

## TO START POUR COMMENCER

Folgueroles traditional flat bread with tomato and extra virgin olive oil 🌿🍷 Pain plat de folgueroles avec tomate et huile d'olive extra virge	5,50€
Raventos iberian ham 80gr Jambon ibérique raventos 80gr	28€
Marinated smoked salmon with soy sauce and spices 🍷🌿🍷 Saumon fumé et mariné avec sauce de soja et des épices	21€
Selection of proximity catalan cheeses 🍷🌿 Sélection des fromages catalanes de proximité	27€

---

## THE CLASSICS ARE ALWAYS THERE TOUJOURS CLASSIQUES

Our bravas 🍷🍷🍷🍷 Nos bravas	13€
Andalusian style squids with powder algae and japanese mayo 🍷🍷🍷 Calamars a la andalouse avec algues en poudre et mayo japonaise	19€
Ham or prawns croquette 🍷🍷🍷🍷 Crevette ou jambon croquette	3,25€/ut.
Azuki beans hummus with beetroot toppings 🍷🍷🍷🍷 Houmous aux haricots azuki avec betterave	18€
Fried tapioca cubes with citrus honey 🍷🍷 Cubes de tapioca frit avec miel d'agrumes	14€

---

## SALADS FROM HERE AND THERE SALADES D'ICI ET D'AILLEURS

La florida caesar salad 🍷🍷🍷🍷🍷 (lettuce, crispy chicken and parmesan) Salade cesar la florida (laitue, poulet croustillant et parmesan)	22€
Fresh burrata cheese with tomato tartar and pinenuts 🍷🍷🍷🍷🍷 Fraîche burrata, tartar de tomate et pignons de pin	18€
Mix of seasonal tomatoes, tuna and anchovies 🍷🍷🍷🍷 Mélange de tomates de saison, thon et anchois	16€

# SANDWICHES AND SNACKS

## SANDWICHES

Bagel with avocado, lettuce and smoked salmon     	20€
Bagel avec avocat, laitue et saumon fumé	
Classic club sandwich served with french fries  	21€
(egg, bacon, chicken, tomato and lettuce) Club sandwich classique avec frites (oeuf, bacon, poulet, tomate et laitue)	
Beef burger served with french fries   	26€
(bacon, cheese, lettuce, tomato and hollandese sauce) Burger de boeuf avec frites (bacon, fromage, laitue, tomate et sauce hollandaise)	
Vegan burger   	25€
(soy protein, celery, lettuce and vegan mayonaise) Burger végétalien (protéine de soja, céleri, laitue, mayonnaise végétan)	

---

## PASTA SELECTION

## SÉLECTION DE PÂTES

Rigatoni with three sauces to choose Rigatoni avec trois sauces au choix	23€
Bolognese Bolognaise   	
Truffle Truffe  	
Pesto Pesto   	
Parisian gnocchis with truffle and parmesan   	22€
Parisian gnocchis avec truffe et parmesan	

---

## CHEF'S SUGGESTIONS








## LES SUGGESTIONS DU CHEF

Local fish of the day with beans salad and mini vegetables      	26€
Poisson local avec mini légumes et salade de haricots	

---

## SWEET MOMENTS

## MOMENTS DOUX

Pecan cookie, caramel shortbread and cocoa shavings      	13€
Biscuit aux pécanes, sablés caramel et grûes de cacao	
Cherry crumble with almond and bergamot ice cream  	13€
Crumble de cerises avec glace aux amandes et bergamote	
Fresh fruit platter	13€
Plateau de fruits	

 Soy Soja  Crustacean Crustace  Gluten  Mustard Moutarde  Celery Céleri  Egg Oeuf  
 Nuts Fruit secs  Mollusk Mollusque  Fish Poisson  Dairy Products Laitier  
 Vegan Végétalien  Sulfites Sulfites  Sesame Sésame  Vegetarian Végétarien

If you have any allergy or food intolerance, ask our staff and we will inform you.

Si vous avez des allergies ou intolérances, consultez notre personnel et nous vous informerons.

# HOT DRINKS

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	5€
Double espresso	6€
Espresso machiatto	5€
American coffee / Café américain	6€
Cappuccino	6€
Coffee with milk / Café au lait	6€
Coffee with liqueur / Café avec liqueur	7€
Latte macchiato	7€
Hot chocolate / Chocolat chaud	6€
Cola Cao	5€
Cacaolat	6€

\*Locally produced coffee / Café d'origine locale

---

---

## TEA SELECTION SANS & SANS

### SELECTION DE THÉS SANS & SANS

<b>RASPBERRY HERBAL</b>	6€
Rosehip infusion, hibiscus, orange peel, raspberry aroma, apple pieces, lemon peel, green mint, raspberry flakes, peppermint Infusé d'églantier, hibiscus, écorces de pamplemousse, arôme de germes, poma trossos, zeste de citron, menthe verte, flocs de germes, menthe	
<b>EARL GREY</b>	6€
Black tea with bergamot / Thé noir à la bergamote	
<b>MINT VERBENA</b>	6€
Mint infusion / Infusion de menthe	
<b>ROOIBOS</b>	6€
Rooibos with cloves, ginger and cardamom Rooibos aux clous de girofle, gingembre et cardamome	
<b>CAMOMILE</b>	6€
Camomile infusion / Infusion de camomille	

Local infusions Eco Herbes (Pennyroyal Mint / lemon grass) 7€  
Infusions locales Eco Herbes (Menthe pouliot / Citronnelle) 7€

\*Locally produced tes / \*Thés d'origine locale

# NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

### SOFTDRINKS / FRESQUES

Coca-cola, Cola-cola Zero, Seven Up, Lipton, Aquarius, Bitter Kas 5,50€  
Coca-cola, Cola-cola Zero, Seven Up, Lipton, Aquarius, Bitter Kas

Schweppes Premium Flavored tonic 7€  
Schweppes Premium Tonique aromatisé

Tónica Fever Tree 7€

Redbull 8€

### JUICES / JUS

Grapefruit, apple, peach, pineapple, tomato 5€  
Pamplemousse, pomme, pêche, ananas, tomate

Fresh orange juice 7€  
Jus d'orange frais

### MINERAL WATER / EAU MINÉRALE

Numen 0,5l 6€ / 1l 8€  
Vichy 0,33l 6€ / 1l 8€  
Sant Aniol 1l (sparkling water / eau gazeuse) 8€  
San Pellegrino 0,5l 8€

Numen national water / Eau Nationale Numen  
Locally sourced Sant Aniol water / Eau locale Sant Aniol

---

## VIRGIN COCKTAILS

### COCKTAILS SANS ALCOOL

MANGO MAI TAI 12€  
Mango, lime, orange, soda water and blueberries  
Mangue, citron vert, orange, eau gazeuse et myrtilles

SAN FRANCISCO 12€  
Mix of fruits with grenadine  
Mélange de fruits à la grenadine

SHIRLEY TEMPLE 12€  
Grenadine, Ginger Ale, Sprite  
Grenadine, Ginger Ale, Sprite

---

## SMOOTHIES SMOOTHIES

RED FRUITS / FRUITS ROUGES 13€  
Strawberry, raspberry and blueberries  
Fraise, framboise et bleuets

MANGO AND BANANAS 13€  
Mangue et banane

PINEAPPLE AND GINGER 13€  
Ananas et gingembre

# WINES AND SPARKLING WINES

## VINS ET VINS MOUSSEUX

		
<b>WHITE WINE/ VIN BLANC</b>		
DO Penedès Miranda d'Espiells Chardonnay	8€	35€
DO Rías Baixas Albariño Marieta Albariño	8€	35€
DO Rueda Verdejo Menade Verdejo	8€	35€
DO Montsant Les Argiles d'Orto Blanc Macabeo, Garnacha Blanca	8€	32€
DO Ribeira Sacra Loia Godello Albariño		48€
<b>ROSÉ WINE/ VIN ROSÉ</b>		
DO Penedès Born Rosé Barcelona Garnacha, Tempranillo	8€	35€
AOC Provence (França) By Ott Rosé Syrah, Cinsault, Grenache	12€	45€
DO Tres Riberas Chivite Las Fincas Garnacha, Tempranillo	8€	35€
<b>RED WINE/ VIN ROUGE</b>		
DO Montsant Les Argiles d'Orto Negre Garnacha, Samsó	8€	30€
DO Rioja Luis Cañas Malvasia, Tempranillo, Tempranillo Blanco, Viura	9€	30€
DO Ribera de Duero Pago d'Anguix Tempranillo	10€	50€
DO Empordà 5 Fincas Samsó, Garnacha, Merlot, Cabernet, Sirah	9€	45€
DO Rioja Viña Tondonia Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo		90€
<b>SPARKLING WINE/ VINS MOUSSEUX</b>		
Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	13€	46€
Juvé & Camps Brut Rosé	11€	38€
Louis Roederer	18€	120€

# APERITIFS

## APERITIFS

### CLASSICS / CLASSIQUES

Martini Bianco o Rosso	7€
Vermouth Yzaguirre Reserve	7€
Campari	7€
Ricard	7€
Pastis 51	7€

---

---

# BEERS

## BIÈRES



Beer Bière	6€	10€
Premium Beer Premium bière	8€	10€
Radler	6€	
Alhambra 1925	7€	
Coronita	7€	
Gluten free beer / Bière sans gluten	7€	
Alcohol-free beer / Bière sense alcohol	6€	

# COCKTAILS

## COCKTAILS

<b>PURPLE MOJITO</b> White rum, Lime, Mint, Violet syrup, Blackberry Rhum blanc, citron vert, menthe, sirop de violette, mûre	16€
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b> White rum, Natural strawberry, Strawberry syrup, Lime juice, liquid sugar Rhum blanc, fraise naturelle, sirop de fraise, jus de citron vert, sucre liquide	16€
<b>GIN MINT</b> Gin, Orange, Pineapple, Peach, Peppermint Liqueur, Mint Gin, orange, ananas, pêche, liqueur de menthe poivrée, menthe	16€
<b>MANHATTAN</b> Vermouth, Bourbon Jim Beam, Orange, Angostura Vermouth, Bourbon Jim Beam, Orange, Angostura	16€
<b>BANANA DAIQUIRI</b> White Rum, Banana, Lime Juice, Vanilla Syrup, Pineapple juice Rhum blanc, banane, jus de citron vert, sirop de vanille, Jus d'anana	16€
<b>RASPBERRY COSMO</b> Vodka, Cointreau, Lime juice, Blueberry, Raspberry Puree Vodka, Cointreau, jus de citron vert, myrtille, purée de framboise	16€
<b>MANGO COLADA</b> White rum, mango, coconut milk, puree et sugar syrup Rhum blanc, lait de coco, purée de mangue et sirop de sucre	16€
<b>GIN NATURE</b> Gin, passion fruit, orange, amaretto and granadina Gin, fruit de la passion, orange, amaretto et granadina	16€
<b>LA FLORIDA</b> Havana 3, Lime, Mint, Sugar Syrup, Fresh Fruit Havana 3, citron vert, menthe, sirop de sucre, fruits frais	16€
<b>BLUEBERRY MOSCOW MULE</b> Vodka, lime, sugar, gingerbeer, redberries Vodka, citron vert, sucre, bière de gingembre, fruits rouges	16€
<b>BAILEYS MARTINI</b> Martini, baileys, vodka, coffee, sugar Martini baileys, vodka, café, sucre	16€
<b>JUNGLE CAT</b> Gin, Campari, pineapple, lime, maple siroup Gin, Campari, ananas, citron vert, sirop d'érable	16€
<b>BULLDOG SOUR</b> Gin, lemon juice, blueberry creme, sugar, eggwhite Gin, jus de citron, crème de mûres, sirop de sucre et blanc d'œuf	16€
<b>SPICY CAIPIRIÑA</b> Cachaça, Passion fruit, Lime, Tabasco, mango syrup Cachaça, fruit de la passion, citron vert, Tabasco, sirop de mangue	16€
<b>PASSION FRUIT CAIPIROSKA</b> Vodka, passion fruit, lime, sugar syrup Vodka, fruits de la passion, citron vert, sirop de sucre	16€

## GIN

Bombay Sapphire — England / Anglaterre	15€
Bulldog — England / Anglaterre	15€
Citadelle — France / France	16€
Gin Mare — Spain / Espagne	19€
Gin Raw — Spain / Espagne	21€
G'Vine Florasion — France / France	19€
Hendrick's — Scotland / Écosse	18€
The London n°1 — England / Anglaterre	18€
Martin Miller's — England / Anglaterre	16€
Mombasa — England / Anglaterre	15€
Puerto de Indias — Spain / Espagne	14€
Seagram's — USA	14€
Tanqueray — England / Anglaterre	15€
Tanqueray Ten — England / Anglaterre	17€

---

## TEQUILA

Don Julio Reposado	20€
José Cuervo Reposado	15€
Herradura Silver	18€
Herradura Gold Reposado	22€

---

## VODKA

Belvedere — Poland / Pologne	17€
Beluga — Russia / Russie	20€
Ciroc — France / France	16€
Grey Goose — France / France	18€
Absolut — Sweden / Suède	14€

---

## RON / RUM

Havana 3 años — Cuba	14€
Havana 7 años — Cuba	17€
Matusalem 15 años — Cuba	18€
Pampero Aniversario — Venezuela / Veneçuela	17€
Santa Teresa 1796 — Venezuela / Veneçuela	15€
Zacapa 23 Solera — Guatemala	30€
Zacapa X.O. — Guatemala	45€

---



## WHISKY

Ballantine's	14€
Chivas 12 Years	15€
Johnnie Walker Red	14€
Johnnie Walker Black	18€
Johnnie Walker Blue	65€

---

## WHISKY “SCOTCH DE MALTA”

Cardhu 12 — Speyside	16€
Dalwhinnie 15 — Highland	18€
Glenfiddich 12 — Speyside	19€
Glenlivet 12 — Speyside	19€
Glenmorangie Original — Highland	19€
Glenrothes 12 — Speyside	18€
Lagavulin 16 — Islay	24€
Macallan 12 — Highland	24€
Oban 14 — Highland	22€
Talisker 10 — Skye	18€

---

## WHISKY “OF THE WORLD” DU MONDE

Jameson — Irlanda	16€
Jack Daniel's n° 7 — Tennessee	17€
Jim Beam — Bourbon	14€
Maker's Mark 6 — Bourbon	15€
Woodford Reserve — Bourbon	18€

---

## BRANDY

Cardenal Mendoza	15€
Duque de Alba G. Reserva	15€
1866 G. Reserve	18€

---

## COGNAC

Remy Martin VSOP

16€

Courvoisier VSOP

14€

Hennesy X.O.

65€

---

## CALVADOS

Roger Groult Calvados Pays d'Auge

18€

Dartigalongue Bas Armagnac Selección XO

22€

---

---

## OTHER SPIRITS AND DIGESTIVES AUTRES ALCOOLS ET DIGESTIFS

9€

Amaretto di Saronno

Kahlua

Baileys

Licor 43

Beneclictine

Limoncello Villa Massa

Crema catalana

Marie Brizard

Drambuie

Orujo aguardiente

Frangelico

Orujo de hierbas

Grappa Nonino

Pacharán

Fernet Branca

Sambuca

Jägermeister