

VINOS

VINS

WINE

VINS

Contempo
Gastrobar

APERITIUS | APERITIVOS| APPETIZERS

	
Lustau Fino Jarana <i>D.O. Jerez</i> <i>Palomino Fino</i>	3,5€
Vermut Lustau blanco <i>D.O. Jerez</i> <i>Fino y Moscatel</i>	4,5€
Vermut Lustau rojo <i>D.O. Jerez</i> <i>Moscatel, Pedro Ximénez</i>	4,5€
Polvorí Vermut rojo <i>Catalunya</i> <i>Aperitivo vínico ecológico</i>	4,5€

ROSATS | ROSADOS| ROSÉ

	 
Muga <i>D.O. Rioja</i> <i>Tempranillo</i>	5,7€ 29€
Cara Nord <i>D.O. Conca de Barberà</i> <i>Trepat</i>	5,4€ 27€
Petit Caus <i>D.O. Penedés</i> <i>Merlot</i>	5,8€ 29€
Jean Leon 3055 <i>D.O. Penedés</i> <i>Pinot Noir y Garnacha tinta</i>	6€ 30€
Miraval <i>D.O. Côtes de Provence</i> <i>Garnacha, Syrah, Cinsault, Mourvèdre</i>	6,8€ 34€

ESPUMOSOS| SPARKLING

	 
Raimat Brut Nature 2020 <i>D.O. Cava</i> <i>Xarel·lo y Chardonnay</i>	4€ 20€
Aire Brut Nature Rosé <i>D.O. Cava</i> <i>Macabeu y Xarel·lo</i>	6€ 30€
Arts Collecta Blanc de blancs Reserva <i>D.O. Cava</i> <i>Chardonnay, Parellada y Xarel·lo</i>	32€
Parxet 1920 Gran Reserva Extra Brut <i>D.O. Cava</i> <i>Pansa Blanca</i>	44€
Gramona III Lustros Brut Nature 2013 <i>D.O. Corpinnat</i> <i>Xarel·lo y Macabeo</i>	47€
Bollinger Special Cuvee <i>D.O. Champagne</i> <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	72€
Gonet-Medeville Cuvée Blanc de noirs <i>D.O. Champagne</i> <i>Pinot noir</i>	65€
Ruinart Blanc de Blancs <i>D.O. Champagne</i> <i>Chardonnay</i>	94€

BLANC | BLANCOS | WHITE



Raventós D'Alella <i>D.O. Alella</i> <i>Pansa Blanca</i>	24€
Blanc Selecció Josep Foraster <i>D.O. Conca de Barberá</i> <i>Garnacha blanca, Macabeo y Chardonnay</i>	6,4€ 32€
Ekam <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Albariño y Riesling</i>	41€
El Niu de la Cigonya <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Xarel·lo, Chardonnay y Albariño</i>	6,2€ 31€
Turons La Pleta <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Chardonnay</i>	6,8€ 34€
 Fransola <i>D.O. Penedés</i> <i>Sauvignon blanc</i>	9,4€ 47€
 Pardas <i>D.O. Penedés</i> <i>Xarel.lo</i>	7,2€ 36€
Gramona Gessamí <i>D.O. Penedés</i> <i>Moscatel, Sauvignon Blanc y Gewüstraminer</i>	6€ 30€
Abadal <i>D.O. Pla de Bages</i> <i>Picapoll</i>	6,2€ 31€
Sentits Blancs <i>D.O. Pla de Bages</i> <i>Garnacha blanca</i>	6,8€ 34€
 Ossian <i>D.O. Castilla y León</i> <i>Verdejo</i>	9,8€ 49€
Perro Verde <i>D.O. Rueda</i> <i>Verdejo</i>	5,7€ 28€
Fenomenal <i>D.O. Rueda</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	5,9€ 29€



Itsasmendi <i>D.O. Bizkaiko Txakolina</i> <i>Hondarribi Zuri Zerratie, Hondarribi Zuri</i>	5,8€ 29€
O luar do sil <i>D.O. Valdeorras</i> <i>Godello</i>	6,4€ 32€
La Mar <i>D.O. Rías Baixas (Val do Rosal)</i> <i>Caiño blanco</i>	6,8€ 34€
Lapola <i>D.O. Ribeira Sacra</i> <i>Godello, Albariño y Doña Blanca</i>	36€
Mar de Frades <i>D.O. Rias Baixas</i> <i>Albariño</i>	7€ 35€
Viña Pomal <i>D.O. Rioja</i> <i>Viura y Malvasía</i>	22€
 Viña Pomal Vinos Singulares Reserva <i>D.O. Rioja</i> <i>Tempranillo blanco</i>	8,6€ 43€
 Joseph Drouhin <i>A.O.C. Petit Chablis</i> <i>Chardonnay</i>	7,6€ 38€
Dr. Loosen <i>D.O. Mosel, Alemania</i> <i>Riesling</i>	6,1€ 31€
Cape Crest Te Mata <i>D.O. Hawke's Bay, Nueva Zelanda</i> <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sémillon</i>	37€
 Oremus Mandolás <i>D.O. Tokaj</i> <i>Furmint</i>	6,6€ 33€

NEGRES | TINTOS | RED



Llebre <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Ull de Llebre</i>	28€
▼ Thalarn <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Syrah</i>	10€ 50€
Batlliu Biu <i>D.O. Costers del Segre</i> <i>Pinot Noir</i>	6,4€ 32€
Perelada Finca Malaveina <i>D.O. Empordà</i> <i>Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Syrah y Garnatxa</i>	6,6€ 33€
Dido La Universal <i>D.O. Montsant</i> <i>Merlot, Cab. Sauvignon, Syrah y Garnatxa</i>	6,8€ 34€
El Pispa <i>D.O. Montsant</i> <i>Garnatxa negra y Carinyena</i>	25€
▼ Dofi <i>D.O.Q. Priorat</i> <i>Garnatxa tinta</i>	28€ 140€
Camins del Priorat <i>D.O.Q. Priorat</i> <i>Carinyena, Syrah, Cab. Sauvignon y Garnatxa</i>	7,4€ 37€
▼ Laurel <i>D.O.Q. Priorat</i> <i>Syrah, Cab. Sauvignon y Garnacha</i>	10,4€ 52€
Torreó de l'Indià <i>D.O. Terra Alta</i> <i>Garnatxa negra y Samsó</i>	6,2€ 31€
Trepat <i>D.O. Conca de Barberà</i> <i>Trepat</i>	6,2€ 31€
Pittacum <i>D.O. Bierzo</i> <i>Mencía</i>	6€ 30€
Almirez <i>D.O. Toro</i> <i>Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	7€ 35€
Sardón <i>V.T.Castilla y León</i> <i>Tempranillo</i>	5€ 30€



La Vicalanda Reserva <i>D.O.C. Rioja</i> <i>Tempranillo</i>	6,5€ 33€
Marqués de Murrieta Reserva <i>D.O.C. Rioja</i> <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	7€ 35€
▼ San Vicente <i>D.O.C. Rioja</i> <i>Tempranillo</i>	11,1€ 55,5€
Celeste Roble <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tempranillo</i>	5,8€ 29€
Pago de Carraovejas <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tinto fino, Cab. Sauvignon y Merlot</i>	50€
▼ Pícaro del Águila <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tinto fino</i>	8€ 40€
▼ Flor de Pingus <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tinto fino</i>	38€ 190€
Juan Gil Plata <i>D.O. Jumilla</i> <i>Monastrell</i>	6,3€ 32€
▼ Les Jalets <i>A.O.C. C. Hermitage, Ródano Norte</i> <i>Syrah</i>	7,1€ 35€
▼ La Fleur de Rocheyron <i>A.O.C. S. Émilion, Bordeaux</i> <i>Merlot</i>	10,8€ 54€
▼ Louis Latour Cuvee <i>A.O.C. Bourgogne</i> <i>Pinot Noir</i>	9,4€ 47€
Le vieux Donjon <i>A.O.C. Châteuneuf du Pape, Rhone</i> <i>Garnacha tinta</i>	61€
Alta Vista <i>D.O. Mendoza, Argentina</i> <i>Malbec</i>	6,6€ 33€

BEBIDAS

BEGUDES

DRINKS

BOISSONS

Contempo
Gastrobar

APERITIU CLÀSSIC | APERITIVO CLÁSICO
CLASSIC APPETIZER | APÉRITIF CLASSIQUE

APEROL SPRITZ 12€

Aperol, cava i soda | Aperol, cava y soda | *Aperol, cava and soda* | *Aperol, cava et soda*

NEGRONI 12€

Ginebra, vermut i Campari | Ginebra, vermut y Campari |

Gin, vermouth and Campari | *Gin, vermouth et Campari*

AMERICANO 12€

Vermut i campari | Vermut y campari | *Vermouth and campari* | *Vermouth et Campari*

VODKA

BLOODY MARY 13€

Vodka, llimona, tomàquet tabasco, salsa worcestersshire, sal i pebre |

Vodka, limón, tomate tabasco, salsa worcestersshire, sal y pimienta |

Vodka, lemon, tomato tabasco, worcestersshires sauce, salt and pepper |

Vodka, citron, tomate, tabasco, sauce Worcestershire, sel et poivre

ESPRESSO MARTINI 13€

Vodka, espresso i licor de cafè | Vodka, espresso y licor de café |

Vodka, espresso and coffee liqueur | *Vodka, expresso et liqueur de café*

COSMOPOLITAN 13€

Vodka, cointreau, suc de llima y suc de nabius | Vodka, cointreau, zumo de lima

y zumo de arándanos | *Vodka, cointreau, lime juice and cranberry juice* |

Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry

MOSKOW MULE 13€

Vodka, llima i ginger beer | Vodka, lima y ginger beer |

Vodka, lime and ginger beer | *Vodka, citron vert et ginger beer*

WHISKEY

WHISKEY SOUR 12€

Whisky Bourbon, llimona, sucre i ou | Wiski Bourbon, limón, azúcar y huevo |

Whiskey Bourbon, lemon, sugar and egg | *Whisky Bourbon, citron, sucre et œuf*

OLD FASHIONED 12€

Rye Whisky, angostura i sucre | Rye Wiski, angostura y azúcar |

Rye Whiskey, angostura and sugar | *Rye whisky, Angostura et sucre*

RON

DAIQUIRI 13€

Rom blanc, sucre i suc de llima | Ron blanco, azúcar y zumo de lima |

White ron, sugar and lime juice | *Rhum blanc, sucre et jus de citron vert*

MOJITO 13€

Rom blanc, sucre, menta, soda i llima | Ron blanco, azúcar, menta, soda y lima |

White ron, sugar, mint, soda and lime | *Rhum blanc, sucre, menthe, soda et citron vert*

PIÑA COLADA 13€

Rom blanc, leche de coco i suc de pinya | Ron blanco, llet de coco y zumo de piña |

White ron, coconut milk and pineapple juice | *Rhum blanc, lait de coco et jus d'ananas*



TEQUILA

MARGARITA 12€

Tequila blanc, triple sec i suc de llimona | Tequila blanco, triple seco y zumo de

limón | *White tequila, triple dry and lemon juice* | *Tequila blanche, triple sec et jus de citron*

GIN

DRY MARTINI 12€

Ginebra i dry martini | Ginebra y dry martini | *Gin and dry martini* | *Gin et dry martini*

OTROS | ALTRES | OTHERS | AUTRES

CAIPIRINHA 13€

Cachaça, llima i sucre | Cachaça, lima y azúcar |

Cachaça, lime and sugar | *Cachaça, citron vert et sucre*

CATALONIA SPRITZ 13€

Cava, limoncello, licor de poma i soda | Cava, limoncello, licor de manzana y soda

Cava, limoncello, apple liqueur and soda | *Cava, limoncello, liqueur de pomme et soda*

PISCO SOUR 13€

Pisco, suc de llimona, sucre i clara d'ou | Pisco, zumo de limón, azúcar y clara de

huevo | *Pisco, lemon juice, sugar and egg white* | *Pisco, jus de citron, sucre et blanc d'œuf*

SIN ALCOHOL | SENSE ALCOHOL |
ALCOHOL-FREE | SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 10€

Menta, soda, llima i sucre | Menta, soda, lima y azúcar |

Mint, soda, lime and sugar | *Menthe, soda, citron vert et sucre*

SHERLEY TEMPLE 10€

Ginger ale, suc de llimona i granadina | Ginger ale, zumo de limón y granadina |

Ginger ale, lemon juice and grenadine | *Ginger ale, jus de citron et grenadine*

AGUA DE PIÑA COLADA 10€

Xarop de coco, llet i suc de pinya | Sirope de coco, leche y zumo de piña |

Coconut syrup, milk and pineapple juice | *Sirop de coco, lait et jus d'ananas*

SAN FRANCISCO 10€

Suc de taronja, llimona, pinya i granadina | Zumo de naranja, limón, piña y granadina |

Orange juice, lemon, pineapple and grenadine | *Jus d'orange, citron, ananas et grenadine*

					
GINEBRAS GINS			WHISKY		
AFRUITADA AFRUTADA <i>FRUITY</i>			ESCOCÉS SINGLE MALT		
Brockman's		12,5€	Ardbeg 10 (Islay)		13,5€
Puerto de Indias		8€	Glenfarclas 12YO (Speyside)		15,5€
Nordés		11€	Tomatin 12 YO (Highlands)		12,5€
			Talisker storm (Island)		13€
CLÀSSICA CLÁSICA <i>CLASSIC</i>			ESCOCÉS BLEND MALT		
Tanqueray		8,5€	J. Walker black label		11€
Beefeater		7,5€			
Tanqueray 0,0%		8,5€	ESCOCÉS BLEND WHISKY		
			J&B		8€
			Ballantine's		8€
CÍTRICA <i>CITRIC</i>			IRLANDÉS SINGLE MALT		
Bombay Sapphire		10,5€			
			Jameson		8,5€
FLORAL			AMERICANO		
G' vine		12,5€	Jack Daniel's (Tennessee)		10€
Hendrick's		11€	Michter's single barrel rye (Kentucky)		11,2€
			JAPÓN BLEND MALT		
			Nobushi 4		11,2€
ESPECIADA <i>SPICED</i>					
Bulldog		10€			
			JAPÓN SINGLE MALT		
			Kurayoshi pure malt		15,5€
			Yamazaki reserve		31€
HERBAL			JAPÓN SINGLE MALT		
Gin Mare		12€			
Seagram's		9,5€			
BRANDY & COGNAC			VODKA		
Carlos I		11€	SUECIA		
Larios 1866		14€	Absolut		8€
Hennessy V.S.O.P.		13,5€	FRANCIA		
			Grey Goose		14€
			POLONIA		
			Belvedere		12€
			LETONIA		
			Stolichnaya		8€
			HOLANDA		
			Ketel One		11€
			RON		
BLANC BLANCO <i>WHITE</i>			BLANC BLANCO <i>WHITE</i>		
Bacardi Carta blanca (Cuba)		8€			
DORAT DORADO <i>GOLDEN</i>			DORAT DORADO <i>GOLDEN</i>		
Havana 3 (Cuba)		8€			
FOSC OSCURO <i>DARK</i>			FOSC OSCURO <i>DARK</i>		
Capitán Morgan (Jamaica)		8,5€			
AÑEJO - OLD VIEUX			AÑEJO - OLD VIEUX		
Havana 7 (Cuba)		10€			
Zacapa 23 (Guatemala)		15,5€			
Abuelo 12 (Panamá)		12€			
Brugal Añejo (R. Dominicana)		8,5€			
Santa Teresa G. Reserva		8€			
			(Venezuela)		
Santa Teresa 1796 (Venezuela)		12,5€			
Diplomático Reserva Exclusiva		13€			
			(Venezuela)		
			TEQUILA & MEZCAL		
BLANC BLANCO <i>WHITE</i>			BLANC BLANCO <i>WHITE</i>		
Patrón Silver		13€			
REPOSAT REPOSADO			REPOSAT REPOSADO		
El Jimador Reposado		10€			
Tequila Patrón		13,5€			
MEZCAL			MEZCAL		
400 Conejos		13€			
			LICORES SPIRITS		
FRUITES FRUTAS <i>FRUIT</i>			FRUITES FRUTAS <i>FRUIT</i>		
Kuhri manzana		8€			
Kuhri melocotón de viña		8€			
Limoncello Villa Massa		8€			
Malibú		8€			
Cointreau		8€			
Patxarán Baines		8€			
Sambuca		8€			
CAFÈ CAFÉ <i>COFFEE</i>			CAFÈ CAFÉ <i>COFFEE</i>		
Tía María		8€			
FRUITS SECS FRUTOS SECOS <i>NUTS</i>			FRUITS SECS FRUTOS SECOS <i>NUTS</i>		
Frangelico		9€			
Disaronno		8€			
HERBES HIERBAS <i>HERBAL</i>			HERBES HIERBAS <i>HERBAL</i>		
Jägermeister		9,50€			
Licor hierbas Zárate		10€			
WHISKY			WHISKY		
Bailey's		10€			
Drambuie		10€			
			AGUARDIENTES		
Orujo Zárate		10€			
Grappa Nonino Friulana		15,5€			

REFRESCOS | SOFT DRINKS | RAFRAÎCHISSEMENTS



Aigua mineral Agua mineral <i>Still water</i> <i>Eau minérale</i> ½ L.	2,5€
Aigua amb gas Agua con gas <i>Sparkling water</i> <i>Eau gazeuse</i> Vichy ¼ L	2,75€
Cervesa de gingebre Cerveza de jengibre 0,0% <i>Ginger beer</i> <i>Bière de gingembre</i>	4€
Coca-Cola Taronja Naranja <i>Orange Orange</i> Llimona Limón Lemon <i>Citron</i> <i>Jus d'orange naturel</i>	4€
Suc de taronja natural Zumo de naranja natural 35 cl. <i>Natural orange juice</i> <i>Jus d'orange naturel</i>	5€
Sucs de fruites Zumos de frutas <i>Fruit juice</i> <i>Jus de fruits</i>	3,15€
Selecció de tòniques, soda, ginger ale Selección de tónicas, soda, ginger ale <i>Selection of tonics, soda, ginger ale</i> <i>Sélection de toniques, soda, ginger ale</i>	4€

CAFÈS | CAFÉS | COFFEE | CAFÉS



Cafè Café <i>Coffee</i> <i>Café</i>	2,6€
Tallat Cortado <i>Coffee with a rush of milk</i> <i>Café avec une touche de lait</i>	2,8€
Xocolata calenta Chocolate caliente <i>Hot chocolat</i> <i>Chocolat chaud</i>	3,1€
Cafè amb llet i infusions Café con leche e infusiones <i>Coffee with milk and infusions</i> <i>Café au lait et infusions</i>	3,1€

CERVESES | CERVEZAS | BEER | BIÈRES



LA RUBIA 18/70 caña 33 cl.	4€
RIBA Cerveza Artesana local Lager	5,25€
SANTAKO Artesana local IPA Sense gluten Sin gluten Free gluten Sans gluten 0,0% HEINEKEN Lage 33 cl.	5,25€
0.0% AMSTEL ORO torrada tostada <i>toast</i> 33cl.	4€
CRUZCAMPO LARGER Sense gluten Sin gluten <i>Free gluten</i> Sans gluten	4€
CRUZCAMPO RADLER 33 cl.	4€
CRUZCAMPO GRAN RESERVA 33 cl.	4,5€
EL ÁGUILA sense filtrar sin filtrar <i>unfiltered</i> <i>unfiltered</i> 33 cl.	4,5€
GUINNESS Stout 33 cl.	5€
HEINEKEN Pilsner 33 cl.	4,5€
PAULANER Weissbier 50cl.	6€

SANGRÍA

LOLEA 25cl.	5,1€
LOLEA 100cl.	25€
Sidra Ladrón de Manzanas	4€