

# HOTEL MIRAMAR

## BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

### TAPAS TO SNACK AND SHARE I TAPAS À GRIGNOTER ET À PARTAGER

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Acorn-fed Iberian Ham. Traditionally hand-carved.<br><i>Jambon de Bellota. Coupé au couteau de manière traditionnelle</i>                                                                                                                                       | 31€ |
| Octopus Leg. With creamy potato parmentier. Allergens: Molluscs, Dairy, Nuts.<br><i>Patte de Poulpe. Avec parmentier de pomme de terre crémeux. Allergènes : Mollusques, Produits laitiers, Fruits à coque.</i>                                                 | 22€ |
| Anchovies (00). With spherical olive. o Allergens: Fish, Sulphites.<br><i>Anchois (00). Avec olive sphérique. Allergènes: Poisson, Sulfites.</i>                                                                                                                | 16€ |
| Ham Croquettes. Crispy on the outside and creamy on the inside. Allergens: Gluten, Egg, Dairy. <i>Croquettes de Jambon. Croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur. Allergènes : Gluten, Œuf, Produits laitiers.</i>                               | 16€ |
| Homemade Guacamole. With fresh pico de gallo, crème fraîche, and crispy tortilla chips. Allergens: Gluten, Dairy. <i>Guacamole Maison. Avec pico de gallo frais, crème fraîche et chips de tortilla croustillantes. Allergènes : Gluten, Produits laitiers.</i> | 14€ |
| Beetroot Hummus. Colorful and smooth, served with papadum bread.<br><i>Houmous de Betterave. Coloré et doux, servi avec du pain papadum.</i>                                                                                                                    | 14€ |
| Greek Tzatziki. With Kalamata olives and soft pita bread. Allergens: Gluten, Dairy.<br><i>Tzatziki Grec. Avec olives Kalamata et pain pita moelleux. Allergènes : Gluten, Produits laitiers.</i>                                                                | 14€ |
| Patatas Bravas. The summer classic with our joyful touch.<br><i>Patatas Bravas. Le classique de l'été avec notre touche joyeuse.</i>                                                                                                                            | 10€ |

### SALADS, POKES AND SUSHIS I SALADES, POKES ET SUSHIS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Burrata Salad. With juicy grapes and oven-roasted tomatoes. Allergens: Dairy.<br><i>Salade de Burrata. Avec des raisins juteux et des tomates rôties au four. Allergènes : Produits laitiers.</i>                                                                                             | 20€ |
| Miramar Salad. Refreshing combination of watermelon, feta cheese, mint, and cucumber. Allergens: Dairy. <i>Salade Miramar. Combinaison rafraîchissante de pastèque, fromage feta, menthe et concombre. o Allergènes : Produits laitiers.</i>                                                  | 18€ |
| Baby Gem Lettuce and Salmon Salad. With smoked salmon and light yogurt sauce. Allergens: Fish, Dairy, Sulphites. <i>Salade de Sucrines et Saumon. Avec saumon fumé et sauce légère au yaourt. Allergènes : Poisson, Produits laitiers, Sulfites.</i>                                          | 18€ |
| Balfegó Tuna Tataki. Premium quality tuna with miso emulsion. Allergens: Fish, Soy.<br><i>Tataki de Thon Balfegó. Thon de qualité supérieure avec émulsion de miso. Allergènes : Poisson, Soja.</i>                                                                                           | 18€ |
| Salmon and Avocado Makis. Classic Japanese roll, fresh and light. Allergens: Fish, Soy.<br><i>Makis Saumon et Avocat. Rouleau classique japonais, frais et léger. Allergènes : Poisson, Soja.</i>                                                                                             | 24€ |
| Salmon Poke. Complete bowl with rice base, salmon, and vegetables. Allergens: Fish, Soy, Sesame, Gluten, Egg, Dairy. <i>Poke au Saumon. Bol complet avec base de riz, saumon et légumes. Mettre ce qui est écrit ici. Allergènes : Poisson, Soja, Sésame, Gluten, Œuf, Produits laitiers.</i> | 22€ |
| Vegan Poke. With smoked tofu and oriental dressings. Allergens: Soy, Sesame, Gluten, Egg, Dairy. <i>Poke Vegan. Avec tofu fumé et assaisonnements orientaux. Mettre ce qui est écrit ici. Allergènes : Soja, Sésame, Gluten, Œuf, Produits laitiers.</i>                                      | 20€ |

### SANDWICHES AND BURGERS I SANDWICHES ET BURGERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Wagyu Burger. Premium beef with a tender and intense flavor. Allergens: Gluten, Mustard, Sulphites. <i>Burger de Wagyu . Viande premium avec une saveur tendre et intense. Allergènes : Gluten, Moutarde, Sulfites.</i>                                                                    | 24€ |
| Focaccia Club Sandwich. The summer classic served in soft focaccia bread. Allergens: Gluten, Egg. <i>Focaccia Club Sandwich. Le classique estival servi dans un pain focaccia moelleux. Allergènes : Gluten, Œuf.</i>                                                                      | 20€ |
| Iberian Ham Bikini (Grilled Sandwich). Elevated mixed sandwich with melted brie cheese and tartufata. o Allergens: Gluten, Dairy. <i>Bikini au Jambon Ibérique (Croque-monsieur) Sandwich mixte revisité avec fromage brie fondu et tartufata. Allergènes : Gluten, Produits laitiers.</i> | 16€ |
| Vegan Wrap. Filled with fresh hummus, pico de gallo, and homemade falafel. Allergens: Gluten.<br><i>Wrap Vegan. Garni de houmous frais, pico de gallo et falafel maison. Allergènes : Gluten.</i>                                                                                          | 18€ |

### SIDE DISHES I ACCOMPAGNEMENTS

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bread portion with tomato (Gluten). <i>Portion de pain à la tomate (Gluten)</i> | 5€ |
| Sourdough bread (Gluten). <i>Pain au levain (Gluten)</i>                        | 5€ |
| Homemade french fries. <i>Frites maison</i>                                     | 5€ |

### DESERTS

|                                                                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Homemade Cheesecake. Creamy cheesecake. Allergens: Gluten, Dairy.<br><i>Cheesecake Maison. Gâteau au fromage crémeux. Allergènes : Gluten, Produits laitiers.</i>        | 8€ |
| Mango and Passion Fruit Mochi. Asian-inspired frozen bite, sweet and sour.<br><i>Mochi Mangue et Passion. Bouchée glacée d'inspiration asiatique, douce et acidulée.</i> | 8€ |
| Fruit Salad. Selection of sliced fresh seasonal fruit.<br><i>Salade de Fruits. Sélection de fruits frais de saison coupés.</i>                                           | 8€ |
| Capriccio Ice Cream Sandro Dessi. Chocolate, vanilla, strawberry, or pistachio.<br><i>Glace Capriccio Sandro Dessi. Chocolat, vanille, fraise ou pistache.</i>           | 8€ |

MOËT & CHANDON

# HOTEL MIRAMAR

## BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

### CAFÉS & INFUSIONES

|                 |    |
|-----------------|----|
| Espresso        | 4€ |
| Cortado         | 4€ |
| Doble espresso  | 5€ |
| Café americano  | 5€ |
| Café con leche  | 5€ |
| Cappuccino      | 5€ |
| Latte macchiato | 5€ |
| Infusiones      | 6€ |

### AGUA

|                    |    |
|--------------------|----|
| SIN GAS            |    |
| Mondariz 0,75L     | 5€ |
| Mondariz 0,5L      | 4€ |
| CON GAS            |    |
| Vichy Catalán 1L   | 7€ |
| Vichy Catalán 0,5L | 5€ |
| San Pelegrino 0,5L | 5€ |

### SELECCIÓN DE CERVEZAS

|                        |    |
|------------------------|----|
| Mahou 5 estrellas      | 7€ |
| Coronita (México)      | 8€ |
| Alhambra               | 8€ |
| Maestra (doble lúpulo) | 7€ |
| Radler                 | 6€ |
| Mahou (sin gluten)     | 6€ |
| Mahou 0,0 tostada      | 7€ |

### GINEBRAS

|                  |     |
|------------------|-----|
| Tanqueray 10     | 16€ |
| Tanqueray 0,0    | 10€ |
| Bombay Sapphire  | 14€ |
| Gin Raw          | 18€ |
| Puerto de indias | 14€ |
| Citadelle        | 15€ |
| Seagram's        | 16€ |
| Nº3 London Gin   | 16€ |
| Bulldog          | 15€ |
| Hendrick's       | 16€ |
| Gin mare         | 16€ |
| Martin Miller's  | 18€ |
| Mombassa         | 16€ |
| Monkey 47        | 18€ |
| Nº209 Gin        | 15€ |
| Le tribute       | 18€ |
| Nordes           | 18€ |
| Brockman's       | 16€ |
| G Vine           | 18€ |
| Roku             | 16€ |

### VODKA

|              |     |
|--------------|-----|
| Beldevere    | 16€ |
| Grey Goose   | 16€ |
| Beluga       | 16€ |
| Cîroc        | 15€ |
| Ketel one    | 15€ |
| Absolut      | 14€ |
| Skyy Vodka   | 14€ |
| Crystal Head | 15€ |

### REFRESCOS

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Coca-Cola                | 5€   |
| Coca-Cola zero           | 5€   |
| Schweppes ginger alle    | 5€   |
| Schweppes ginger beer    | 5€   |
| Schweppes aromatic berry | 5€   |
| Schweppes limón          | 5€   |
| Schweppes Naranja        | 5€   |
| Schweppes soda           | 5€   |
| Schweppes tónica         | 5€   |
| Sprite                   | 5€   |
| Nestea                   | 5€   |
| Redbull                  | 6€   |
| Bitter                   | 5€   |
| Aquarius limón           | 5€   |
| Aquarius naranja         | 5€   |
| Limón & nada             | 5€   |
| Zumos                    | 4,5€ |
| Zumo natural             | 7€   |

### VERMOUTH

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Martini rosso            | 8€ |
| Martini bianco           | 8€ |
| Yzaguirre reserva rojo   | 9€ |
| Yzaguirre reserva blanco | 8€ |
| Campari                  | 8€ |

### WHISKEY

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Talisker             | 18€ |
| Glenkinchie 12 años  | 16€ |
| Lagavulin16años      | 24€ |
| Macallan 12 años     | 22€ |
| Macallan rare cask   | 44€ |
| JW blue label        | 48€ |
| JW green label       | 21€ |
| JW gold label        | 18€ |
| JW black label       | 14€ |
| Knockando 12 años    | 14€ |
| Ardberg 10 años      | 18€ |
| Glenmorangie 10 años | 16€ |
| The Glenrothes       | 20€ |
| Cardhu gold          | 16€ |
| Oban 14 años         | 20€ |
| Chivas 12 años       | 14€ |
| The Glenlivet        | 18€ |
| Glenfiddich 12 años  | 18€ |
| Caol Illa 12 años    | 16€ |
| Jameson              | 15€ |
| Jameson Black Barrel | 17€ |
| Toguchi premium      | 16€ |
| Hibiki               | 22€ |
| Nikka days           | 16€ |
| Jack Daniel's        | 15€ |
| Bulleit              | 14€ |
| Blanton's            | 22€ |

### TEQUILA

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Patrón añejo        | 20€ |
| Patrón reposado     | 18€ |
| Patrón silver       | 15€ |
| Clase azul plata    | 25€ |
| Clase azul reposado | 35€ |
| Clase azul gold     | 70€ |
| Mezcal 400 conejos  | 18€ |

MOËT & CHANDON

# HOTEL MIRAMAR

## BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

### RON

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Zacapa Xo                           | 35€ |
| Zacappa 23 años                     | 20€ |
| Captain Morgan Original spiced gold | 14€ |
| Captain Morgan black                | 14€ |
| Pampero Aniversario                 | 15€ |
| Brugal añejo                        | 14€ |
| Habana club 7 años                  | 16€ |
| Matusalem 15 años                   | 16€ |
| Habana Club selección de maestros   | 18€ |
| Santa Teresa                        | 18€ |
| Bacardi carta blanca                | 15€ |

### BRANDY

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Torres 10 años     | 8€  |
| Torres 20 años     | 12€ |
| Cardenal Mendoza   | 12€ |
| 1866               | 14€ |
| Gran duque de Alba | 12€ |

### COGNAC

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Hennesy Fine         | 18€ |
| Remy martin V.S.O.P. | 22€ |
| Camus V.S.O.P.       | 20€ |
| Hennesy Xo           | 50€ |

### LICORES

|                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Baileys, Khalua, Amaretto, Sambuca, Grand Marnier, Limoncello, Tia María, Pacharán, Cointreau, Peppermint, Orujo, Pernod, Pastís, Jägermeister, Fernet, Fireball, Chambord. | 8€ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

### CAVA, CORPINNAT Y CHAMPAGNE

|                                         |     |      |
|-----------------------------------------|-----|------|
| Juvé & Camps reserva de la familia      | 14€ | 50€  |
| Juvé & Camps reserva de la familia Rosé | 14€ | 50€  |
| Moët & Chandon Brut Impérial            | 20€ | 120€ |
| Moët & Chandon Brut Rosé Impérial       | 22€ | 133€ |
| Moët & Chandon Ice Impérial             |     | 133€ |
| Moët & Chandon Ice Impérial Rosé        |     | 133€ |
| Moët & Chandon Grand Vintage            |     | 166€ |
| Moët & Chandon Grand Vintage Rosé       |     | 194€ |
| Ruinart Blanc de Blancs                 |     | 202€ |
| Ruinart Brut                            |     | 135€ |
| Dom Pérignon Vintage 2015               |     | 335€ |
| Dom Pérignon Vintage Rosé 2009          |     | 690€ |

### VINOS BLANCOS

|                         |     |     |
|-------------------------|-----|-----|
| Fenomenal (Rueda)       | 9€  | 30€ |
| Gregal (Penedès)        | 9€  | 32€ |
| Idoia blanc (Catalunya) | 10€ | 36€ |

### VINOS ROSADOS

|                             |     |     |
|-----------------------------|-----|-----|
| Aurora d'Espiells (Penedès) | 9€  | 30€ |
| Whispering Angel (Francia)  | 11€ | 53€ |

### VINOS TINTOS

|                            |     |     |
|----------------------------|-----|-----|
| Mas Collet (Montsant)      | 9€  | 28€ |
| Casa Vella (Penedès)       | 9€  | 30€ |
| L'equilibrista (Catalunya) | 10€ | 38€ |

### COCKTAILS

|                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Chandon Spritz - Espumoso / naranja aromática & especias / licor garden            | 20€ |
| Mojiterráneo - Gin / cítricos mediterráneos / albahaca / agave / soda              | 20€ |
| Piña colada - Ron / coco / piña                                                    | 20€ |
| Espresso Martini - Vodka / licor de café / espresso recién hecho                   | 20€ |
| Spicy Margarita - Tequila / chile / lima fresca / toque de tajín                   | 20€ |
| Volcán Passion - Tequila volcán / fruta de la pasión / licor naranja / limón       | 20€ |
| Fresh Paloma - Gin / licor naranja / zumo de pomelo / lima / azúcar                | 20€ |
| Miramar 0,0 - Gin 0,0 / Martini Floreal / albahaca / zumo manzana / limón / azúcar | 15€ |
| Virgin mojito - Menta / ginger ale / lima / azúcar                                 | 15€ |
| San Francisco - Zumo naranja / zumo piña / lima / granadina                        | 15€ |

Champagne,  
s'il vous plait!