



champagne
BAR

*Hay tradiciones que nunca pasan de moda.
En Barcelona, el vermut, las conservas y las tapas
forman parte de una manera de vivir y compartir
alrededor de la mesa.*



El Aperitivo

Pequeños placeres para compartir.

Berberechos al natural	17€
Mejillones en escabeche	9,5€
Almejas al natural	14,5€
Patatas chips de churrería con aliño	4€
Olivas gordal <i>Carnosas, intensas y con nuestro aliño mediterráneo</i>	6€
Gildas	8€
Vermut Miramar <i>Mejillón, anchoa, oliva, ventresca de atún y escabeche</i>	15€

De Nuestra Tierra y el Mar

Tradición y producto en estado puro.

Anchoas del Cantábrico 00 18€
Calibre seleccionado con explosión de oliva esférica

Tataki de atún Balfegó 18€
El mejor atún con salsa de miso y crujiente de algas

Ensaladilla rusa 10€
Receta propia con ventresca de atún y pan carasatu

Cecina de Wagyu A4 14€
Sabor intenso, servida con pan soplado

Jamón de bellota 100% 32€
Cortado a mano

Tabla de quesos catalanes 25€
Mermelada de higos, membrillo y nueces

Imperial Gold Caviar (30 g) 96€
Con blinis y crème fraîche

Para Acompañar

Pan con tomate 5€

Pan de masa madre 4€

Patatas fritas 5€

Para Compartir

Recetas para el centro de la mesa.

Bravas de la Barceloneta 8€
Con toque picante y allioli casero

Croquetas de jamón ibérico 16€
Muy cremosas y hechas en casa

Pimientos del Padrón 8€
Con un toque cítrico de piel de lima

Flor de alcachofa 14€
Con panceta Maldonado, romesco de ajo negro y piñones

Pulpo asado 20€
Sobre cremoso de boniato y el contrapunto del kimchi

Calamar a la andaluza 20€
Rebozado fino y crujiente con salsa rouille de azafrán

Gamba fresca de Vilanova 27€
Producto puro cocinado a la sal, directa del mar

Cocotte de mejillones del Delta 12€
En salsa marinera artesana

Sobrasada de Cesc Reina 20€
A la plancha con queso Tou dels Til·lers, miel y piñones

Gyoza de verduras 10€
Bocado vegetariano con salsa sweet chili

Del Huerto

Productos de temporada

Caprese de burratina 20€
Tomate cherry en su punto, burratina y pesto de albahaca

Ensalada César 20€
La clásica, crujiente y sabrosa con nuestra salsa especial

Ensalada Miramar 18€
Sandía dulce, queso feta, menta y mucho color

Entre Panes

Una selección para disfrutar sin prisas.

Wagyu Burger 24€
Cebolla caramelizada, cheddar fundido, lechuga y salsa chipotle

Sándwich vegetal 18€
Vegano con hummus, aguacate, tomate y rúcula

Club sándwich 20€
Pan de focaccia, bacon, pollo, huevo, tomate y lechuga

Bikini trufado 16€
Pan de focaccia, jamón y queso fundido con trufa

Taco de cochinita pibil 22€
Carne deshilachada con cítricos y especias

Servidos con patatas fritas.

Algo Dulce

El final perfecto

Mousse de crema catalana 8€
Sobre base de galleta

Brownie de chocolate 8€
Templado con helado de vainilla y garrapiñados

Cheesecake 8€
Con frutos rojos y coulis de arándanos casero

Helados Sandro Dessì 7€
Chocolate, vainilla, fresa o pistacho

Selección de frutas 8€
Fruta de temporada cortada al momento

Información de alérgenos disponible





Cava, Corpinnat & 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€

Vinos Blancos

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€

Vinos Rosados



Aurora d'Espiells · Penedès

9€ 30€

XF Sierra Cantabria · Rioja

58€

Vinos Tintos

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€

Cócteles

Ginger Caipiroska

20€

Vodka, jengibre fresco, lima y un toque de vainilla

Mojito

20€

Ron, lima fresca, hierbabuena y soda

Dry Martini

20€

Ginebra, vermut seco y aceituna

Old Fashioned

20€

Whisky, bitter aromático y piel de naranja

Whisky Sour

20€

Whisky, zumo fresco de limón y clara de huevo

Pisco Sour

20€

Pisco, zumo fresco de limón y clara de huevo

Moscow Mule

20€

Vodka, lima fresca y ginger beer

Espresso Martini

20€

Vodka, licor de café y espresso recién hecho

Porn Star Martini

20€

Vodka, vainilla, maracuyá y una copa de cava

French 75

22€

Ginebra, limón fresco y champagne

Spicy Margarita

20€

Tequila, chile, lima fresca y un toque de tajín