

# LA TERRASSA DE PELAI

Fresh seasonal product and our own elaborations

Produit frais de saison et élaboration maison

We have a menu for allergens and intolerances.  
Nous disposons d'une carte des allergènes et intolérances.  
All prices include VAT.  
Tous les prix incluent la TVA.



Vegan  
Végétalien



Vegetarian  
Végétarien



Spicy  
Piquant

@laterrassadepelai

EBOCA RESTAURANTS

EN

## TAPAS

|                                                                                                                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Trío de ases</b>                                                                                      | 7 €       |
| Natural Kalamata olives, Arbequina olives, Gordal olives                                                                                                                                  |           |
| <b>Jamón Ibérico</b> (50/100 g)                                                                                                                                                           | 17 € 30 € |
| Iberian acorn-fed ham D.O. Guijuelo hand sliced                                                                                                                                           |           |
| <b>Crystal bread with tomato to share</b>                                                                | 5 €       |
| Crystal bread, grated tomato, extra virgin olive oil Oro Bailén (awarded best oil in the world by Evooleum)                                                                               |           |
| <b>Duck croqueta</b>                                                                                                                                                                      | 3 €/u     |
| Duck croquette with orange                                                                                                                                                                |           |
| <b>Nachos</b>           | 13 €      |
| Tortilla chips, vegan enchilada, guacamole, pico de gallo, vegan cilantro yogurt                                                                                                          |           |
| <b>Patatas bravas</b>   | 9 €       |
| Fried potatoes, red curry spicy sauce, black garlic aioli                                                                                                                                 |           |
| <b>Burrata</b>                                                                                           | 17 €      |
| Fresh cow's milk cheese, seasonal vegetables, basil oil                                                                                                                                   |           |
| <b>Oysters Amélie Spéciale</b>                                                                                                                                                            | 5 €/u     |
| Natural oyster                                                                                                                                                                            | 6 €/u     |
| Oyster with Mignonette sauce                                                                                                                                                              |           |
| <b>Crunchy Chicken</b>                                                                                                                                                                    | 14 €      |
| Chicken nuggets with cornflakes, ranch sauce                                                                                                                                              |           |

## BOWLS

|                                                                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Poke Bowl</b>                                              | 14 €   |
| Cherry tomatoes, edamame, cucumber, carrot, corn, avocado, miso sauce                                                                            |        |
| – <b>Base choice:</b> rice / quinoa                                                                                                              |        |
| – <b>Protein choice:</b> chicken / salmon / marinated tofu  | +4 €/u |
| <b>Gnocchi with Pesto</b>                                     | 12 €   |
| Parisian-style gnocchi, basil and pistachio pesto, Parmigiano Reggiano 24 months                                                                 |        |
| <b>Caesar Salad</b>                                                                                                                              | 18 €   |
| Cos lettuce, Caesar dressing, free-range chicken skewers, Parmigiano Reggiano 24 months, croutons, capers, and fried onion                       |        |

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Vegan Caesar Salad</b>  | 20 € |
| Cos lettuce, vegan Caesar dressing, Heura skewers, vegan cheese, croutons, capers, and fried onion            |      |
| <b>Ceviche</b>                                                                                                | 26 € |
| Sea bass, leche de tigre de ají amarillo, sweet potato, pickled onion, Peruvian corn, fried corn, cilantro    |      |

## BURGERS & SANDWICHES

|                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Double Smash Burger</b>                                                                                               | 18 €  |
| Double smash burger (160g), shiitake mushroom, bacon and onion jam, Tetilla cheese, gherkins, smoked chipotle mayonnaise |       |
| Extra patty (80g)                                                                                                        | + 5 € |

|                                                                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Falafel wrap</b>      | 13 € |
| Wheat tortilla flour, falafel, iceberg lettuce, tomato, red cabbage, carrot, lemon tzatziki and spicy sauce |      |
| <b>Bikini Croissant</b>                                                                                     | 14 € |
| Croissant, truffle mayonnaise, turkey ham and cheese                                                        |      |
| <b>Quesadillas</b>       | 14 € |
| Corn tortilla, buffalo mozzarella, marinated zucchini, spinach, Kalamata                                    |      |

## JOSPER

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| <b>Beef Tataki</b> (300g)                                       | 28 € |
| Dry aged beef tenderloin Km0, yuzu and sesame ponzu sauce       |      |
| <b>Tuna Tataki</b> (300g)                                       | 28 € |
| Balfegó bluefin tuna loin, Ginger and katsuobushi ponzu sauce   |      |
| <b>Gambones</b>                                                 | 26 € |
| Wild king prawns, emulsified raspberry vinaigrette, kaffir lime |      |

### Fish and meat of the week

Check the weekly suggestions with our staff.  
Price on request.

## SIDES

|                                                                                                                    | Small | large |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Green Salad</b>            | 5 €   | 10 €  |
| 5 varieties of leafy vegetables, black cherry vinaigrette                                                          |       |       |
| <b>French Fries</b>           | 5 €   | 10 €  |
| Thin and crispy fries                                                                                              |       |       |
| <b>Fried Sweet Potato</b>     | 5 €   | 10 €  |
| Battered and fried sweet potato                                                                                    |       |       |
| <b>Vegetable of the Week</b>  | 5 €   | 10 €  |
| Check the weekly suggestion with our staff                                                                         |       |       |

## DESSERTS (Homemade)

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tiramisu</b>          | 8 €   |
| Mascarpone cream, Amaretto and coffee syrup, ladyfingers biscuit                                              |       |
| <b>Pa i xocolata</b>     | 8 €   |
| Chocolate crémeux, crispy bread, smoked salt, extra virgin olive oil Rifer Montseny                           |       |
| <b>Cake of the Week</b>  | 8 €   |
| Check the weekly suggestion with our staff                                                                    |       |
| <b>Cookies</b>                                                                                                | 3,5 € |
| Check the weekly suggestion with our staff                                                                    |       |
| <b>Fruit Bowl</b>        | 8 €   |
| 7 varieties of seasonal fruit                                                                                 |       |

FR

## TAPAS

|                                                                                                                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Trío de as</b>                                                                                          | 7 €       |
| Olives Kalamata, Arbequina, Gordal naturelles                                                                                                                                                 |           |
| <b>Jambon Ibérique</b> (50/100 g)                                                                                                                                                             | 17 € 30 € |
| Jambon Ibérique de bellota D.O. Guijuelo coupé au couteau                                                                                                                                     |           |
| <b>Pain de cristal avec tomate à partager</b>                                                              | 5 €       |
| Pain de cristal, tomate râpée, huile d'olive extra vierge Oro Bailén (récompensée comme meilleure huile du monde par Evooleum)                                                                |           |
| <b>Croquette de canard</b>                                                                                                                                                                    | 3 €/u     |
| Croquette fondante de canard à l'orange                                                                                                                                                       |           |
| <b>Nachos</b>           | 13 €      |
| Totopos, enchilada végétalienne, guacamole, pico de gallo, yaourt végétalien de coriandre                                                                                                     |           |
| <b>Patatas bravas</b>   | 9 €       |
| Pommes de terre frites, sauce brava au curry rouge, aioli à l'ail noir                                                                                                                        |           |
| <b>Burrata</b>                                                                                             | 17 €      |
| Fromage frais de lait de vache, légumes de saison, huile de basilic                                                                                                                           |           |
| <b>Huîtres Amélie Spéciale</b>                                                                                                                                                                | 5 €/u     |
| Huîtres nature                                                                                                                                                                                | 6 €/u     |
| Huîtres avec sauce Mignonette                                                                                                                                                                 |           |
| <b>Poulet crunchy</b>                                                                                                                                                                         | 14 €      |
| Poulet pané avec des flocons de maïs, sauce ranch                                                                                                                                             |           |

## BOWLS

|                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Poke Bowl</b>                                             | 14 €   |
| Tomate cerise, edamame, concombre, carotte, maïs, avocat, sauce miso                                                                              |        |
| – <b>Base au choix:</b> riz / quinoa                                                                                                              |        |
| – <b>Protéine au choix:</b> : poulet / saumon / tofu mariné  | +4 €/u |
| <b>Gnocchi au pesto</b>                                      | 12 €   |
| Gnocchis à la parisienne, sauce pesto de basilic et pistache, Parmigiano Reggiano 24 mois                                                         |        |
| <b>Salade Caesar</b>                                                                                                                              | 18 €   |
| Laitue romaine, sauce César, brochettes de poulet de paysan, Parmigiano Reggiano 24 mois, croûtons, câpres et oignons frits                       |        |
| <b>Salade Caesar végétalienne</b>                            | 20 €   |
| Laitue romaine, sauce César végétalienne, brochettes de Heura, fromage végétalien, croûtons, câpres et oignons frits                              |        |
| <b>Ceviche</b>                                                                                                                                    | 26 €   |
| Bar, lait de tigre de piment jaune, patate douce, oignon mariné, maïs péruvien, maïs frit, coriandre                                              |        |

## BURGERS & SANDWICHES

|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Double Smash Burger</b>                                                                                                                   | 18 €  |
| Double hamburger (160g), confiture salée de shiitake, bacon et oignons, fromage tetilla, cornichons aigres-doux, mayonnaise de chipotle fumé |       |
| Viande supplémentaire (80g)                                                                                                                  | + 5 € |

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Wrap falafel</b>    | 13 € |
| Tortilla de blé, falafel, laitue iceberg, tomate, chou rouge, carotte, tzatziki au citron, sauce piquante |      |
| <b>Bikini Croissant</b>                                                                                   | 14 € |
| Croissant, mayonnaise truffée, jambon de dinde et fromage                                                 |      |
| <b>Quesadillas</b>     | 14 € |
| Tortilla de maïs, mozzarella de bufflonne, courgette marinée, épinards, crème Kalamata                    |      |
| <b>JOSPER</b>                                                                                             |      |
| <b>Tataki de bœuf</b> (300g)                                                                              | 28 € |
| Filet de bœuf maturé 30 jours Km0, sauce ponzu de yuzu et sésame                                          |      |
| <b>Tataki de thon</b> (300g)                                                                              | 28 € |
| Lombarde de thon rouge Balfegó,sauce ponzu au gingembre et katsuobushi                                    |      |
| <b>Gambones</b>                                                                                           | 26 € |
| Langoustines sauvages, marinade émulsionnée de framboise, lime kaffir                                     |      |

### Poisson/ Viande de la semaine

Consultez les suggestions de la semaine avec notre personnel. s/m

## GARNITURES

|                                                                                                                     | Petite | Grande |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Salade verte</b>            | 5 €    | 10 €   |
| 5 variétés de légumes à feuilles, vinaigrette aux tomates cerises noires                                            |        |        |
| <b>Pommes de terre frites</b>  | 5 €    | 10 €   |
| Frites fines et croustillantes                                                                                      |        |        |
| <b>Patate douce frite</b>      | 5 €    | 10 €   |
| Patate douce enrobée et frite                                                                                       |        |        |
| <b>Légume de la semaine</b>    | 5 €    | 10 €   |
| Consultez la suggestion de la semaine avec notre personnel                                                          |        |        |

## DESSERTS (Fait maison)

|                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tiramisú</b>              | 8 €   |
| Crème de mascarpone, sirop de café et Amaretto, melindros (biscuits à la cuillère)                                |       |
| <b>Pa i xocolata</b>         | 8 €   |
| Crèmeux au chocolat, pain croustillant, sel fumé, huile d'olive extra vierge Rifer Montseny                       |       |
| <b>Gâteau de la semaine</b>  | 8 €   |
| Consultez la suggestion de la semaine avec notre personnel                                                        |       |
| <b>Cookies</b>                                                                                                    | 3,5 € |
| Consultez la suggestion de la semaine avec notre personnel                                                        |       |
| <b>Fruits Bowl</b>           | 8 €   |
| 7 variétés de fruits de saison                                                                                    |       |

# LA TERRASSA DE PELAI

Make every moment better with our selection of cocktails and vermouth

## WINES

### White wines

|                                                                           |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ànec Mut</b><br>D.O. Penedés. Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, Macabeo | 6 €                                                                               | 22 €                                                                              |
| <b>Fenomenal</b><br>D.O. Rueda. <i>Sauvignon Blanc</i>                    | 7 €                                                                               | 28 €                                                                              |
| <b>Abadia de San Campio</b><br>D.O.Rías Baixas. <i>Albariño</i>           | 8 €                                                                               | 30 €                                                                              |
| <b>Joseph Drouhin Laforet</b><br>D.O. Bourgogne. <i>Chardonnay</i>        |                                                                                   | 36 €                                                                              |
| <b>Vinyes Domènech Rita</b><br>D.O. Montsant. <i>White grenache</i>       |                                                                                   | 38 €                                                                              |
| <b>Ossian 2022</b><br>D.O.VT Castilla León. <i>Verdejo</i>                |                                                                                   | 53 €                                                                              |

### Red wines

|                                                                        |     |      |
|------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Vinos del paseante. El Pispa</b><br>D.O. Montsant. <i>Grenache</i>  | 6 € | 25 € |
| <b>Finca Nueva Crianza</b><br>D.O. Rioja                               | 7 € | 29 € |
| <b>Joseph Drouhin Laforet</b><br>D.O. Bourgogne. <i>Pinot noir</i>     |     | 38 € |
| <b>Pago de Carraovejas</b><br>D.O. Ribera del Duero. <i>Tinto fino</i> |     | 54 € |

### Rosé wines

|                                                                               |     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Castillo de Monjardín Rosado del Alba</b><br>D.O. Navarra. <i>Grenache</i> | 6 € | 25 € |
| <b>Chateau Miraval</b><br>D.O. Provence. <i>Red grenache, Syrah</i>           |     | 33 € |

### Sparkling wines

|                                                                                                   |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Ars Collecta Blanc de Blancs</b><br>D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>          | 8 € | 35 € |
| <b>Ars Collecta Grand Rose Reserva</b><br>D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>       | 8 € | 35 € |
| <b>Delamotte Brut</b><br>D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>             |     | 60 € |
| <b>Gosset Grande Réserve Brut</b><br>D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> |     | 85 € |

## COCKTAILS

### Vermouth

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Perucci Bianco I876       | 6 €  |
| Perucci Gran Reserva I876 | 7 €  |
| Aperol Spritz             | 13 € |
| Sangria Glass             | 8 €  |

### Rum

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Piña Colada:</b> White rum, coconut cream and pineapple juice                      | 15 € |
| <b>Daiquiri:</b> White rum, lime juice and sugar                                      | 15 € |
| <b>Mojito:</b> White rum, sugar, mint, soda and lime                                  | 15 € |
| <b>Mojito Catalonia:</b> Rum, lime juice, Monin raspberry purée, and Cava Brut Nature | 15 € |
| <b>Manila:</b> Ron añejo, Disaronno, pineapple juice, and grenadine                   | 15 € |
| <b>Ariestocrazy:</b> White rum, blue curaçao, Sprite                                  | 15 € |

### Tequila

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Margarita Patrón:</b> Tequila Patrón, Cointreau, lemon and salt         | 18 € |
| <b>Spicy Mango:</b> Tequila, Cointreau, lemon juice, mango and tajín       | 15 € |
| <b>Vodka</b>                                                               |      |
| <b>Moscow Mule:</b> Vodka, lime and ginger beer                            | 15 € |
| <b>Sex on the beach:</b> Vodka, peach schnapps, orange juice and grenadine | 15 € |
| <b>Expresso Martini:</b> Vodka, coffee, and Kahlúa coffee liqueur          | 15 € |

### Specials

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Catalonia Spritz:</b> Limoncello, apple liqueur, agave syrup, cava, and soda | 15 € |
| <b>Coco Brasil:</b> Cachaça, coconut milk, pineapple juice, and lemon juice     | 15 € |

## MOCKTAILS

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Virgín Mojito:</b> Mint, soda, lime, and sugar                   | 12 € |
| <b>Piña colada water:</b> Coconut cream and pineapple juice         | 12 € |
| <b>San Francisco:</b> Orange juice, lemon, pineapple, and grenadine | 12 € |

## LIQUEURS

Mix it with your favorite mixer!

### Gins

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Puerto de Indias Strawberry | 8 €     |
| Seagram's                   | 9,50 €  |
| Bombay Sapphire             | 10,50 € |
| Hendricks'                  | 11,50 € |
| Gin Mare                    | 12 €    |

### Vodka

|            |      |
|------------|------|
| Absolut    | 9 €  |
| Grey Goose | 15 € |

## Tequila

|                 |      |
|-----------------|------|
| Patrón silver   | 13 € |
| Patrón Reposado | 14 € |

### Rum

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Bacardí carta Blanca (Cuba)   | 9 €  |
| Capitán Morgan (Jamaica)      | 10 € |
| Brugal Añejo (R.Dominicana)   | 10 € |
| Santa Teresa I796 (Venezuela) | 14 € |

### Whiskey

|                       |      |
|-----------------------|------|
| J&b                   | 9 €  |
| Jack Daniels          | 11 € |
| J. Walker Black label | 12 € |
| Glenmorangie          | 15 € |
| Nobushi               | 16 € |

## BEBIDAS

### Coffee and Infusions

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Coffee             | 3 €    |
| Macchitto          | 3,10 € |
| Latte              | 3,50 € |
| Cappuccino         | 4 €    |
| Iced Americano     | 3,50 € |
| Iced Latte         | 4 €    |
| Caramel Latte      | 4,50 € |
| Vanilla Latte      | 4,50 € |
| Infusions and teas | 3,50 € |

### Soft drinks

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Coca-cola            | 4 €    |
| Lemon / Orange Fanta | 4 €    |
| Royal Bliss Tonic    | 4 €    |
| Mineral Water 50cl   | 3 €    |
| Sparkling Water 50cl | 3.25 € |
| Natural Orange Juice | 5 €    |
| Fruit Juices         | 4.50 € |

### Smoothies

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <b>Tropical Passion</b>          | 14 € |
| Mango, passion fruit, and orange |      |

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Sunset Lover</b>               | 14 € |
| Strawberry, raspberry, and orange |      |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>Red Berries Banana</b> | 14 € |
| Berries and banana        |      |

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| <b>Green Detox</b>                         | 14 € |
| Ginger, apple, cucumber, lemon, and ginger |      |

|                        |        |
|------------------------|--------|
| <b>Frozen lemonade</b> | 9,50 € |
|------------------------|--------|

### Beers

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Draft I8/70 Rubia 33cl | 4 €    |
| Draft I8/70 Rubia 50cl | 6 €    |
| Cruzcampo Gran Reserva | 5 €    |
| Heineken               | 4,50 € |
| Heineken 0,0           | 4,50 € |
| Radler                 | 4,50 € |

# LA TERRASSA DE PELAI

Sublimez chaque rencontre avec notre sélection de cocktails et de vermouth

## VINS

### Vins blancs

|                                                                           |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ànec Mut</b><br>D.O. Penedés. Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, Macabeo | 6 €                                                                                 | 22 €                                                                                |
| <b>Fenomenal</b><br>D.O. Rueda. <i>Sauvignon Blanc</i>                    | 7 €                                                                                 | 28 €                                                                                |
| <b>Abadia de San Campio</b><br>D.O.Rías Baixas. <i>Albariño</i>           | 8 €                                                                                 | 30 €                                                                                |
| <b>Joseph Drouhin Laforet</b><br>D.O. Bourgogne. <i>Chardonnay</i>        |                                                                                     | 36 €                                                                                |
| <b>Vinyes Domènech Rita</b><br>D.O. Montsant. <i>Grenache blanc</i>       |                                                                                     | 38 €                                                                                |
| <b>Ossian 2022</b><br>D.O.VT Castilla León. <i>Verdejo</i>                |                                                                                     | 53 €                                                                                |

### Vins noirs

|                                                                        |     |      |
|------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Vinos del paseante. El Pispa</b><br>D.O. Montsant. <i>Grenache</i>  | 6 € | 25 € |
| <b>Finca Nueva Crianza</b><br>D.O. Rioja                               | 7 € | 29 € |
| <b>Joseph Drouhin Laforet</b><br>D.O. Bourgogne. <i>Pinot noir</i>     |     | 38 € |
| <b>Pago de Carraovejas</b><br>D.O. Ribera del Duero. <i>Beau rouge</i> |     | 54 € |

### Vins rosés

|                                                                               |     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Castillo de Monjardín Rosado del Alba</b><br>D.O. Navarra. <i>Grenache</i> | 6 € | 25 € |
| <b>Chateau Miraval</b><br>D.O. Provence. <i>Grenache tinta, Syrah</i>         |     | 33 € |

### Vins mousseux

|                                                                                                   |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| <b>Ars Collecta Blanc de Blancs</b><br>D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>          | 8 € | 35 € |
| <b>Ars Collecta Grand Rose Reserva</b><br>D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>       | 8 € | 35 € |
| <b>Delamotte Brut</b><br>D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>             |     | 60 € |
| <b>Gosset Grande Réserve Brut</b><br>D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> |     | 85 € |

## COCKTAILS

### Vermouth

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Perucci Bianco I876       | 6 €  |
| Perucci Gran Reserva I876 | 7 €  |
| Aperol Spritz             | 13 € |
| Sangria Verre             | 8 €  |

### Rhum

|                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Pinya Colada:</b> Rhum blanc, crème de noix de coco et jus d'ananas                          | 15 € |
| <b>Daiquiri:</b> Rhum blanc et jus de citron vert, sucre                                        | 15 € |
| <b>Mojito:</b> Rhum blanc, sucre, menthe, soda et citron vert                                   | 15 € |
| <b>Mojito Catalonia:</b> Rhum, jus de citron vert, purée de framboise Monin et Cava Brut Nature | 15 € |
| <b>Manila:</b> Vieux rhum, Disaronno, jus d'ananas et grenadine                                 | 15 € |
| <b>Ariestocrazy:</b> Rhum blanc, blue curaçao, Sprite                                           | 15 € |

### Tequila

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Margarita Patrón:</b> Tequila Patrón, Cointreau, citron et sel            | 18 € |
| <b>Spicy Mango:</b> Tequila, Cointreau, jus de citron, mangue et tajín       | 15 € |
| <b>Vodka</b>                                                                 |      |
| <b>Moscow Mule:</b> Vodka, citron vert et ginger beer                        | 15 € |
| <b>Sex on the beach:</b> Vodka, Schnapps de pêche, jus d'orange et Grenadine | 15 € |
| <b>Expresso Martini:</b> Vodka, café et liqueur de café Kahlú                | 15 € |

### Spéciaux

|                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Catalonia Spritz:</b> Limoncello, liqueur de pomme, sirop d'agave, cava et soda | 15 € |
| <b>Coco Brasil:</b> Cachaça, lait de coco, jus d'ananas et jus de citron           | 15 € |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| <b>Virgín Mojito:</b> Menthe, soda, citron vert et sucre        | 12 € |
| <b>Água de piña Colada:</b> Crème de coco et jus d'anana        | 12 € |
| <b>San Francisco:</b> Jus d'orange, citron, ananas et grenadine | 12 € |

## LIQUEURS

¡Combinez-le avec votre mélangeur préféré!

### Gin

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Puerto de Indias Strawberry | 8 €     |
| Seagram's                   | 9,50 €  |
| Bombay Sapphire             | 10,50 € |
| Hendricks'                  | 11,50 € |
| Gin Mare                    | 12 €    |

### Vodka

|            |      |
|------------|------|
| Absolut    | 9 €  |
| Grey Goose | 15 € |

## Tequila

|                 |      |
|-----------------|------|
| Patrón silver   | 13 € |
| Patrón Reposado | 14 € |

### Rhum

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Bacardí carta Blanca (Cuba)   | 9 €  |
| Capitán Morgan (Jamaica)      | 10 € |
| Brugal Añejo (R.Dominicana)   | 10 € |
| Santa Teresa I796 (Venezuela) | 14 € |

### Whiskey

|                       |      |
|-----------------------|------|
| J&b                   | 9 €  |
| Jack Daniels          | 11 € |
| J. Walker Black label | 12 € |
| Glenmorangie          | 15 € |
| Nobushi               | 16 € |

## BOISSONS

### Cafés et infusions

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Café              | 3 €    |
| Café noisette     | 3,10 € |
| Café au lait      | 3,50 € |
| Cappuccino        | 4 €    |
| Iced Americano    | 3,50 € |
| Iced Latte        | 4 €    |
| Caramel Latte     | 4,50 € |
| Vanilla Latte     | 4,50 € |
| Infusions et thés | 3,50 € |

### Soft drinks

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Coca-cola             | 4 €    |
| Fanta citron / orange | 4 €    |
| Tónica Royal Bliss    | 4 €    |
| Jus d'orange naturel  | 5 €    |
| Jus de fruits         | 4,50 € |

### Smoothies

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>Tropical Passion</b>               | 14 € |
| Mangue, fruit de la passion et orange |      |

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>Sunset Lover</b>         | 14 € |
| Fraise, framboise et orange |      |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>Red Berries Banana</b> | 14 € |
| Fruits rouges et banane   |      |

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| <b>Green Detox</b>                               | 14 € |
| Gingembre, pomme, concombre, citron et gingembre |      |

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| <b>Granité de citron</b> | 9,50 € |
|--------------------------|--------|

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Bières</b> |  |
|---------------|--|

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Fût I8/70 Blonde 33cl  | 4 €    |
| Fût I8/70 Blonde 50cl  | 6 €    |
| Cruzcampo Gran Reserva | 5 €    |
| Heineken               | 4,50 € |
| Heineken 0,0           | 4,50 € |
| Radler                 | 4,50 € |