

## Cafés

Café expreso	1,90 €	Café frappé con nata	6,5 €
Cortado	2 €	Frappé de chocolate	6,5 €
Café con leche	2,30 €	Café con nata	4,2 €
Café con leche avena	2,40 €	Café con helado	6,6 €
Cortado avena	2,10 €	Café Jamaicano	8 €
Capuccino	2,80 €	Café Irlandés	8 €
Latte macchiato	3,80 €	Café Escocés	8 €
Moka Latte	4 €	Chocolate caliente	4,80 €
Iced Latte	3,80 €	Suizo	5,60 €

## Tés e infusiones

Negro Earl Grey	2,80 €
Negro con canela	2,80 €
Verde Gunpowder	2,80 €
Verde con menta	2,80 €
Rojo Pu Erh / Frutos Rojos	2,80 €
Rooibos tiramisú	2,80 €
Menta poleo / Manzanilla	2,80 €
Chai Latte David Rio	3,80 €
Chai Latte avena David Rio	4 €

## Tés

### SANS&SANS

Jengibre y limón (menta, regaliz, jengibre y limón)	3,70 €
Manhattan (manzana, naranja, canela, mora, vainilla)	3,70 €
Equilibrio (ginseng, miel, hinojo, anís, melisa)	3,70 €
White Satin (té blanco, pomelo, rosa y fruta de la pasión)	3,70 €
Cosmic (hibisco, manzana, grosellas, papaya, zarzamora, naranja)	3,70 €
Sakura (té verde, cereza, malva, arándanos, pétalos de rosa)	3,70 €
Tila (Tila, melisa, citronela, piel de limón y jengibre)	3,70 €

## Dulces

Gofre con Nutella	5€
Gofre con Nutella, fresa y nata	6€
Gofre con Nutella, nata y helado	6,5€
Gofre con Nutella, nata y plátano	6€
Pancakes con frutos rojos y sirope de arce o Nutella	5€
Croissant	2€
Croissant planchado de jamón y queso	5€
Carrot Cake	6€
Pastel del chef (Sara, sacher)	6€

## Postres

en horario de cocina

Cañas de Santiago rellenas de crema o chocolate con avellanas	9€
Crema catalana tradicional	9€
Coulant de chocolate con helado de vainilla	9€
Trufas de chocolate con sorbete fruta de la pasión	9€
Helado de higos al cava con chocolate	9€
Tatin de manzana tradicional con helado de leche merengada	9€
“Mel i mató” con nueces	9€

## Helados y batidos

Helado de dos bolas con nata	6,5€
Helado de coco a la naranja amarga	8,5€
Helado Vilanova	12€
Piña, coco, fresa con nata, nueces y coulis de fresa	
Helado al licor	10€
Vainilla, fresa y chocolate con licor	
Banana Split	12€
Vainilla, chocolate, plátano natural y nata	
Batido variado con nata	8,5€
Batido de vainilla y zumo de naranja	9,5€
Batido de chocolate y plátano natural	9,5€
Batido de vainilla y cocacola	8,5€
Sorbete de limón	7,5€
Sorbete de limón al cava	9€
Sorbete de limón al març de cava	10€
Frappé de café con nata	6,5€
Frappé de chocolate y avellanas con nata	6,5€

## Zumos naturales y Kombucha

Zumo de naranja natural o de limón	4€		
Zumo de frutas naturales	7€		
(Según temporada a escoger y combinar entre)			
Naranja	Kiwi	Sandía	Limón
Manzana	Piña	Melón	Plátano
Kombucha orgánica (jengibre y limón o frutos rojos)	4€		

## Para picar

Patatas chips	2,40 €
Patatas chips con pimienta	2,40 €
Almendras saladas	2,60 €
Olivas rellenas	3 €
Berberechos	12 €
Boquerones en vinagre	9 €
Anchoas del Cantabrico "00" (4 filetes)	12 €
Fuet de Viç	8 €
Queso manchego Boffard (tapa)	9 €
Jamón ibérico de Guijuelo (tapa)	14 €
Pan de coca con tomate	4,5 €

## Torradas de pan de coca de Canyelles

Jamón ibérico de Guijuelo	21 €
Lomo ibérico de Guijuelo	18 €
Salmón ahumado	13 €
Butifarra blanca	9 €
Surtido de ibéricos	18 €
Ventresca de atún	12 €
Queso manchego Boffard	10 €
Longaniza ibérica	10 €
Chorizo ibérico	10 €
Fuet de Viç	10 €
Sobrasada ibérica, miel y queso cremoso	13 €
Biquini Ceferino	5,80 €

## Tapas

Foie a la sal con pan de especias	10€
Calamar de costa en tempura con allioli	20€
Nuestras bravas	8€
Croquetones de cocido	8€
Croquetones de jamón ibérico	10€
Buñuelos de bacalao con miel y allioli	10€
Pulpo a la gallega	21€
Almejas gallegas a la marinera	16€
Mejillones al vapor o a la marinera	9€
Tataki de atún con verduritas y wasabi	10€
Pimientos navarros con bonito en escabeche	8€
Tallarinas al vino blanco	19€

## Bocadillos calientes

Lomo con queso	9€
Beicon con queso	8€
Tortilla francesa	7€
Pepito de solomillo de ternera con patatas fritas	18€

## Horario de cocina

Domingo noche y lunes cerrado por descanso semanal

Martes de 13h-16h y de 20h-22,30h  
Miercoles de 13h-16h y de 20h-22,30h  
Jueves de 13h-16h y de 20h-22,30h

Viernes de 13h-16h y de 20,30h-23h  
Sábado de 13h-16h y de 20,30h-23h  
Domingo de 13h-16h

# Cócteles

## Ginebra

<b>Gin Red Fruit</b>	9,50 €
Ginebra, lima, frambuesa y tonica Tribute	
<b>Mediterranean Gin</b>	9,50 €
Ginebra, albahaca, mango, limón, naranja y tonica Tribute	
<b>Gin Fizz</b>	9,50 €
Ginebra, limón, azúcar y soda	
<b>Negroni</b>	9,50 €
Ginebra, campari y vermut rojo	

## Ron

<b>Coctel Ceferino</b>	9,5 €
Ron, piña, naranja y Cointreau	
<b>Mojito / Mojito de fresa</b>	9,50 €
Ron, menta, azúcar moreno, limón y soda	
<b>Tiki Santísima</b>	9,50 €
Ron Santísima 3 años, piña, limón, naranja, azúcar y sirope de almendras	
<b>Piña Colada</b>	12 €
Ron, coco y piña	
<b>Daiquiri / Daiquiri de fresa</b>	9,50 €
Ron, limón y azúcar	
<b>Frozen Daiquiri de fresa</b>	9 €
Ron, fresa, limón y azúcar	

## Cachaça

<b>Caipirinha</b>	9,50 €
Cachaça, lima y azúcar	
<b>Caipirinha tropical</b>	9,50 €
Cachaça, lima, frutas tropicales y azúcar	

## Spritz

<b>Aperol Spritz</b>	9,50 €
Cava, Aperol y soda	
<b>St Germain Spritz</b>	9,50 €
Cava rosado, Licor de Saint Germain y soda	
<b>Bonanto Spritz</b>	9,50 €
Aperitivo Bonanto y soda de pomelo	

# Cócteles

## Vodka

<b>Pornstar Martini</b>	9,50 €
Vodka de vainilla, passoa, lima, fruta de la pasión y cava	
<b>Bloody Mary</b>	9,50 €
Vodka, tomate, limón, tabasco y perrins	
<b>Expresso Martini</b>	9,50 €
Vodka, café expresso y licor de café	
<b>Moscow Mule</b>	9,50 €
Vodka, azúcar, limón y ginger beer Tribute	
<b>Caipiroska</b>	9,50 €
Vodka, azúcar y lima	

## Whisky

<b>Whisky Sour</b>	9,50 €
Whisky, limón y azúcar	
<b>Manhattan</b>	11 €
Bourbon, vermut rojo y angostura	
<b>Amaretto Sour</b>	9,50 €
Bourbon, Amaretto, lima y azúcar	

## Tequila

<b>Margarita</b>	9,50 €
Tequila, lima y Cointreau	
<b>Palomalegre</b>	10 €
Tequila, lima, sirope de agave y soda de pomelo	

## Cócteles sin alcohol

<b>San Francisco</b>	8,50 €
Zumo de frutas, lima y grosella	
<b>Ribes Roges</b>	9 €
Piña, plátano natural, lima y grosella	
<b>Limonada de coco</b>	8 €
Lima, coco y azúcar	
<b>Mojito</b>	8,50 €
Menta, limón, azúcar y soda	
<b>Piña Colada</b>	10 €
Piña y coco	

# Ginebras

## Cataluña

	Comb.
Gin Raw Barcelona	12€
Le Tribute	12€
Gin Mare	13€
Gin MG	10€
Gin MG fresa	10€

## España

	Comb.
Larios 12	10€
Tanqueray Sevilla	11€
Nordes	12€
Puerto de Indias	10€
Puerto de Indias	10€
Guadalquivir	

## Alemania

Monkey 47	16€
Hendrick's	13€

## Escocia

## Francia

G.Vine Florasion	13€
Citadelle	11€
Saffron	11€
Gold 999 tangerines	12€

## Estados Unidos

## Japón

Roku Japanese Gyn	12€	Bulldog	12€
		Seagrams	11€

## Reino Unido

Opshr	11€	Brockman's	13€
The London nº1	13€	Mombasa	12€
Tanqueray	11€	Martin Miller's	12€
Tanqueray Ten	13€	The Botanicals	12€
Bombay Sapphire	11€	Oxley	12€
Beefeater	11€	Jinzu	12€
Tanqueray 00 alcohol	10€	Sipsmith	12€

• La cantidad por servicio es 60ml

• Suplemento combinado con red bull o zumo de naranja: +2€



# Whiskies

## Escocia

### Single Malt

	Copa
Tomatin 12	14€
Glenrothes	15€
Macallan 12	18€
Laphroaig 10	12€
Oban 14	18€
Gragganmore 12	12€
Glenkinchie 12	15€
Talisker 10	13€
Isle of Jura 10	11€
Glenmorangie 10	13€
Knockando 12	12€
Cardhu 12	13€
Glenfiddich 12	13€
Glenfiddich 15	16€
Glenfiddich 18	25€
Glen Grant 10	11€
Lagavullin 16	30€
Dalwhinnie 15	16€
Port Charlotte 10	12€

### Japón

Hibiki Suntory	34€
Mars Kasei	12€
Nikka from the barrel	19€

### Taiwan

Kavalan single malt	15€
---------------------	-----

### Irlanda

Jameson	9€
---------	----

### Blended

	Copa
Cutty Sark	9€
Johnnie Walker Blue	40€
Johnnie Walker Black	11€
Johnnie Walker Red	9€
Chivas 12	11€
Ballantines	9€
Ballantines 12	11€
J&B	9€
J&B 15	12€
Dewars White Label	9€
Dewars White Label 12	12€
The Famous Grouse	9€
Antiquary 12	11€
Highland Dream 12	14€

## Estados Unidos

### Bourbon

Maker's Mark	10€
Jim Beam	9€
Bulleit	11€
Woodford Reserve	13€

### Rye

Woodford Reserve Rye	13€
----------------------	-----

### Tennessee

Jack Daniels	11€
Jack Daniels Single Barrel	13€
Jack Daniels Honey	13€

• La cantidad por servicio copa es 60ml

• Suplemento combinado con refresco: +1€

• Suplemento combinado con red bull o zumo de naranja: +2€

## Ron

Cuba		Rep. Dominicana	
	Copa		Copa
Santisima Trinidad 7	10€	Brugal Añejo	9€
Santisima Trinidad 15	12€	Brugal 1888	16€
Habana Club 3	9€	Barcelo Añejo	9€
Habana Club 7	11€	Barcelo Imperial	14€
		Matusalem 7	10€
Jamaica		Venezuela	
Appleton Estate V/X	12€	Cacique Añejo	9€
		Diplomático 12	13€
Barbados		Pampero Aniversario	12€
Mount Gay Black Barrel	11€	Sta Teresa Gran Reserva	8€
		Sta Teresa Solera 1796	14€
Guatemala		Santa Lucía	
Botran 8	10€	Kraken Spiced Rum	11€
Zacapa Centenario 23	17€	Chairman's Reserve	11€
Filipinas		Tequila	
Don Papa Baroko	13€		Copa/chupito
Vodka			
	Comb.	Jose Cuervo Reposado	6€
Belvedere	13€	Herradura Reposado	15€
Grey Goose	13€		
Beluga Noble	12€		
Absolut	11€		
Moskovskaya	10€		

• La cantidad por servicio en copa es 60ml

• Suplemento combinado con refresco: +1€

• Suplemento combinado con red bull o zumo de naranja: +2€

## Cervezas

Est. Galicia barril 35cl	3,20€
Est. Galicia barril 50cl	5,20€
Clara	3€
Estrella Galicia	3,20€
Estrella Galicia 0.0	3,20€
1906 reserva	3,60€
1906 red vintage	3,60€
Coronita	3,80€
Voll Damm	3,80€
Galicia sin gluten	3,50€
Guinness	4,80€

## Aperitivos

Vermut Piqué	3,90€
Vermut Tafaner	3,90€
Martini	3,90€
Bitter Kas	3,50€
Campari	6,50€
Sangria	6,5€
Porto Dow's Fine Ruby	5,5€
Fino la Cala	3,6€
by Gonzalez Byass	

## Brandy

### Coñac

Hennessy V.S.	12€
Remy Martin V.S.O.P.	14€
Courvoisier V.S.	13€

Larios 1866	16€
Lepanto	11€
Gran Duque de Alba	11€
Cardenal Mendoza	11€
Mascaro XO Ego	14€
Carlos I	11€
Carlos III	6€
Torres 10	8€
Torres 5	6€

### Armagnac y calvados

D'Artigalongue armagnac	16€
Christian Drouin calvados	11€

# Vinos y cavas a copas

## Cava Corpinnat

Castellroig Reserva brut de Sabaté i Coca 4,80€  
Macabeo, xarelo, parellada y chardonnay (Corpinnat)

Castellroig Reserva brut rosado de Sabaté i Coca  
Garnacha, trepat y xarelo (Corpinnat) 4,80€

## Vino blanco

So Blanc de Castellroig de Sabaté i Coca 3,90€  
Vino blanco seco y elegante (D.O.Penedés) Corpinnat  
Un vino fantástico de Marcel Sabaté i Coca

Inurrieta Orchídea (D.O.Navarra) Un vino de hadas 3,90€  
100% sauvignon blanc, untuoso, floral, afrutado y aromático

Cuarenta vendimias verdejo (D.O. Rueda) 3,90€  
100% verdejo vino fresco y afrutado, 91 puntos Guía Peñin  
Bodegas Quatro Rayas selección especial Angel Calleja

## Vino rosado

Inurrieta Coral Rose D.O. Navarra 3,90€  
Garnacha y cabernet Sauvignon

## Vino tinto

Celística 2018 de bodegas Costers del Sió 4€  
Tempranillo y syrah (D.O. Costers del Segre)

Vivanco Crianza (D.O.C.Rioja) 4€  
Tempranillo, graciano y maturana tinta, 88 puntos Tim Atkin  
Bodegas Dinastia Vivanco, vino fresco y floral