

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	8,50 €
Capuccino	2,80 €	Café Irlandés	8,50 €
Latte macchiato	3,80 €	Café Escocés	8,50 €
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, arandanos, pétalos de rosa)	3,70 €
Tiia (Tiia, 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	7€
Pastel del chef artesano	7€
(Sara, Sacher, Red Velvet, cheese cake, pastel de limón)	

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 coca cola	8,5€
Sorbete de limón	7,5€
Sorbete de limón al cava	9€
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€
---	----

Cuckoo Zumos Smooth premium

Zumos artesanales Cuckoo
sin conservantes y sin gluten, zumos artesanales de
la mejor calidad elaborados 100% con fruta natural

Piña delikata, manzana turbia, mango maduro tomate rosa y melocotón tardío	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 Vic	8 €
Queso manchego Boffard (tapa)	9 €
Jamón ibérico de Guijuelo (tapa)	14 €
Pan de coca con tomate	4,5 €

Pan de coca de Canyelles

Jamón ibérico de Guijuelo	21 €
Lomo ibérico de Guijuelo	18 €
Salmón ahumado	13 €
Butifarra blanca	9 €
Surtido de Ibéricos (jamón, lomo, chorizo y salchichón)	18 €
Ventresca de atún	12 €
Queso manchego Boffard	10 €
Longaniza ibérica	10 €
Chorizo ibérico	10 €
Fuet de Vic	10 €
Sobrasada ibérica, miel y queso cremoso	13 €

Bocadillos

Bikini Ceferino	5,80 €
Frankfurt con mostaza, siracha picante, ketchup, beicon y cebolla crujiente	12 €
Mollete de Antequera planchado con salmón ahumado, aguacate y queso cremoso	14 €
Mollete de Antequera planchado con jamón ibérico de Guijuelo y queso manchego Boffard	14 €

Tapas

Foie a la sal con pan de especias	12 €
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	23 €
Almejas gallegas a la marinera	17 €
Mejillones al vapor o a la marinera	10 €
Tataki de atún con verduritas y wasabi	12 €
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

Lunes de 13h-16h y de 20h-22,30h
Martes de 13h-16h y de 20h-22,30h
Miércoles 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

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

Ron

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

Cachaça

Caipirinha	9,50 €
Cachaça, lima y azúcar	
Caipirinha tropical	9,50 €
Cachaça, lima, frutas tropicales y azúcar	

Spritz

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

Cócteles

Vodka

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

Whisky

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

Tequila

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

Cócteles sin alcohol

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

Ginebras

Cataluña

	Comb.
Gin Raw Barcelona	13€
Le Tribute	13€
Gin Mare	13€
Gin MG	9€
Gin MG fresa	9€
Mascaró gyn 9	10€

España

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

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	13€
-------------------	-----

Bulldog	12€
Seagrams	11€

Reino Unido

Opshr	11€
The London nº1	13€
Tanqueray	11€
Tanqueray Ten	13€
Bombay Sapphire	11€
Beefeater	11€
Tanqueray 00 alcohol	10€

Brockman's	13€
Mombasa	12€
Martin Miller's	13€
The Botanicals	12€
Oxley	12€
Jinzu	12€
Star of Bombay	12€

- La cantidad por servicio es 60ml
- Suplemento combinado con red bull, zumos cuckoo o zumo de naranja: +2€

Whiskies

Escocia

Single Malt

	Copa
Tomatin 12	14€
Glenrothes	15€
Macallan 12	18€
Laphroaig 10	15€
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	10€
---------	-----

Blended

	Copa
Cutty Sark	9€
Johnnie Walker Blue	40€
Johnnie Walker Black	11€
Johnnie Walker Red	10€
Chivas 12	11€
Ballantines	9€
Ballantines 12	12€
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€
Woodford reserve	12€
Bulleit	11€
Jim Bean	9€

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, zumos cuckoo o zumo de naranja: +2€

Ron

Cuba		Rep. Dominicana	
	Copa		Copa
Santisima Trinidad 7	11€	Brugal Añejo	10€
Santisima Trinidad 15	13€	Brugal 1888	16€
Habana Club 3	10€	Barcelo Añejo	10€
Habana Club 7	12€	Barcelo Imperial	15€
		Matusalem 7	10€

Jamaica

Appleton Estate V/X 12€

Barbados

Mount Gay Black Barrel 12€

Guatemala

Botran 8 11€

Zacapa Centenario 23 17€

Filipinas

Don Papa Baroko 13€

Vodka

	Comb.
Belvedere	13€
Grey Goose	13€
Beluga Noble	12€
Absolut	11€
Moskovskaya	10€

Venezuela

Cacique Añejo 10€

Pampero 11€

Diplomático 12 13€

Pampero Aniversario 13€

Sta Teresa Gran Reserva 10€

Sta Teresa Solera 1796 14€

Santa Lucia

Kraken Spiced Rum 12€

Chairman's Reserve 12€

Tequila

Copa/chupito

Jose Cuervo Reposado 6€

Herradura Reposado 15€

Don Julio Reposado 28€

- La cantidad por servicio en copa es 60ml
- Suplemento combinado con refresco: +1€
- Suplemento combinado con red bull, zumos cuckoo o zumo de naranja: +2€

Cervezas

Est. Galicia barril 35cl	3,20 €
Est. Galicia barril 50cl	5,20 €
Clara	3,20 €
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	4,50 €

Aperitivos

Vermut Piqué	3,90 €
Vermut Tafaner	3,90 €
Martini	4 €
Bitter Kas	3,50 €
Campari	6,50 €
Sangria	6,50 €
Oporto Graham's	6 €
Fino Gonzalez Byas	6 €

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	12 €

Vinos y cavas a copas

Cava Corpinnat

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

Castellroig Reserva brut rosado de Sabaté i Coca
Garnacha, trepat y xarel·lo (Corpinnat) 4,90€

Vino blanco

Viladellops Xarel·lo (D.O. Penedés) 4€
Vino blanco seco, elegante y autóctono del Macizo del Garraf
Un vino fantástico de Marcelo Desvallés

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

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