



champagne
BAR

*Hi ha tradicions que mai passen de moda.
A Barcelona, el vermut, les conserves i les tapes formen
part d'una manera de viure i de compartir al voltant de
la taula.*



L' Aperitiu

Petits plaers per compartir.

Escopinyes al natural	17€
Musclos en escabetx	9,5€
Cloïsses al natural	14,5€
Patates xips de xurreria amb amaniment	4€
Olives Gordal	6€
<i>Carnoses, intenses i amb el nostre amaniment mediterrani</i>	
Gildes	8€
Vermut Miramar	15€
<i>Musclo, anxova, oliva, ventresca de tonyina i escabetx artesà</i>	

De la Nostra Terra i el Mar

Tradició i els millors ingredients.

Anxoves del Cantàbric 00 <i>Calibre seleccionat amb explosió d'oliva esfèrica</i>	18€
Tataki de tonyina Balfegó <i>La millor tonyina amb salsa de miso i cruixent d'algues</i>	18€
Ensaladilla russa <i>Recepta pròpia amb ventresca de tonyina i pa carasatu</i>	10€
Cecina de Wagyu A4 <i>Sabor intens, servida amb pa inflat</i>	14€
Pernil de gla 100 % <i>Tallat a mà</i>	32€
Taula de formatges catalans <i>Acompanyats de melmelada de figues, codonyat i nous</i>	25€
Imperial Gold Caviar (30 g) <i>Amb blinis i crème fraîche</i>	96€

Per Acompanyar

Pa de coca amb tomàquet de penjar	5€
Pa de massa mare	4€
Patates fregides	5€

Per Compartir

Receptes pensades per al centre de la taula.

Patates Braves de la Barceloneta <i>Amb un toc picant i allioli casolà</i>	8€
Croquetes de pernil ibèric <i>Molt cremoses i fetes a casa</i>	16€
Pebrots del Padró <i>Amb un toc cítric de pell de llima</i>	8€
Flor de carxofa <i>Confitada, amb cansalada, romesco d'all negre i pinyons</i>	14€
Pop rostit <i>Sobre cremós de moniato i amb el contrapunt del kimchi</i>	20€
Calamar a l'andalusa <i>Arrebossat fi i cruixent amb salsa rouille de safrà</i>	20€
Gamba fresca de Vilanova <i>Producte pur cuinat a la sal, directe del mar</i>	27€
Cocotte de musclos del Delta <i>Amb salsa marinera artesana</i>	12€
Sobrassada de Cesc Reina <i>A la planxa amb formatge Tou dels Til·lers, mel i pinyons</i>	20€
Gyoza de verdures <i>Mos vegetarià amb salsa sweet chili</i>	10€

De l'Hort

Ingredients de temporada.

Caprese de burratina 20€
Tomàquets cherry al punt, burratina i pesto d'alfàbrega

Amanida Cèsar 20€
La clàssica, cruixent i saborosa amb la nostra salsa

Amanida Miramar 18€
Síndria dolça, formatge feta, menta i molt de color

Entre Pans

Una selecció per gaudir amb calma.

Wagyu Burger 24€
Carn d'alta infiltració amb ceba caramel·litzada, cheddar fos, enciam i salsa chipotle

Entrepà vegetal 18€
Vegà amb hummus, alvocat, tomàquet i rúcula

Club sandvitx 20€
Pa de focaccia, bacó, pollastre, ou, tomàquet i enciam

Biquini trufat 16€
Pa de focaccia, pernil i formatge fos amb un toc de tòfona

Taco de cochinita pibil 22€
Carn desfilada amb cítrics i espècies

Amb patates fregides

Alguna Cosa Dolça

El final perfecte.

Mousse de crema catalana 8€
Sobre base de galeta

Brownie de xocolata 8€
Templat amb gelat de vainilla i fruits secs caramel·litzats

Cheesecake 8€
Amb fruits vermells i coulis casolà de nabius

Gelats Sandro Dessì 7€
Xocolata, vainilla, maduixa o festuc

Selecció de fruita 8€
Fruita de temporada tallada al moment

Informació sobre els al·lèrgens disponible





Cava, Corpinnat i Champagne



Juvé & Camps Rosé	12€	40€
Juvé & Camps Reserva de la Familia	14€	50€
Veuve Clicquot Brut	20€	88€
Veuve Clicquot Brut Rosé	22€	94€
Ruinart Brut		95€
Gramona Celler Batlle		98€
Moët & Chandon Brut Impérial		120€
Louis Roederer Cristal		450€

Vins Blancs

Fenomenal · Rueda	9€	30€
Gregal · Penedès	9€	32€
Idoia Blanc · Catalunya	10€	36€
El Jardín de Lucía · Rías Baixas		48€
Joseph Drouhin Laforêt · Bourgogne		58€
Belondrade y Lurton · Rueda		96€

Vins Rosats



Aurora d'Espells · Penedès

9€ 30€

XF Sierra Cantabria · Rioja

58€

Vins Negres

Mas Collet · Montsant

9€ 28€

L'Equilibrista · Catalunya

10€ 38€

Casa Vella · Penedès

10€ 30€

Pagos de Anguix · Ribera del Duero

40€

Camins del Priorat · Priorat

58€

Mauro · Castilla y León

68€

La Fleur de Rocheyron · Bordeaux

96€

Còctels

Ginger Caipiroska

20€

Vodka, gingebre fresc, llima i un toc de vainilla

Mojito

20€

Rom, llima fresca, menta i soda

Dry Martini

20€

Ginebra, vermut sec i oliva

Old Fashioned

20€

Whisky, bitter aromàtic i pell de taronja

Whisky Sour

20€

Whisky, suc fresc de llimona i clara d'ou

Pisco Sour

20€

Pisco, suc fresc de llimona i clara d'ou

Moscow Mule

20€

Vodka, llima fresca i ginger beer

Espresso Martini

20€

Vodka, licor de cafè i espresso acabat de fer

Porn Star Martini

20€

Vodka, vainilla, maracujà i una copa de cava

French 75

22€

Ginebra, llimona fresca i champagne

Spicy Margarita

20€

Tequila, xili, llima fresca i un toc de Tajín