

¡Bienvenida/o a LUA!

Nos encanta tenerte aquí. Relájate, disfruta del ambiente, saborea nuestra cocina hecha con pasión y déjate llevar por la música.

LUA

eat
drink
music

Pica Pica para compartir

Croqueta de Jamón Ibérico - 2,5€/u

Croqueta de Calamares Rellenos - 2,5€/u

Croqueta de Pollo Rustido - 2,5€/u

Croqueta de Boletus - 2,5€/u  VEG

Patatas Bravas - 7€  VEG

Patatas frescas, con doble cocción y acabadas con nuestra salsa brava casera.

FISH & CHIPS en panko con mayonesa cítrica - 12€

Deliciosos lomos de merluza marinados en adobo y rebozados en panko. Acompañados de patatas fritas. ¡Cómuelos con los dedos!

PROVOLONE in "Carrozza" Fundido - 9€ *

Fundente provolone gratinado al horno sobre pan de hogaza crujiente, acompañado de salsa pomodoro casera para mojar y disfrutar.

NACHOS Pulled pork, Guacamole, Pico de gallo - 12€ 

Tremendos nachos coronados con pulled pork casero, guacamole, pico de gallo y queso fundido al horno.

CRUNCHY CHICKEN FINGERS - 10€

¡Rebozados en Corn Flakes con un ligero toque especiado que hacen de este plato un super bocadillo!

ES BIQUINI Ensaimada, Scamorza Ahumada y Sobrasada Ibérica - 10€

Ensaimada rellena de scamorza ahumada y auténtica sobrasada ibérica. Dulce, salado y deliciosamente irresistible!

MEJILLONES al Vapor o Salsa Curry - 12€ 

Siempre de proximidad, nuestros mejillones son del Delta del Ebro o del Bouchot (según temporada). Pequeños, sabrosos y jugosos. Pídelos al vapor con nuestro toque o con una rica salsa de curry (contiene cilantro).

BRIOCHE PULLED PORK - 10€

Tierno y crujiente brioche con jugoso pulled pork, mayonesa cítrica y cebolla encurtida.

CALAMARES a la ANDALUZA con Mayonesa Cítrica - 14,5€

Calamares rebozados con una harina andaluza especial para fritura. ¡Muy Crujientes!

JAMÓN IBÉRICO (100gr) cortado a mano - 19€ 

DOP Guijuelo de cerdos criados en dehesas y alimentados con recursos naturales.

TABLA de QUESOS afinados en antiguas cavas - 16€ *

Afinar un queso significa controlar y gestionar su maduración para desarrollar sus sabores y texturas óptimos. Este proceso se ha realizado por un proveedor local en antiguas cavas cerámicas de vino.

Esta tabla contiene un mix de quesos suaves e intensos.

PAN de HOGAZA con Mantequilla Ahumada - 4€  VEG

Corteza crujiente y masa alveolada con todo el sabor intenso del pan acompañado de una mantequilla casera ahumada.

Ensaladas

* ENSALADA THAI de Mango y Pollo Crunchy - 14,5€

Explosión exótica y crujiente en cada bocado con mango fresco, pollo crujiente y un aliño que te transporta directamente al Sudeste Asiático.



VEG ENSALADA MEDITERRÁNEA con Garbanzos Especiados - 14€

Garbanzos especiados crujientes, rúcula, aceitunas Kalamata, cherrys, queso feta y vinagreta fresca de albahaca y limón.

* * ENSALADA CÉSAR - 14€

Lechuga, salsa César casera, crunchy chicken fingers, croutons y parmesano. Versión vegetariana: Salsa tártara y fingers nopollo *Sin gluten: Sin croutons.



VEG ENSALADA BURRATA con Melocotón Braseado - 15€

Burrata cremosa, melocotón caramelizado a la parrilla, tomates cherry braseados y rúcula fresca. Un toque dulce-salado irresistible.

Pescados



SARDINAS de Costa a la Brasa con Ensalada variada - 15€

Deliciosas sardinas de costa hechas a la brasa con ensalada variada.



BACALAO Gratinado con Timbal de Patata y Pimiento Escalibado - 22€

Jugoso lomo de bacalao gratinado, sobre un delicado timbal de patata y pimiento escalibado con aroma a brasa.



SALMÓN a la Brasa o Salsa de Curry con Shiitake y Verdura - 21€

Suprema de Salmón noruego a la brasa o en una jugosa salsa de curry acompañado de setas shiitake y verdura a la brasa.



PATA de PULPO a la Brasa con Parmentier Ahumado de Patata - 22€

Lo cocinamos en nuestro horno Jospier y lo combinamos con parmentier de patata y aceite de ajo con Pimentón de La Vera ahumado.



CALAMARES a la Plancha acompañado de Ensalada variada - 18€

Tiernos por dentro y dorados por fuera. Sencillo e irresistible del mar al plato.

Arroces Tiempo espera: Mínimo 20'

Todos nuestros arroces están elaborados con fumet propio de pescado de roca, arroz del Molí de Pals y productos de proximidad. Elaboración mínima para 2 personas (el precio indicado es por persona)



ARROZ de PESCADO y MARISCO - 21€/pers.

Uno de nuestros platos estrella. Un clásico que nunca pasa de moda.



VEG ARROZ VEGETARIANO - 19€/pers.

Rico arroz que se nutre de cada una de las verduras hechas al horno para dar lugar a un arroz sabroso y muy saludable.



ARROZ NEGRO con Calamares y Allioli - 21€/pers.

Arroz típico donde aprovechamos la tinta del calamar para potenciar su sabor.



ARROZ IBÉRICO con Pluma Ibérica Ahumada - 24€/pers.

Espectacular arroz con un sabor intenso y muy sabroso.

Carne

ENTRECOT, Madurado 30 días, con Patata Horno y Pimientos del Padrón - 29€ 

Jugoso Entrecot de Vaca Simmental madurado 30 días, cortado a cuchillo con excelente infiltración grasa. Intenso, sabroso y con textura que deleita..

COSTILLAR BBQ a Baja Temperatura con Patatas Fritas y Pimientos del Padrón - 21€ 

Tiernas costillas cocinadas lentamente y terminadas al Jospier con nuestro toque BBQ especial, potenciando todo su sabor ahumado. (500-600gr).

MUSLO de POLLO de Corral al Horno con Limón y Romero con Patata Horno - 17€ 

Con limón fresco, romero aromático, pimienta y aceite de oliva virgen extra, terminado lentamente al Jospier. Natural, jugoso y delicioso en cada bocado.

BURGER Premium con Patatas Fritas - 15€

Carne 100% Simmental (180gr) en pan brioche, queso raclette, cebolla confitada, tomate, lechuga y nuestra salsa secreta. ¡La hamburguesa que querrás repetir!

PULLED PORK BURGER con Patatas Fritas - 16,5€

Nuestra Burger Premium, potenciada con jugoso pulled pork casero. ¡Extra sabrosa y súper jugosa!

GUACA BURGER Sriracha con Patatas Fritas - 16,5€ 

Nuestra Burger Premium, con guacamole fresco, queso raclette y un toque picante de Sriracha. Jugosa, cremosa y deliciosamente atrevida.

CHICKEN VEGGIE BURGER con Patatas Fritas - 15€  **VEG**

Burger vegetariana rebozada (estilo Mac Pollo) a base de proteína de vegetal. Crujiente, tierna y jugosa por dentro.

SOLOMILLO de Vaca (Plancha, Brasa o Salsa) con Shiitake y Parmentier Ahumada - 26€ 

Tiernos medallones de vaca (4+ años), cocinados a tu gusto: brasa, plancha o con irresistible salsa de vino tinto y reducción de fondo de ternera.

PLUMA Ibérica a la Brasa con Patata al Horno y Pimientos del Padrón - 24€ 

Exquisita pluma Ibérica cocinada a la brasa, tierna y llena de sabor. Un auténtico placer para el paladar.

Pizza

Margarita: Tomate, mozzarella y albahaca - 12€  **VEG**

Prosciutto: Tomate, mozzarella, prosciutto y albahaca - 13€

5 Quesos: Tomate, mozzarella, gorgonzola, scamorza ahumada, provolone, parmesano y albahaca - 14€  **VEG**

BBQ: Tomate, mozzarella, ternera, cebolla y salsa BBQ - 14€

Chicago Pepperoni: Tomate, mozzarella, pepperoni, scamorza ahumada y albahaca - 13€

Burrata: Tomate, mozzarella, burratina, cherrys, aceite de oliva y albahaca - 15€  **VEG**

Diavola: Tomate, mozzarella, pepperoni, salsa picante y albahaca - 13€

Parmiggiana: Tomate, mozzarella, berenjena, cherry, parmesano, albahaca y orégano - 14€  **VEG**

Pasta

Spaghetti: Linguine All'uovo con salsa a elegir (Tomate o Boloñesa) - 14€

Rigatoni: Macarrón más grueso y estriado con salsa a elegir (Tomate, Boloñesa y 5 Quesos) - 14€

Gnocchi sin gluten: Pasta hecha a base de patata y huevo con salsa a elegir (Tomate, Boloñesa y 5 Quesos) - 15€



Postres hechos por nosotros



CHEESECAKE BRUTAL - 7€

Cremosa, delicada y con un sabor que conquista desde la primera cucharada.

Probablemente el mejor cheesecake que hayas probado.



***Chocolate, Pan, AOVE y Cristales de Sal Maldon - 6€**

Cremoso chocolate, pan crujiente, un toque delicado de aceite de oliva virgen extra y sal Maldon. Contraste de sabores intensos, una experiencia irresistible y muy LUA.

GELATOBURGER, Brioche caliente con helado y un Topping - 7€

Escoge el helado que más te guste y lo metemos dentro de un brioche caliente.

Pregunta por nuestros helados y toppings... El resto es cosa nuestra :)



TARTA de CREPES de Matcha y Fruta de la Pasión - 7€

Capas suaves de crêpes infusionados con té matcha, crema ligera y refrescante coulis de fruta de la pasión. Un postre delicado, exótico y lleno de frescura.



"EL FLAN" - 6€

Cremoso flan casero. Una reinterpretación deliciosa del clásico flan francés.



TIRAMISÚ - Delicioso Clásico Italiano - 7€

Elaborado con bizcocho sin gluten, café, crema de mascarpone y cacao puro.



PANNA COTTA Receta Antigua de la Nonna con Vainilla - 6€

Suave y cremosa panna cotta artesanal, preparada según la receta tradicional de la Nonna.



*** TRUFAS Artesanales - 1,5€/u**

Pequeños bocados artesanales llenos de sabor: Chocolate Negro, Baileys, Ratafia, Chocolate Blanco o Té Matcha. ¡Perfectas para cerrar tu comida!

Helado Artesanal (Cucurucho pequeño/Tarrina) - 3,5€

Elaboración artesanal con ingredientes naturales de calidad y proximidad.

Casi todos los helados son sin gluten y solo en tarrina.



GELATOBURGER

Gofre Caliente con Nutella - 5€

Gofre Caliente con Nutella + Helado - 6,5€

Milkshakes (Batidos de Helado) con Nata - 5€

Helados y Granizados



Copa Oreo 8€



Copa Dama Negra 7€

Cucurucho:	1 bola	2 bolas
Pequeño:	3,5€	4,5€
Mediano:	4€	5,5€
Grande:	4,5€	6€

Tarrinas	
Pequeña:	3,5€
Grande:	4,5€

*(Máximo 2 sabores por tarrina)

Granizados - 5€

Limón, piña, mango, fresa, fruta de la pasión

* Copas de Helados



Copa Dama Blanca 7€



Copa de Fresas Helado y Nata 10€



Banana Split 9,5€



Copa Surf 7€



Copa Fresas 8€



Copa Sweet Bee 7€

Café de Especialidad

Solo Coffee:

Espresso - 35ml	2
Espresso Double - 80ml	3,3
Americano - 180ml (Espresso largo)	2,6
Filter Coffee - 200ml (Mocca Master)	2,8

Recetas con leche:

Espresso Cortado - 70ml	2,3
Café Leche - 230ml	3
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml - (Frio sin hielo)	4
Iced Filter Coffee con leche - 250ml	4

Otras recetas:

Moka - 230ml - (Espresso, chocolate, crema de leche)	4
Viénés - 230ml (Café con leche, nata)	4
Espresso Affogatto - 150ml - (Espresso, helado)	3,6
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml - (Filter Coffee, Tónica)	6
Irish Coffee - 250ml (Receta original)	9

Suplementos:

Hielo	+0,5
Helado	+1,6
Nata	+1
Licor	Según licor

KOFI.
SPECIALTY COFFEE

LA MARZOTTO

Declaración de intenciones



En LUA nos esforzamos para que vivas una experiencia increíble. Si te ha gustado, ¡nos encantaría conocer tu opinión! Escanea el QR y déjanos tu valoración en Google: será nuestra mejor recompensa.

¿Algo no ha salido como esperabas? Por favor, háznoslo saber personalmente para solucionarlo de inmediato y seguir mejorando día a día.

Aprovecha también la oportunidad para compartirlo directamente con nuestro equipo; tus palabras son muy importantes y nos motivan a seguir ofreciendo lo mejor de nosotros cada día.

¡Nuestro equipo te lo agradecerá sinceramente!

Nuestro Café



El café que vas a disfrutar hoy es exclusivo de LUA, tostado artesanalmente en pequeños lotes de 15 kg especialmente para nosotros.

Pregunta a nuestros baristas sobre su origen, variedades y notas de cata: estarán encantados de compartir contigo todos sus secretos.

Alérgenos

Disponemos de una carta de alérgenos al servicio de todos los comensales.

Ante cualquier pregunta, no dude en pedir toda la información a nuestro personal de sala.

LUA

*eat
drink
music*

HAPPY



Ron

11,5€

Mojito

Escoger Sabor:

- Clásico
- Fresa
- Coco



21€

Ginger 43

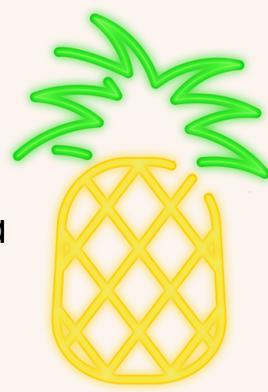
Licor 43, ginger ale, lima



12€

Piña Colada

Ron, piña, coco



12€

Strawberry Gin Fizz

Ginebra, fresas, lima



Rise and Shine



Ron

11,5€

Daiquiri

Escoger Sabor:

- Clásico
- Fresa



11,5€

Passion Fruit

Vodka, vainilla, maracuyá





Blessed

Tequila Sunrise

Tequila, zumo de naranja natural, granadina

11,5€



Passion White Chocolate

Ron, fruta de la pasión, chocolate blanco, lima

12€



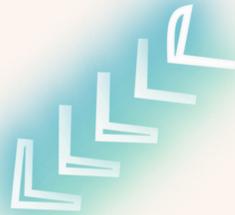
Cachaça

11,5€

Caipirinha

Escoger sabor:

- Clásico
- Mango
- Arándanos
- Fruta de la pasión



Martini Espresso

Coffee liqueur, Vodka

12€



11,5€

Sex on the Beach

Vodka, licor melocotón, zumo de naranja natural, granadina



Cheers!

Sin Alcohol 9€

- Mojito
- Daikiri
- Piña Colada
- Sex on the Beach
- Passion White Chocolate
- San Francisco
- Virgin Bloody Mary
- Florida

NOW
or
NEVER



inspire

Sangria



Sangría Vino	7 €	19 €
Sangría Cava	7 €	19 €
Sangría Cava Premium		26 €
<i>Viene con botella entera</i>		
Agua de Valencia	7,5 €	21 €
<i>Con Zumo de Naranja Natural</i>		
Sangría White Colada	7,5 €	21 €
<i>Vino Blanco, vainilla, Fruta de la Pasión, Coco y Menta</i>		



Sangría
White Colada

Sangría
Cava

Sangría
Cava
Premium

Sangría
Vino

Cervezas

Copa Barril	3 €
1/2 L Barril	4,5 €
Sandy	3 €
Sandy 1/2 L	4,5 €
San Miguel	3,2 €
San Miguel 0,0%	3,3 €
Estrella Galicia	3,2 €
Heineken	4 €
Voll Damm	3,6 €
San Miguel Yakima IPA	3,7 €
Alhambra Reserva	3,5 €
Lefte Blond	4 €
Lefte Black	4 €
Desperados	4 €
Coronita	4 €

Vino Blanco

Synera Blanc - 15€

DO Catalunya / 11,5%vol

Variedades: Macabeu y Chardonnay

Bodega: Ramon Roqueta

Fruta blanca (manzana, pera y plátano) se mezcla con aromas cítricos (mandarina y pomelo) sobre un fondo de flores blancas.

4,5€



Blanc Mariner - 16,5€

DO Penedès / 12%vol

Variedad: 85% Xarel·lo, 15% Chardonnay

Bodega: Joan Sardà

Intenso en nariz, fruta blanca, notas florales y fondo especiado. Suave en boca, aromático y una buena acidez vivaz que lo hace vicioso.



Camino del puerto - 17,5€

DO Rueda / 13%vol

Variedad: Verdejo

Bodega: El Albar Lurton

Aromático, fruta blanca y tropical madura, con matices cítricos y notas de hierba recién cortada.



Perelada Cigonyes - 18€

DO Empordà / 12,5%vol

Variedad: 100% Macebeu

Bodega: Perelada

Aromas de manzana verde, pera y sutiles toques florales. En boca, fruta madura y una acidez viva. Elección segura para quienes buscan vivacidad y expresión frutal.



Southern Ocean Marlborough - 18,5€

DO Marlborough / 12,5%vol

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Bodega: Félix Solís

Elaborado a partir de viñedos en los valles de Awater y Wairau, este blanco deslumbra con su aroma tropical y su sabor cítrico y refrescante.



Marta Violet (Eco y Veg) - 20€

DO Penedès / 12% vol

Variedades: Muscat, Xarel·lo y Macabeu

Bodega: Ramon Canals

En nariz es fresco y muy aromático, floral y fruta blanca. Ideal para arroces, pescados y mariscos.



El Coto 875m Fermentado Barrica - 20€

DO Rioja / 13%vol

Variedad: Chardonnay

Bodega: El Coto de Rioja

Aromas frutales y florales con fermentación en barrica de marcada untuosidad y complejidad aromática. Notas de fruta tropical y aroma de vainilla.



Terra de Godos - 21,5€

DO Rias Baixas / 13%vol

Variedades: Albariño

Bodega: Adegas Pedralonga

Explosión de aromas frescos y florales, con notas de manzana verde, pera jugosa y flores blancas. Textura sedosa y equilibrada acidez, sabores cítricos y frutas tropicales, con matices minerales.



Can Matons Pansa Blanca - 23€

DO Alella / 12,5%vol

Variedades: Pansa Blanca y Xarel·lo

Bodega: Can Matons

Aroma intenso, franco y afrutado con aromas de fruta blanca y hueso con notas florales. Con volumen y largo posgusto.



Vino Rosado

Pagos de Araiz - 16€

DO Navarra / 14%vol

Variedad: 100% Garnacha

Bodega: Pagos de Araiz

Aromas a frutas rojas frescas y flores azules. En boca, vivo, fresco y goloso. Equilibrado y persistente. Mejor vino rosado de Navarra 2021.

4,5€



Agustí Torelló XV (Eco y Veg) - 18,5€

DO Penedès/ 11%vol

Variedad: Xarel·lo Vermell

Bodega: Agustí Torelló Mata

Color salmón muy transparente con reflejos naranjas y rosa pálido. Aroma de frutos rojos y piña. Fresco y afrutado en boca, de paso amable y sedoso.



Aurora d'Espiells - 19€

DO Penedès/ 12%vol

Variedades: Pinot Noir y Xarel·lo

Bodega: Propietat d'Espiells

Su aroma sutil, complejo y sugerente evoca notas de frutas rojas y negras con fondo floral. Sedoso, opulento y muy afrutado con una viva acidez que aporta intensidad y frescura. Ligero y moderno.



Chivite las Fincas - 21€

DO Navarra / 13,5%vol

Variedades: Garnacha, Tempranillo

Bodega: Chivite

Color rosa muy pálido. Aroma de fruta blanca de hueso, granada, cereza, fresa, y un delicado final floral. En boca suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente.



Romance Berne - 23€

DO Côtes De Provence / 12'5%vol

Variedades: Merlot, Cinsault, Grenache Noir

Bodega: Château De Berne

Un vino que despliega aromas de frambuesas, fresas del bosque y melocotones. Delicado, fresco y de gran persistencia. Rosado para cualquier momento que te va a enamorar.



M de Minuty - 27€

DO Côtes de Provence / 13%vol

Variedades: Grenache, Cinsault, Syrah

Bodega: Château Minuty

Rosado de color rosa pálido, con aromas cítricos y notas de melocotón blanco y frutos rojos frescos. Fresco, ligero y vibrante, con una elegante acidez que lo hace ideal para disfrutar en momentos informales o sofisticados.



Whispering Angel - 29,5€

DO Côtes de Provence / 13%vol

Variedades: Grenache, Cinsault,

ermentino, Syrah, Tibouren

Bodega: Château d'Esclans

Aromas elegantes y sutiles de fresas silvestres, melocotón blanco y flores delicadas. En boca es fresco, equilibrado y mineral, con un estilo refinado que transmite la esencia del Mediterráneo.



Château Sainte

Marguerite Fantastique - 39,5€

DO Côtes de Provence / 12,5%vol

Variedades: Grenache, Cinsault, Rolle

Bodega: Château Sainte Marguerite

Presenta aromas delicados y refinados de cítricos, melocotón blanco, jazmín y sutiles toques minerales. En boca es sedoso, equilibrado y envolvente, con una estructura elegante y un final largo y persistente, reflejando su carácter premium.



Vino Tinto

Marmellans - 15€

DO Catalunya / 14%vol

Variedades: Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bodega: Celler de Capçanes

Aromas a frutos rojos, fresas y frambuesas, acompañados de notas florales. En boca, cuerpo medio con frescura, fruta madura bien integrada y taninos suaves y maduros.

4,5€



Legaris Roble - 18,5€

DO Ribera del Duero / 14%vol

Variedad: Tinta Fina

Bodega: Legaris

Muy goloso en boca, fresco y afrutado. El paso por bodega de roble americano le aporta notas de vainilla y coco, además de darle estructura.



Només - 19€

DO Empordà / 14%vol

Variedad: Garnacha Negra

Bodega: Perelada

Recuerda a frutos rojos, especias, hierbas mediterráneas y crianza en barrica.

Intenso, fresco, sedoso y con unos taninos muy maduros. Es un vino equilibrado, persistente y con mucha personalidad.



Abadal Matís - 20€

DO Pla del Bages / 14%vol

Variedad: Mandó, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bodega: Abadal

Aromas de frutas negras, notas especiadas y toques de madera. En boca es voluminoso, exuberante y potente. Notas de menta y regaliz y el final es largo y persistente.



Coto 875m - 21€

DOQ Rioja / 13%vol

Variedad: 100% Tempranillo

Bodega: El Coto de Rioja

Tinto intenso y fresco, con buena acidez y un final largo y balsámico. Se descubren delicados aromas a cereza y fruta roja combinados con moca y cacao.



GR-174 - 23€

DOQ Priorat / 15%vol

Variedades: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Samsó, Merlot y Cabernet Franc

Bodega: Casa Gran del Siurana

Aroma intenso, afrutado, casis, moras, grosellas, balsámico y especiado. Goloso, voluminoso y aterciopelado.



Viña Pomal Reserva - 27€

DOC Rioja / 13'5%vol

Variedad: Tempranillo

Bodega: Bodegas Bilbainas

18 meses en roble americano. Notas florales frutos rojos, vainilla y torrefactos. Persistente en boca.



Pago de Capellanes Crianza - 39€

DO Ribera del Duero / 13'5%vol

Variedad: 100% Tempranillo

Bodega: Pago de los Capellanes

Aromas de fruta roja madura, toques balsámicos. En boca suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándano, con un final largo y elegante.



Cava y Champagne

Perelada Blue Festival Brut Reserva - 17,5€

DO Cava / 11'5%vol / Brut Reserva

Variedades: Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

Bodega: Perelada

Los meses de crianza le dan su fino aroma con ligeros matices afrutados. Con personalidad, buena estructura, elegancia y amplitud sensorial.



Marta Passió Rosat (Ecológico) - 22€

DO Cava / 11'5% / Brut / Reserva

Variedades: Xarel·lo, Macabeu, Parellada y Garnacha Negra

Bodega: Ramón Canals

Fresco con aromas de fruta blanca madura, cítricos, ligeros frutos rojos y crianza. Equilibrado, gustoso, cremoso y largo sabor.



Juve & Camps Reserva Família - 27€

DO Cava / 12%vol / Brut Nature

Variedad: Macabeu, Xarel·lo y Parellada

Bodega: Juve & Camps

Gran Reserva con crianza de 36 meses, consigue un equilibrio entre burbujas pequeñas y aromas a pan tostado y cítricos.



Champagne Taittinger Brut Reserve - 75€

DO Champagne / 12,5%vol / Brut Reserva

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Bodega: Taittinger

Elegante, abierto y expresivo. Aromas a frutas blancas con notas de melocotón. En boca es vivo y fresco, con buen desarrollo aromático y de sabor a frutas frescas y miel.



Champagne Moët & Chandon ICE Impérial - 80€

DO Champagne / 12%vol / Brut Reserva
Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chaddonnay.

Bodega: Moët & Chandon

Tropical, con la potencia afrutada del mango y la piña. Generosidad de frutas con hueso y de frambuesa. Se aprecia la dulzura del caramelo y el dulce de membrillo. La fresca acidez del pomelo y el jengibre deja una sensación viva en boca.



Café Especialidad

Solo Coffee:

Espresso - 35ml	2
Espresso Double - 80ml	3,3
Americano - 180ml (Long Espresso)	2,6
Filter Coffee - 200ml (Mocca Master)	2,8

Recetas con leche:

Espresso Cortado - 70ml	2,3
Café Leche / Latte - 230ml	3
Cappuccino Italiano - 150ml	3
Cappuccino XL- 230ml	4
Flat White - 230ml	3,5
Flat White Freddo - 230ml (Frio sin hielo/Cold without ice)	4
Iced Filter Coffee with Milk - 250ml	4

Otras recetas:

Moka - 230ml - (Espresso, chocolate, milk foam)	4
Vienes - 230ml (Caffè latte, nata/cream)	4
Espresso Affogatto - 150ml (Espresso, helado/ice cream)	3,6
Tonic Filter Coffee Ice - 250ml (Filter Coffee, Tónica/Tonic water)	6
Irish Coffee - 250ml (Receta original)	9

Suplementos:

Hielo	+0,5
Helado	+1,6
Nata	+1
Licor	Según licor

RON

Bacardi, Cacique, Barceló, Brugal	8 €	10 €
Bacardi 5	9 €	11 €
Zacapa 23	15 €	17 €

GINEBRA

Larios, Beefeater	8 €	10 €
Puerto de Indias	9 €	11 €
Seagram's, Tanqueray	9 €	11 €
Bombay Sapphire	9 €	11 €
Brockmans, Hendrick's	9 €	11 €
Citadelle	11 €	13 €
G'vine	12 €	14 €
Roku	12 €	14 €
Monkey 47	13 €	15 €

WHISKY

J&B, Ballantines, Cutty Sark	8 €	10 €
White Label, Red Label	8 €	10 €
Jack Daniel's, Jameson	9 €	11 €

MALTA

Cardhu Gold	9 €	11 €
Glenrothes 12, Macallan 12	12 €	14 €
Sadashi Mizunara Oak Finish	13 €	15 €
Laphroaig 10 Smoked	14 €	16 €

BOURBON

Four Roses	8 €	10 €
Jim Beam	8 €	10 €

VODKA

Moskovskaya	8 €	10 €
Absolut, Smirnoff	8 €	10 €
Grey Goose	11 €	13 €

DIGESTIVO

Orujo, Crema Orujo, Limoncello, Ratafia	3,5 €	6 €
Orujo artesano	5 €	10 €



8 €	10 €
9 €	11 €
15 €	17 €



3,5 €	6 €
5 €	10 €

VERMUT

			
Aperol		6 €	8 €
Aperol Spritz, Aperol Tónico			9 €
Martini Blanco, Rojo		6 €	8 €
Pastis, Ricard	3 €	5 €	7 €

BRANDY

Veterano, 103, Soberano	6 €	8 €
Torres 5	6,5 €	8,5 €
Magno gran Reserva	9 €	11 €

LICORES

Peppermint, Crema catalana	4 €	7 €	9 €
Malibu, 43, Passoa, Anis	4,5 €	8 €	10 €
Pacharan, Drambui, Amareto	4,5 €	8 €	10 €
Baileys, Jägermeister, Cointreau	4,5 €	8 €	10 €
Tequila Porthos	4,5 €	8 €	10 €

MUCHAS GRACIAS

En nombre de todo el equipo, le agradecemos mucho que esté hoy aquí :)

Si le ha gustado estar hoy con nosotros, nos ayudaría mucho compartiendo su máxima puntuación en el siguiente código qr :)

