

¡Bienvenida 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 bocad!*

**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.

### \* VEG 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 Jospes 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 Jospes. 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€

**Parmigiana:** 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, Ratafía,

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	Tarrinas
Pequeño:	3,5€	4,5€	Pequeña: 3,5€
Mediano:	4€	5,5€	Grande: 4,5€
Grande:	4,5€	6€	

\*(Máximo 2 sabores por tarrina)

**Granizados - 5€**

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



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€



**\* Copas de Helados**

# 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
Vienés - 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 MARZOCCO**

## 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



Ginger 43

Licor 43, ginger ale, lima

21€



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€



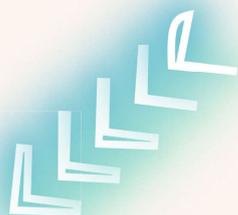
Cachaça

11,5€

### Caipirinha

Escoger sabor:

- Clásico
- Mango
- Arándanos
- Fruta de la pasión



### Martini Espresso

Coffee liqueur, Vodka

12€



### Sex on the Beach

Vodka, licor melocotón, zumo de naranja natural, granadina

11,5€



### Sin Alcohol 9€

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

NOW  
or  
NEVER



*Cheers!*

*inspir*

# 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 Awatere 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: Adega 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 barrica 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 €

8 € 10 €  
9 € 11 €  
9 € 11 €  
9 € 11 €  
9 € 11 €  
11 € 13 €  
12 € 14 €  
12 € 14 €  
13 € 15 €

8 € 10 €  
8 € 10 €  
9 € 11 €

9 € 11 €  
12 € 14 €  
13 € 15 €  
14 € 16 €

8 € 10 €  
8 € 10 €

8 € 10 €  
8 € 10 €  
11 € 13 €



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 :)

