

## VODKA

<u>vodka de segol</u>			
<b>belvedere pure</b>	poland, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>wyborowa</b>	poland, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>wyborowa exquisite</b>	poland, 40°	6cl	<b>12</b>
<u>vodka de patates</u>			
<b>chopin</b>	poland, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>lulusowa</b>	poland, 40°	6cl	<b>10</b>
<u>vodka de blat de moro</u>			
<b>absolut</b>	sweden, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>grey goose</b>	france, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>kauffmann 2003</b>	russia, 40°	6cl	<b>21</b>
<b>ketel one</b>	nl, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>russian standard</b>	russia, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>snow queen</b>	kazakhstan, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>stolichnaya gold</b>	russia, 37,5°	6cl	<b>10</b>
<u>vodka de grans barrejats</u>			
<b>oval</b>	russia, 42°	6cl	<b>11</b>
<b>ultimat ultra premium</b>	poland, 40°	6cl	<b>14</b>
<b>u'luvka</b>	poland, 40°	6cl	<b>16</b>
<u>vodka de graim</u>			
<b>cîroc</b>	france, 40°	6cl	<b>12</b>
<u>vodka assaonat</u>			
<b>42 below manuka honey</b>	nz, 42°	6cl	<b>10</b>
<b>absolut citron</b>	sweden, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>belvedere black raspberry</b>	poland, 40°	6cl	<b>14</b>
<b>belvedere pomarancza</b>	poland, 40°	6cl	<b>14</b>
<b>zubrowka</b>	poland, 40°	6cl	<b>10</b>

## ROM

<b>10 cane</b>	trinidad, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>appleton estate vx</b>	jamaica, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>bacardi</b>	bahamas, 37,5°	6cl	<b>10</b>
<b>bacardi 8 años</b>	bahamas, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>cacique 500</b>	venezuela, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>el dorado 21 años</b>	guyana, 43°	6cl	<b>18</b>
<b>flor de caña 12 años</b>	nicaragua, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>foursquare (spiced)</b>	barbados, 37,	6cl	<b>11</b>
<b>gosling's black seal</b>	bermudas, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>havana club 7 años</b>	cuba, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>havana club maximo</b>	cuba, 40°	6cl	<b>145</b>
<b>malecón 21 años</b>	panamá, 40°	6cl	<b>14</b>
<b>matusalem 15 años</b>	dom. rep., 40°	6cl	<b>12</b>
<b>mount gay eclipse</b>	barbados, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>mount gay extra old</b>	barbados, 43°	6cl	<b>11</b>
<b>plantation 1998</b>	jamaica, 45°	6cl	<b>12</b>
<b>pyrat reserve xo</b>	anguila, 40°	6cl	<b>14</b>
<b>santa teresa añejo</b>	venezuela, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>santa teresa rhum orange</b>	venezuela, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>santa teresa solera 1796</b>	venezuela, 40°	6cl	<b>15</b>
<b>zacapa 23 años</b>	guatemala, 40°	6cl	<b>14</b>

## WHISKY & WHISKEY

<u>bourbon</u>			
<b>blanton's original</b>	us, 46,5°	6cl	<b>14</b>
<b>maker's mark</b>	us, 45°	6cl	<b>11</b>
<u>tennessee</u>			
<b>jack daniel's no. 7</b>	us, 45°	6cl	<b>11</b>
<b>jack daniel's single barrel</b>	us, 45°	6cl	<b>12</b>
<u>blends</u>			
<b>ballantine's 21 yr</b>	scotland, 43°	6cl	<b>24</b>
<b>chivas regal 12 yr</b>	scotland, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>chivas regal 18 yr</b>	scotland, 40°	6cl	<b>16</b>
<b>jameson</b>	ireland, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>johnny walker black</b>	scotland, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>johnny walker gold</b>	scotland, 40°	6cl	<b>15</b>
<b>johnny walker blue</b>	scotland, 40°	6cl	<b>55</b>
<b>monkey shoulder</b>	scotland, 40°	6cl	<b>12</b>
<u>single malt</u>			
<b>ardbeg ten</b>	islay, 46°	6cl	<b>13</b>
<b>auchesntoshan 12 yr</b>	lowlands, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>cardhu 12 yr</b>	speyside, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>nikka all malt</b>	japan, 43°	6cl	<b>11</b>
<b>suntory yamazaki 12 yr</b>	japan, 43,5°	6cl	<b>13</b>
<b>glenmorangie 10 yr</b>	highlands, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>glenmorangie 25 yr</b>	highlands, 43°	6cl	<b>45</b>
<b>lagavulin 16 yr</b>	islay, 43°	6cl	<b>16</b>
<b>laphroig 10 yr</b>	islay, 43°	6cl	<b>16</b>
<b>macallan 10 yr</b>	speyside, 40°	6cl	<b>22</b>
<b>scapa 14 yr</b>	orkney, 40°	6cl	<b>14</b>

## COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

<b>courvoisier vsop</b>	cognac	6cl	<b>11</b>
<b>hennessy vs</b>	cognac	6cl	<b>10</b>
<b>hennessy xo</b>	cognac	6cl	<b>35</b>
<b>martell xo</b>	cognac	6cl	<b>32</b>
<b>baron g legrand 1989</b>	armagnac	6cl	<b>13</b>
<b>emilio lustau gran reserva</b>	jerez, 40°	6cl	<b>14</b>
<b>peinado 100 año</b>	tomelloso, 40°	6cl	<b>22</b>
<b>poli vespaiolo</b>	grappa	6cl	<b>12</b>
<b>uno en mil single oak cask</b>	jerez, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>victor gontier reserve 2001</b>	calvados	6cl	<b>13</b>

## DESTILATS AMPOLLA

### vodka

<b>belvedere pure</b>	poland, 40°	70cl	<b>180</b>
<b>chopin</b>	poland, 40°	100cl	<b>220</b>
<b>grey goose</b>	france, 40°	70cl	<b>200</b>
<b>ketel one</b>	nl, 40°	70cl	<b>180</b>
<b>russian standard</b>	russia, 40°	70cl	<b>180</b>
<b>u'luvka</b>	poland, 40°	70cl	<b>240</b>

### vodka magnums

<b>belvedere pure</b>	poland, 40°	150cl	<b>350</b>
<b>grey goose</b>	france, 40°	150cl	<b>380</b>

### ginebra

<b>aviation</b>	us, 47°	70cl	<b>220</b>
<b>beefeater 24</b>	uk, 45°	70cl	<b>180</b>
<b>blackwood's vintage</b>	france, 38°	70cl	<b>190</b>
<b>martin miller's</b>	uk, 45,2°	70cl	<b>220</b>
<b>hendrick's</b>	scotland, 37,5°	70cl	<b>200</b>
<b>tanqueray</b>	uk, 43	70cl	<b>120</b>
<b>tanqueray 10</b>	uk, 47,3°	70cl	<b>210</b>

### rom

<b>cacique 500</b>	venezuela, 40°	70cl	<b>180</b>
<b>havana club maximo</b>	cuba, 40°	50cl	<b>1700</b>
<b>malecón 21 yr</b>	panamá, 40°	70cl	<b>210</b>
<b>pyrat reserve xo</b>	anguila, 40°	70cl	<b>210</b>
<b>santa teresa</b>	cuba, 40°	70cl	<b>120</b>
<b>zacapa 23 yr</b>	guatemala, 40°	70cl	<b>240</b>

### whisky & whiskey

<b>ballantine's 21 yr</b>	scotland, 43°	70cl	<b>295</b>
<b>glenmorangie 25 yr</b>	highlands, 43°	70cl	<b>450</b>
<b>jack daniel's</b>	tennessee, 45°	70cl	<b>195</b>
single barrel			
<b>johnny walker black</b>	scotland, 40°	70cl	<b>180</b>
<b>johnny walker gold</b>	scotland, 40°	70cl	<b>245</b>
<b>lagavulin 16 yr</b>	islay, 43°	70cl	<b>350</b>
<b>laphroig 10 yr</b>	islay, 43°	70cl	<b>240</b>
<b>macallan 10 yr</b>	speyside, 40°	70cl	<b>250</b>

## APERITIUS & LICORS

<b>aperol</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>amaretto di saronno</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>archer's peach schnapps</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>bailey's</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>campari</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>la fee absinthe</b>		6cl	<b>9</b>
<b>martini bianco   rosso   extra dry</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>pernod</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>sambuca</b>		6cl	<b>6,5</b>
<b>san león manzanilla</b>		6cl	<b>6,5</b>

### GINEBRA

<b>aviation</b>	us, 42°	6cl	<b>12</b>
<b>beefeater</b>	uk, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>beefeater 24</b>	uk, 45°	6cl	<b>12</b>
<b>blackwood's vintage</b>	scotland, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>bluecoat</b>	us, 47°	6cl	<b>11</b>
<b>bombay sapphire</b>	uk, 47°	6cl	<b>10</b>
<b>brecon special reserve</b>	wales, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>broker's</b>	uk, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>citadelle</b>	france, 44°	6cl	<b>10</b>
<b>goa</b>	uk, 47°	6cl	<b>10</b>
<b>g'vine</b>	france, 40°	6cl	<b>12</b>
<b>hayman's old tom</b>	uk, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>hendrick's</b>	scotland, 44°	6cl	<b>12</b>
<b>martin miller's</b>	uk 45,2°	6cl	<b>12</b>
<b>plymouth</b>	uk, 41,2°	6cl	<b>10</b>
<b>tanqueray</b>	uk, 43,1°	6cl	<b>10</b>
<b>tanqueray 10</b>	uk, 47,3°	6cl	<b>12</b>
<b>seagram's</b>	us, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>south</b>	nz, 40,2°	6cl	<b>10</b>
<b>whitley neill</b>	uk, 42°	6cl	<b>10</b>
<b>xoriguer</b>	spain, 38°	6cl	<b>10</b>

### TEQUILA & SOTOL

<b>cuervo reserva la familia</b>	extra añejo, 38°	6cl	<b>21</b>
<b>herradura</b>	silver, 40°	6cl	<b>10</b>
<b>herradura</b>	reposado, 40°	6cl	<b>11</b>
<b>hacienda chihuahua</b>	añejo, 38°	6cl	<b>16</b>

## CAVA

copa – 0,125l

---

castell del remei brut nature 6

ampolla – 0,75l

---

albet y noya brut nature 40

augusti torello mata kripta 80

castell del remei brut nature 35

gramona brut imperial 50

## CHAMPAGNE

copa – 0,125l

---

veuve clicquot yellow label 12

ampolla – 0,75l

---

bollinger brut 100

dom perignon vintage 250

krug grand cuvée brut 250

krug vintage 330

krug clos de mesnil vintage 950

louis roederer cristal 320

möet&chandon brut imperial 80

ruinart blanc de blancs 110

taittinger brut reserva 100

veuve clicquot yellow label 70

rosat ampolla – 0,75l

---

möet&chandon brut rosé 110

billecart-salmon brut rosé 110

dom perignon rosé vintage 420

krug rosé 430

laurent perrier rosé 130

louis roederer cristal rosé 790

ruinart rosé 130

veuve clicquot rosé vintage 120

magnums – 1,5l

---

krug 490

laurent perrier rosé 240

veuve clicquot yellow label 145

## BOCADETS FREDS

### SUSHI & TAMAKI

rotllet de cranc, cogombre i mizuna 12

rotllet d'estiu, espàrrecs verds, gamba en panko, 14  
tàrtar de cranc i caviar de tobiko

llamàntol amb espècies estil thai i tamaki 14

d'alvocat, enrotllat a mà amb maionesa de llima i 14  
tobiko

rotllet de tonyina picant, amb wasabi i gingebre 12  
en escabetx

rotllet de nova york, cogombre i mizuna 14

caviar de salmó, ikura clàssic 12

### ROTLLET VEGETARIÀ

espínacs saltejats, amb sèsam, blat de moro torrat 11  
i bolets shitake

### BOCADETS CALENTS

#### TEMPURA

gamba de roca picant, amb gingebre torrat 13

cranc, amb salsa de sèsam i mirim 12

tempura de calamar, amb verdures de 12  
temporada

#### ROTLLETS PRIMAVERA

rotllet de carn metxada d'ànec, ceballot i menta 11  
amb salsa hoisin

rotllets cruixents vegetarians, amb mostassa 10  
xina i salsa de soia lleugera

#### GRAELLA

broqueta de rap i gamba, amb salsa lemongrass 12

gyoza yaki de pollastre, amb salsa de cítrics i all 12

filet picant de galícia amb sèsam i chili verd 13

broqueta de pollastre estil yakatori, amb salsa 11  
de soia i pinyes rostides

pop rostit, amb llimona yuzu i all 13

espàrrecs rostits, amb sèsam i soia dolça 11

## CERVESA

<b>asahi</b>	japan, 5°	33cl	<b>6</b>
<b>estrella damm</b>	spain, 5,4°	33cl	<b>5</b>
<b>heineken</b>	netherlands, 5°	33cl	<b>6</b>

## VI

blanc – 0,2 l | 0,75l

<b>castillo de monjardin</b>	'08 navarra	<b>6   25</b>
chardonnay		
<b>zios de lusco</b>	'07 rias baixas	<b>6   32</b>
albariño		
<b>el perro verde</b>	'08 rueda	<b>6   30</b>
verdejo		

negre – 0,2 l | 0,75l

<b>perre ventura</b>	'04 penedès	<b>7   35</b>
reserva		
cabernet sauvignon		
<b>barranc dels closos</b>	'06 priorat	<b>7   40</b>
grenache, cariñena		
<b>seis de luberri</b>	'07 rioja	<b>7   25</b>
tempranillo		

rosat – 0,2 l | 0,75l

<b>rosa de azul y garanza</b>	'08 navarra	<b>6   25</b>
grenache, tempranillo		

## REFRIGERIS

<b>solan de cabras</b> sense gas	50cl	<b>3</b>
<b>sant aniol</b> amb gas	50cl	<b>3</b>
<b>sucs</b>	20cl	<b>4</b>
<b>coca-cola   sprite   fanta</b>	20cl	<b>4</b>
<b>tònica   ginger ale</b>	20cl	<b>4</b>
<b>red bull</b>	25cl	<b>5</b>



## COCKTAILS

<b>eclipse</b>	<b>12</b>
vodka wyborowa   shochu infusionat de llima kaffir   síndria sucre de canya   servit en got alt amb gel	
<b>watermelon martini</b>	<b>12</b>
vodka wyborowa   sucre de canya   síndria   servit en got martini	
<b>passion fruit martini</b>	<b>12</b>
vodka wyborowa   fruita de la passió   sucre de canya servit en got martini	
<b>tangiers</b>	<b>12</b>
aperol   belvedere pomerancza   préssec   llimona   mel servit en got alt amb gel pilé	
<b>amalfi sour</b>	<b>12</b>
vodka wyborowa   albumina   maduixa   mel   limoncello servit en flauta royal amb pebre negre	
<b>koshiku</b>	<b>12</b>
shochu infusionat de llima kaffir   wyborowa vodka   gingebre fruita de la passió   canyella   servit en got martini amb fil de got de canyella i sucre	
<b>pink floyd</b>	<b>14</b>
vodka belvedere black raspberry   llima   nabius   préssec   cava   mel   servit en got alt amb gel pilé	
<b>black'n'blue</b>	<b>12</b>
vodka belvedere black raspberry   llima   nabius   gerd servit en got rocks amb gel pilé	
<b>milano</b>	<b>12</b>
ginebra beefeater   llimona   gerds   lavanda   albumina mel   servit en flauta royal	
<b>crocus</b>	<b>12</b>
mango   rom santa teresa   llima   sucre de canya servit en got coupe	
<b>venezuelan mojito</b>	<b>14</b>
rom santa teresa   santa teresa rhum orange   llima   menta angostura bitter   cava   servit en got alt amb gel	
<b>eclipse rum punch</b>	<b>12</b>
gosling black seal & appleton estate vx ron   pinya   préssec angostura bitter   ginger beer   servit en got llarg amb gel	
<b>alabama mint julep</b>	<b>12</b>
bourbon maker's mark   menta   sucre de canya   servit en got llarg amb gel	
<b>bluegrass cobbler</b>	<b>12</b>
bourbon maker's mark   préssec   llima   vainilla suc de poma   soda   servit en got llarg amb gel i canyella	
<b>vanilla sky</b>	<b>12</b>
brandy uno en mil   vainilla   albumina   llimona servit en got martini	
<b>ciudad juarez</b>	<b>12</b>
tequila herradura reposado   gingebre   menta   llima   servit en got rocks amb gel pilé	

