.</b>
Mit Ponzu-Sauce und Lachsrogen	<b>6/u.</b>
<b>MIESMUSCHELN</b>	<b>14</b>
gedünstet oder nach Marinara-Art	
<b>KAMMMUSCHEL</b> gegrillt	<b>20</b>
<b>SCHWERTMUSCHEL</b> gegrillt	<b>22</b>
<b>LANGUSTINEN</b> Rührbraten	<b>18</b>
<b>GARNELEN AUS PALAMÓS</b>	<b>35</b>
<b>SCHLAGMANN</b> gegrillt	<b>S/M</b>
<b>LANGUSTE</b> (unter Vorbehalt)	<b>S/M</b>

## UNSER REIS

nur mittags. Mindestens zwei Personen.

<b>PAELLA MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN</b>	<b>24 / PAX</b>
<b>REIS "SEÑORITO"</b>	<b>28 / PAX</b>

## AUS DEM MEER

<b>TATAR VOM ROTEN THUNFISCH</b>	<b>18</b>	<b>DIE SCHATZKISTE AUS DEM MEER</b>	<b>16</b>
Aus dem Mittelmeer		gebraten	
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b>	<b>20</b>	<b>FRITTIERTER</b> Steinbutt	<b>25</b>
<b>CARPACCIO VOM KURZ</b>	<b>20</b>	<b>SEETEUFEL</b>	<b>28</b>
angerbratenen thunfisch		Style Donostia	
<b>FISCH DES TAGES*</b>	<b>S/M</b>	<b>GEGRILLTE BALFEGÓ-THUNFISCHBAUCHFILETS</b>	<b>35</b>
des Fischmarktes			

## NOS SPÉCIALITÉS

HAMBURGER "BULL"	10
MIT GEBRATENEN TINTENFISCHRINGEN BELEGTES BRÖTCHEN	9
AUBERGINE MIT PAK CHOI Miso und gebratenem Tofu	12
BUCATINNI a la marinière	18
SAUTIERTE FILET Würfel mit Pilzen	22
GEGRILLTER BRUSTKERN VOM WAGYU-RIND *	42
GEGRILLTE BLACK-ANGUS- RIPPE* grillé	28

## BEILAGEN

Piquillo-Paprikaschoten  
Kartoffelstäbchen  
Kartoffelgratin "Dauphinois"  
Gemüse der Saison

\* Gerichte einschließlich Beilagen

## REIS MENÜ

nur mittags. Mindestens zwei Personen.

### VORSPEISEN ZUM TEILEN

Anchovis aus Escala  
Miesmuscheln gedünstet oder nach  
Marinara - Art  
Tintenfisch nach andalusischer Art

### HAUPTKURS

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

DESSERTS Wählen Sie aus dem Menü

**55 / PERSON**

Getränke nicht  
inbegriffen

## SÜSSE SACHEN

EISCREME HÄAGEN-DAZS	5
OBSTSALAT	8
ANANAS KOKOS RUM	7
ERDBEERSUPPE mit Mascarpone-Sahne-Sauce	8
VANILLE-KARAMELLPUDDING	6
KÄSEKUCHEN	8
SCHOKOLADENCREME 72 %	8

## KINDERKARTE

CHICKEN-NUGGETS	8
RIGATONNI ALLA BOLOGNESE	8
HAMBURGER MIT POMMES	10
SCHINKEN-KÄSE-PIZZA	12

### AIGUA SENSE GAS

SIN GAS | EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

0.33L PET	1,75
0.50L	2,5
1L	3
1.50L PET	3,5

### AIGUA AMB GAS

CON GAS | EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER

VICHY CATALAN 0.33L	2,1
SAN PELLEGRINO   VICHY	3
CATALAN 0.50L	
SAN PELLEGRINO 0.75L	3,5
VICHY CATALAN 1L	

### REFRESCS

REFRESCOS | SOFT DRINKS

COLA - NARANJA - LIMÓN	3,25
COKE - ORANGE - LEMON	
TRINA - NESTEA - SPRITE	3,5
TÒNICA	3,5
GINGER-ALE   BITTER	3
ENERGY DRINK	3,5
CACAOLAT   ORXATA	3
SUCS DE FRUITA   ZUMOS DE	3,5
FRUTAS   JUS DE FRUIT   FRUIT	
JUICE	
SUC DE TARONJA NATURAL	4,5
ZUMO DE NARANJA NATURAL	
JUS D'ORANGE FRAIS   FRESH	
ORANGE JUICE	

### CERVESA

CERVEZA | BIÈRE | BEER

BARRIL PETITA   PEQUEÑA	3,5
PÉTITE   SMALL SIZE	
BARRIL GRAN   GRANDE	4,5
DEMI   MEDIUM SIZE	
ESTRELLA DAMM   HEINEKEN	3,5
ALCOHOL FREE	3,5
VOLL DAMM	4,5
SENSE GLUTEN   GLUTEN FREE	3,5

### CAFÈS

COFFEES

ESPRESSO	2,1
TALLAT   CORTADO   LATTE	2,2
CAFÈ AMB LLET   CON LECHE	2,5
AU LAIT   WITH MILK	
AMERICANO	2,5
CAPUCCINO	3
CIGALÓ   CARAJILLO	
GOT DE LLET   LECHE   LAIT   MILK	2
LLET AMB CACAU   LECHE CON	2,5
CACAO   LAIT AU CHOCOLAT	
CHOCOLATE MILK	
INFUSIONS   INFUSIONES	2,5
IRISH COFFEE	7,5
CAFÉ FRAPPE   FRAPPE COFFEE	4,5

# La Mar

RESTAURANT COSTA BRAVA

## VINS I APERITIUS

VINOS Y APERITIVOS | VINS ET APÉRITIFS  
WINE & APERITIFS

MARTINI   CAMPARI   APEROL	5
PASTÍS   RICARD   PERNOD	5
FINO   MANZANILLA	3,5
MOSCATEL   OPORTO	
COPA DE VI   GLASS OF WINE	5
COPA DE CAVA   GLASS OF CAVA	6
SANGRIA   TISANA ½ L	14
SANGRIA   TISANA 1L	19
SANGRIA   TISANA COPA   GLASS	6

## BRANDY | COGNAC

TORRES 5   SOBERANO   VETERANO	6
TORRES 10   MAGNO   CARLOS III	6,5
CARLOS I   CARDENAL MENDOZA   LEPANTO	8
REMY MARTIN   COURVOISIER	9,5
MARTELL	
1866   OTARD VSOP	12
HENESSEY VSOP	

## ROM

RON | RHUM

BACARDI   HAVANA	5,5
CACIQUE	5,5
HAVANA 7   CACIQUE 500   BRUGAL	6,5
MATUSALEM   DON PAPA	8
ZACAPA	10

## VODKA

SMIRNOFF   ABSOLUT   STOLICHNAYA	5
GREY GOOSE	8

## WHISKY

BALLANTINES   JB	6
CHIVAS REGAL   JAMESON	8
JIM BEAN   FOUR ROSES   CANADIAN CLUB	6,5
SOUTHERN COMFORT	7,5
JACK DANIELS	
JACK DANIELS SINGLE BARREL	9

## MALT WHISKY

SPEYSIDE	
CARDHU	8,5
KNOCKANDO	9,5
MACALLAN AMBER	10
GLENROTHES	12
LOWLAND	
GLENKIENCHIE 10 YERAS	11
JURA	
ISLE OF JURA 10 YEARS	10
HIGHLAND	
GLENMORANGIE / TOMATIN 10	12,5
ISLAY	
LAGAVULIN	13,5

# La Mar

RESTAURANT COSTA BRAVA

## LICOR

### LIQUEUR

ANÍS   TEQUILA   ORUJO	6	GRAND MARNIER   BAILEYS   DISARONNO	6
GRAPPA   LIMONCELLO	6	DRAMBUIE   GET27	
CHARTREUSE		MALIBU   LICOR 43   BONET	6
PATXARÁN   COINTREAU	6	LICOR DE FRUITES   LICOR DE FRUTA	6
TIA MARIA   FRANGELICO	6	FRUIT LIQUEUR	

## GINTONIC

LARIOS			9
Fever tree + llima + ginebró   Lima + enebro   Lime + juniper			
BEEFEATER			9
Fever tree + llima + ginebró   Lima + enebro   Lime + juniper			
TANQUERAY   GORDON'S			9
Fever tree + llima + ginebró   Lima + enebro   Lime + juniper			
TANQUERAY 10			11
Fever tree + poma   Manzana   Apple			
BOMBAY SAPHIRE			10
Fever tree + llima + ginebró   Lima + enebro   Lime + juniper			
SEAGRAMS			10
Fever tree + llima + cardamomo   Lima + cardamomo   Lime + cardamom			
PUERTO DE INDIAS			10
Fever tree + maduixes   Fresas   Strawberries			
LONDON N°1			11
Fever tree + pell de llima + ginebró   Piel de luma + enebro   Lime skin + juniper			
G-VINE FLORAISSON			11
Fever tree + raïm   Uva   Grape			
HENDRICK'S			11
Fever tree + cogombre   Pepino   Cucumber			
BULLDOG			11
Fever Mediterranean + llima + ginebre   Lima + jengibre   Lime + ginger			
NUT - KM-0			11
Fever Mediterranean + taronja + ginebró   Naranja + enebro   Orange + juniper			
GIN MARE			11
Fever Mediterranean + llimona + romaní   Limón + romero   Lemon + Rosemary			

## COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco i soda	8,5
<b>AMERICANO</b> Martini Rosso, Campari	8,5
<b>SAN FRANCISCO</b> Vodka, Granadina, suc de taronja, suc de préssec i suc de pinya <i>Naranja, melocotón y zumo de piña   Orange, peach juice and pineapple juice</i>	9
<b>MARTINI ESPRESSO</b> Vodka, licor cafè, cafè i sucre   <i>Licor café, café y azúcar   Coffee liquor, coffee and sugar</i>	9
<b>MOJITO   MOJITO FRESA</b> Ron, lima, soda, menta i sucre   <i>Menta y azúcar   Lime, mint and sugar</i> o Ron, maduixa, soda, menta i sucre   <i>Fresa y azúcar   Strawberry, mint and sugar</i>	9,5
<b>PIÑA COLADA</b> Malibu, batida de coco, suc de pinya   <i>Piña   Pienapple juice</i>	9,5
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça, lima i sucre   <i>Azúcar   Lime and sugar</i>	9,5
<b>DAIQUIRI   DAIQUIRI FRESA</b> Ron, Cointreau, llimona i sucre   <i>Limón y azúcar   Lemon and sugar</i> o Ron, maduixa, llimona i sucre   <i>Fresa, limón y azúcar   Strawberry, lemon and sugar</i>	10
<b>MARGARITA   MARGARITA FROZEN</b> Tequila, Cointreau, llimona i sucre   <i>Limón y azúcar   Lemon and sugar</i>	10
<b>GIN MULE</b> Ginebra, menta, llima, ginger beer i sucre   <i>Lima y azúcar   Mint, lime and sugar</i>	10
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, tomàquet, tabasco i Perrins, llimona, sal i pebre   <i>Tomate, limón, sal y pimienta   Tomato, lemon, salt and pepper</i>	10
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, granadina, licor de préssec, préssec i suc de taronja   <i>Licor de melocotón, melocotón y zumo de naranja   Peach liqueur, peach and orange juice</i>	10
<b>MANHATTAN</b> Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	10

## COCKTAILS ALCOHOL FREEE

<b>SAN FRANCISCO</b> Granadina, suc de taronja, préssec i pinya   <i>Zumo de naranja, melocotón y piña   Orange juice, peach and pineapple</i>	8,5
<b>VITAMINA C</b> Suc de llimona, de taronja natural i de pinya   <i>Zumo de limón, de naranja natural y de piña   Lemon, orange and pineapple juice</i>	8,5
<b>MOJITO</b> Soda, menta, llima, i sucre   <i>Lima y azúcar   Mint, lime and sugar</i>	9