

TO SHARE ...POUR PARTAGER...

Oyster Amélie Fine de Claire N°2 with lemon <i>Huître Amélie Fine de Claire N°2 avec du citron</i> Bloody Mary sauce or detox green sauce <i>Sauce Bloody Mary ou Sauce détox verte</i>	6 / 1u 7 / 1u
Fried calamari with citrus mayonnaise <i>Calamars frits à la mayonnaise citronnée</i>	19
Brava potato millefeuille <i>Mille-feuille de pomme-de-terre Brava</i>	13
Carrasco Iberian 100% acorn ham (90gr.) <i>Jambon ibérique de Bellota (gland) 100% de Carrasco</i>	28
Tomato bread with EVOO <i>Pain à la tomate et huile d'olive vierge extra</i>	6
LDV Palamós prawn croquette <i>Croquette LDV aux crevettes de Palamós</i>	14
Cor de bou and cherry tomato gazpacho soup with avocado <i>Gazpacho aux tomates « Cor de bou » et cerises et son avocat</i>	16
Guacamole with plantain chips <i>Guacamole et ses chips de banane plantain</i>	15
Tuna tartar on crunchy tacos with lime and soy mayonnaise <i>Tacos croustillants au tartar de thon avec mayonnaise au soja et à la lime</i>	23
Crunchy corn toastie with chicken tinga, pickled onions and curd cheese <i>Toast au maïs de tinga poulet avec des oignons au vinaigre et fromage blanc</i>	18
Scallop and langoustines tartar with crispy panipuri <i>Tartare de coquille Saint-Jacques, langoustines et panipuri croustillante</i>	23
Mediterranean octopus carpaccio with our garden tomatoes and black olives <i>Carpaccio de poulpe méditerranéen, tomates du jardin et olives noires</i>	22
Seafood from the market "salpicón" with avocado and Bloody Mary sauce <i>Salade de fruits de mer frais du marché, avocat et sauce Bloody Mary</i>	22

Gluten / Pork - Porc / Dairy - Produits laitiers
Nuts - Noix / Vegan - Végétalien

All ingredients offered in our menus are primarily chosen
from local sources and seasonal availability
Tous les ingrédients ont été minutieusement choisis
de préférence de producteurs locaux et selon disponibilité de saison

Chef Tapas / Tapas du Chef

22/pax

Roast beef air baguette with chimichurri sauce Langoustines and scallop panipuri Iberian ham croquette / Brava potato millefeuille Parmesan Oreo / Tuna tataki with nori seaweed Iberian ham with quail egg / Calamari pincho	
Roast beef sur air de baguette, sauce chimichurri Langoustines et coquille Saint-Jacques panipuri Croquette de jambon ibérique / Mille-feuille de pommes-de-terre Brava Oreo de parmesan / Tataki de thon, algue nori Jambon ibérique et œuf de caille / Brochette de calamar	

TO CONTINUE...POUR CONTINUER...

Palamós red prawn ravioli with lemon butter <i>Ravioli de crevette rouge de Palamós et beurre citronné</i>	36
Organic veal burger from Girona with confit onions and Cheddar cheese <i>Burger de veau bio de Girona, oignons caramélisés et fromage cheddar</i>	24
Marinated veal sandwich with sourdough bread, pickles, cheese and coleslaw <i>Sandwich de pain au levain, bœuf mariné, cornichons, fromage et salade de chou</i>	19
Low temperature pulled pork in a brioche bun with homemade barbeque sauce Pulled porc à basse température, brioche bun, sauce barbecue maison	22
Rice noodle salad with zucchini, mango and candied sesame seeds <i>Nouilles de riz en salade, courgettes, mangue et nougat de sésame</i>	19
Catch of the day from the market <i>La pêche du marché</i>	32
Monkfish tail with bilbaina style asparagus and Iberian ham <i>Queue de lotte aux asperges façon bilbaine et jambon ibérique</i>	29
Milanese veal steak with rocket salad and burrata cheese <i>Filet de bœuf à la milanaise avec roquette et burrata</i>	34
Carrasco iberian pork flank with chimichurri sauce and fried cassava <i>Plume de porc ibérique Carrasco chimichurri et yucca frit</i>	30
SOMETHING SWEET...UNE DOUCEUR...	
Mochi with Maria cookie ice cream <i>Mochi, biscuit Maria biscuit et crème glacée</i>	12
Ferrero Rocher and Nutella XXL Ice cream Sandwich <i>Sandwich XXL de Ferrero Rocher, Nutella, parfait glacé</i>	16
Passionfruit and mango exotic tartlet with white chocolate ganache <i>Gâteau à la ganache exotique, mangue, fruit de la passion et chocolat blanc</i>	12
Strawberry and red fruits iced soup with osmotized watermelon <i>Soupe glacée de fraise et des fruits rouges avec pastèque osmotisée</i>	14
Dessert of the day <i>Dessert du jour</i>	12

COCKTAILS**SIGNATURE COCKTAILS**

22

The Jacob Stairs	Grey Goose / Peach liqueur / Blueberries / Mint / Raspberries
Soul	Bombay Sapphire / St-Germain / Lemon / Cardamom syrup / Egg white
Rústico	Havana 7 / Antica Formula Vermouth / Campari / Lime / Cinnamon syrup
Rye	Jack Daniel's Rye / Grand Marnier Red / Lime / Peach liqueur / Orange / Ginger Beer
Mezcal Güell	Mezcal Banhez Espadin & Barril / Chambord / Mango / Chocolate / Pineapple / Lemon
Amalfi Nijú	Limoncello / Campari / Lime / Mint / Soda Pisco Acholado / Cointreau / Amaretto syrup / Lemon / Pineapple / Egg white

SPRITZES

St-Germain Spritz (aka Hugo Spritz)	22
Martini Fiero Spritz	19
Grey Goose Essence Strawberry & Lemongrass Spritz	22
Aperol Spritz	20
Chandon Garden Spritz	19

CLASSICS

20

Sangría, Mojitos, Margarita, Caipirinhas, Pisco Sour,
Paloma, Daiquiris, Piña Colada, Dry Martini, Negroni,
Moscow Mule, Espresso Martini

MOCKTAILS

13

Majestic Colada Fresh Cooler	Pineapple juice / Coconut Cucumber / Ginger / Pineapple / Lemon / Cinnamon syrup / Ginger Ale
Light Brunello	Orange / Cinnamon / Lime / Egg white Gold Dust

APERITIFS / VERMOUTHS *

12

Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Ambrato,
Campari, Ricard
Yzaguirre White and Red,
Perucchi, Padró

BEERS / BIÈRES

Draft Estrella or Shandy (40cl)	9
Draft Malquerida Red	10
08007 Craft La Dolce Vitae Pale Ale	10
08015 Craft Eixample, Brown Ale	10
Voll-Damm	10
Heineken, Coronita Lager	10
Daura Damm (gluten free)	9
Estrella Free Damm 0.0%	8
Estrella Free Damm Torrada 0.0%	8

Please inform the service team if you have any
food allergy or intolerance.
Veuillez informer l'équipe de service si vous
souffrez d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

VAT included - TVA comprise

HOT BEVERAGES / WATER / SOFT DRINKS
BOISSONS CHAUDES / EAUX / SODAS

Espresso, Macchiato	7
Cappuccino, Café Latte	8
Infusions and teas	7
Our hot beverage selection is sustainable certified <i>Notre sélection de boissons chaudes est certifiée durable</i>	
Font Vella, Vichy Catalán	6
Perrier	7
Coca Cola, Zero, Nestea, Aquarius, Sprite	7
Schweppes Premium Tónica, Ginger Ale, Orange, Lemon	7
Fever-Tree Tónica, Ginger Beer, Juices, Bitter Kas, Soda	7
Red Bull	8

WINES & SPARKLING

SPARKLING CAVA - CORPINNAT

AA Mirgin Cuvée Majestic Brut Alta Alella	11	45
Ars Collecta Gran Reserva Blanc de Noirs	12	45
Torelló Majestic Edition Brut	45	
Pere Ventura Vintage G.R. Brut	70	
Torelló Pàl·lid Rosé	45	

CHAMPAGNES

R de Ruinart Brut	19	95
R de Ruinart Rosé	22	135
Ruinart Blanc de Blancs Brut	145	
Laurent Perrier Rosé	140	
Dom Pérignon Vintage	360	
Louis Roederer Cristal	420	

WHITE WINE / VIN BLANC

Cau d'en Genís Cuvée Majestic, Alta Alella / Pansa Blanca	10	42
Menade, Rueda / Verdejo	10	42
Mas de Torrevella, Penedès / Chardonnay	10	40
Pazo de Señorans, Rías Baixas / Albariño	11	45
Sounds Marlborough	14	56
New Zealand / Sauvignon Blanc		
Improvisació, Penedès / Xarel·lo	80	
Baron de L, Pouilly-Fumé / Sauvignon Blanc	146	
Milmanda, Conca de Barberà / Chardonnay	130	

ROSÉ WINE / VIN ROSÉ

Jean Leon 3055, Penedès / Pinot Noir	11	45
Whispering Angel, Provence / Grenache	14	54
Pla dels Àngels, Priorat / Garnatxa	60	

RED WINE / VIN ROUGE

Orbus Cuvée Majestic, Alta Alella / Syrah	11	45
Abadal Criança, Pla de Bages / Cab. Sauvig., Merlot	10	43
Muga, Rioja / Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	12	48
Cepa 21, R. del Duero / Tempranillo, Cab. S.	12	48
Couvent des Jacobins / Bourgogne, Pinot Noir	15	62
Numanthia, Toro / Tinta de Toro	95	
Clos Mogador, Priorat /	130	
Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Samsó		
Margaux de Château Margaux,	145	
Boudeaux / Merlot, Cabernet Sauvignon		
Vega Sicilia Valbuena 5, R. del Duero / Tinta Fina, Merlot, Cab. S.	245	
Castillo de Ygay 2012, Rioja / Tempranillo	340	

SCOTCH WHISKY, BOURBON & TENNESSE *

Dewar's 12	13	
Dewar's 27	52	
Aberfeldy 12	18	
Craigellachie 13	22	
Lagavulin 16	25	
Chivas Regal 12	13	
Glenfiddich 12	14	
Macallan 12	22	
Oban 14	22	
Bulleit	16	
Woodford Reserve	16	
Blanton's	23	
The Hakusho	35	
The Yamazaki	45	
Hibiki Suntory Harmony	45	

GIN *

Bombay Sapphire	13	
Bombay Sapphire Premier Cru	16	
Gin Mare	15	
Gin Nordes	14	
Puerto de Indias	13	
Citadelle	20	
G'Vine	16	
Monkey 47	19	
Brockmans	15	
Hendrick's	15	
Martin Miller's	14	
Tanqueray 10	14	
Seagram's	13	

RON *

Santa Teresa 1796	18	
Havana Club 7	14	
Matusalem 15	15	
Zacapa 23	20	
Zacapa XO	35	
Bacardi Carta Blanca	13	
Ron Abuelo 7	13	
Appleton Signature	14	
Diplomático Reserva	18	



VODKA *

Grey Goose	17
Grey Goose Altius	56
Belvedere	14
Absolut	13
Tito's	14
Beluga Gold Line	22
Ketel One	15

TEQUILA / MEZCAL *

Patron Silver	19
Patron Reposado	20
Patron El Cielo	54
Banhez Espadin & Barril	18
Corralejo Blanco	14
Maestro Dobl Cristalino	23
Clase Azul Reposado	56
Casamigos Añejo	32
Don Fulano Reposado	35

LIQUEURS *

Ratafia	12
Orujos	
Limoncello	
Fernet Branca	
Baileys	
Amaretto	
Frangelico	
Khalúa	
Cointreau	
Grand Marnier	
Chartreuse Verd & Jaune	

BRANDY / COGNAC / ARMAGNAC *

Duque de Alba Jerez	13
Remy Martin VSOP	16
Remy Martin XO	48
Remy Martin Louis XIII	330
Jaime I	18
Hennessy XO	48
Hennessy Paradis	140
Laverdolive 1982	38

(*) Additional charge per mixer or cocktail preparation +5
(minimum cocktail price of 20 euros)

(*) Supplément pour "mixer" ou préparation de cocktail
((prix minimum du cocktail de 20 euros))

CIGARS / CIGARES

Please ask to the service team for our cigar menu
*N'hésitez pas à consulter nos équipes pour
notre sélection de cigares*

VAT included - TVA comprise