



PARA COMPARTIR TO SHARE

Croquetas de jamón Ibérico · 4 unidades <i>Iberian-ham croquettes · 4 pieces</i>	6,5€
Fingers de pollo marinado <i>Marinated chicken fingers</i>	8€
Patatas Bravas <i>Spicy potato wedges</i>	5€
Nachos con guacamole, crema agria y pico de gallo <i>Nachos with guacamole, sour cream and pico de gallo</i>	9€
Surtido de Ibéricos <i>Selection of Iberian cured meats</i>	11€
Selección de quesos <i>Selection of cheeses</i>	12,5€
Pan de cristal con tomate <i>Crystal bread with tomato</i>	2,2€

ENSALADAS SALADS

Mediterránea con ventresca de atún, pepino, tomate y cebolla <i>Mediterranean with tuna belly, cucumber, tomato and onion</i>	8€
Queso de cabra caramelizado y vinagreta de frutos rojos <i>Caramelised goat cheese and red-fruit vinaigrette</i>	9€
César con tiras de pollo ahumado, parmesano y picatostes <i>Caesar with smoked chicken, Parmesan and croutons</i>	9,5€
Crema del día <i>Soup of the day</i>	6,5€

NUESTRAS HAMBURGUESAS OUR BURGERS

¡Todas nuestras hamburguesas de ternera son 100 % Angus de 180 gr. y servidas con pan de cristal!
All of our hamburgers are made with a 180-g patty of 100% Angus beef and served on crystal bread!

RAVAL	9,5€	SAGRADA FAMILIA	11€
100% Angus marinada con salsa picante, lechuga, aguacate y pico de gallo <i>100% Angus beef marinated in spicy sauce with lettuce, avocado, pico de gallo</i>		100% Angus con lechuga, tomate, queso Monterey Jack, bacón y huevo frito <i>100% Angus beef, lettuce, tomato, Monterey Jack cheese, bacon, fried egg</i>	
ARC DE TRIOMF	10€	POBLE SEC	10,5€
100% Angus con mézclum, queso manchego y jamón serrano <i>100% Angus beef, mixed greens, Manchego cheese, Spanish ham</i>		100% Angus con tomate seco, espárragos y queso de cabra <i>100% Angus beef, sun-dried tomatoes, asparagus, goat cheese</i>	
EL BORN	10€	SARRIÀ	12,5€
100% Angus con berenjena y pimiento escalibado y mayonesa de romesco <i>100% Angus beef, roasted aubergine and peppers with romesco mayonnaise</i>		100% Angus con manzana caramelizada, foie a la plancha y mayonesa de Jack Daniel's <i>100% Angus beef, caramelised apple, grilled foie and Jack Daniel's mayonnaise</i>	
PASEO DE GRACIA	9,5€	BARCELONETA	9€
Hamburguesa de espinacas con lechuga, tomate, mayonesa de curry y mango <i>Spinach burger with lettuce, tomato, curry and mango mayonnaise</i>		Hamburguesa de pollo empanado con lechuga, tomate y salsa de pepinillos dulce <i>Pan-fried chicken burger, lettuce, tomato, sweet-pickle relish</i>	
GOTIC HOT DOG	6€	DALE UN TOQUE GIVE IT A TWIST	1,5€
Dúo de frankfurts a la plancha y cebolla crujiente <i>2 Frankfurt sausages grilled with crispy onion</i>		Guacamole <i>Guacamole</i>	Pollo marinado <i>Marinated chicken</i>
		Bacon crujiente <i>Crunchy bacon</i>	Pico de gallo <i>Pico de gallo</i>
		Huevo frito <i>Fried egg</i>	Queso Monterey Jack <i>Monterey Jack cheese</i>
PATATAS FRITAS CHIPS	3,5€		

POSTRE DESSERT

Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	6€
Poke de fruta <i>Fruit poke bowl</i>	4,5€
Tatin de manzana con helado de vainilla <i>Tarte tatin with vanilla ice cream</i>	6€
Selección de helados <i>Selection of ice cream</i>	A consultar Ask the waiter

**SELECCIONAMOS
LOS INGREDIENTES
MÁS FRESCOS
Y DE MEJOR CALIDAD**

**WE ONLY USE
THE FRESHEST,
HIGHEST QUALITY
INGREDIENTS AVAILABLE**



CERVEZAS BEER

BARRIL DRAUGHT

	COPA GLASS	JARRA JAR
Estrella Damm	3,5€	5€
Damm Lemon	3,5€	5€

BOTELLA BOTTLE (330 ml)

Estrella Damm		4€
Free Damm	sin alcohol alcohol free	4€
Daura	sin gluten gluten free	4€
Bock-Damm		4€
Saaz		4€
Inedit		4,75€
Voll-Damm		4,25€

SANGRÍA SANGRIA

	COPA GLASS	JARRA JAR
Sangría tradicional	5€	15€

ESPUMOSOS SPARKLING

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Juvé&Camps Essential Cava D.O.	5€	25€

VINOS WINE

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
BLANCOS WHITE		
Casa de Luz D.O. Rueda	4,2€	18€
Jean Leon 3055 D.O. Penedès		22€
ROSADOS ROSÉ		
Muga D.O.Ca. Rioja	4,2€	18€
TINTOS RED		
La Locomotora D.O.Ca. Rioja	4,5€	20€
Celeste Roble D.O. Ribera del Duero	4,8€	22€
Ca N'Estruc D.O. Catalunya		18€

CÓCTELES COCKTAILS

MOJITO PLATINUM 10€

Ron Barceló Platinum, soda, azúcar, jugo de lima y hierbabuena
Barceló Platinum rum, soda, sugar, lime juice, mint

CAIPIRINHA 10€

Cachaça Ypioca, soda, azúcar y jugo de lima
Ypioca cachaca, soda, sugar, lime juice

CAIPIROSKA 10€

Vodka Stolichnaya, fresa natural, jugo de lima y azúcar
Stolichnaya vodka, fresh strawberries, lime juice, sugar

MARGARITA 10€

Tequila Sauza Blanco, triple seco y zumo de limón
Sauza Blanco tequila, triple sec, lemon juice

PIÑA COLADA 10€

Ron Malibú, sirope de coco Monin, piña y azúcar
Malibu rum, Monin coconut syrup, pineapple, sugar

SEX ON THE BEACH 10€

Vodka Stolichnaya, zumo melocotón, zumo naranja y granadina
Stolichnaya vodka, peach juice, orange juice, grenadine

DAIQUIRI 10€

Ron Barceló Platinum, zumo de limón y azúcar
Barceló Platinum rum, lemon juice, sugar

DAIQUIRI FRESA 10€

Ron Barceló Platinum, zumo de limón, fresa y azúcar
Barceló Platinum rum, lemon juice, strawberries, sugar

BLOODY MARY 10€

Vodka Stolichnaya, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco y salsa Perrins
Stolichnaya vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco, Worcestershire sauce

CÓCTELES SIN ALCOHOL MOCKTAILS

SAN FRANCISCO 8€

Zumo de piña, naranja, melocotón y granadina
Pineapple, orange and peach juice with grenadine

SHIRLEY TEMPLE 8€

Ginger ale y granadina
Ginger ale with grenadine

DESCUBRE EL VERDADERO SABOR DE NUESTROS CÓCTELES

DISCOVER THE TRUE FLAVOUR OF OUR COCKTAILS