

IT'S OKAY  
TO PLAY  
WITH  
FOOD



LA TERRAZA  
DEL CENTRAL

EMERIL  
LAGASSE



## MEZZÉ DE LA CASA HOUSE MEZZÉ

"Pà amb tomàquet" (PB) "Pà amb tomàquet"	5€
Olivas Gordal marinadas (PB) Marinated Gordal olives	6€
Chips de patata especiadas (PB) Spiced potato chips	6€
Ostra Poget N°3 (1 ud.) Oyster Poget N°3 (1 pc.)	8€
Patatas bravas (V) Patatas bravas, spicy sauce	10€
Croquetas de jamón ibérico (3 uds.) Iberian ham croquettes (3 pcs.)	12€
Falafel de Lorenzo, salsa tahini (PB) Lorenzo's falafel, tahini sauce	15€
Remolacha, yogur griego, sésamo (V) Beetroot, Greek yogurt, sesame	16€
Hummus de garbanzos, pan de pita (PB) Chickpea hummus, pita bread	17€
Fingers de queso halloumi frito, tomate cherry confitado, albahaca (V) Fried halloumi cheese fingers, cherry tomato confit, basil	18€
Jamón ibérico de Bellota cortado a mano (80 gr.), "pa amb tomàquet" Hand-cut Iberian Bellota ham (80 gr.), "pa amb tomàquet"	36€
Mezzé de la casa (hummus, dip de feta picante, babaganoush, olivas, pan de pita) (V) House Mezzé (hummus, spicy feta dip, babaganoush, olives, pita bread)	20€

## PRINCIPALES Y ENSALADAS MAINS & SALADS

Ensalada griega, tomate, feta, cebolla morada, pepino, orégano (V) Greek salad, tomato, feta, red onion, cucumber, oregano	18€
Ensalada de pollo, lechuga, parmesano, beicon, picatostes, salsa César Chicken salad, lettuce, parmesan, bacon, croutons, Caesar dressing	18€
Burrata, rúcula, tomate fresco y seco (V) Burrata, arugula, fresh & sun-dried tomatoes	20€
Pizzetta de stracciatella, tomate cherry tricolor, albahaca (V) Pizzetta with stracciatella, rainbow cherry tomatoes, basil	19€
Calamares a la andaluza, pimentón, alioli Andalusian style calamari, paprika, aioli sauce	23€
Suprema de lubina a la brasa, ensalada de verano Grilled sea bass fillet, summer salad	33€
Pinchos de cordero, ensalada mixta, salsa tzatziki, pan pita, patatas fritas (para 2 personas) Lamb skewers, mixed salad, tzatziki sauce, pita bread, French fries (for 2 people)	35€



---

<b>BOCADILLOS</b> <b>SANDWICHES</b>	Gyro de pollo, pan de pita, lechuga, tomate, cebolla morada, salsa tzatziki, patatas fritas <i>Chicken gyro, pita bread, lettuce, tomato, red onion, tzatziki sauce, French fries</i>	24€
	Hamburguesa de ternera de la Cerdanya, beicon, cheddar, cebolla caramelizada, patatas fritas <i>Catalan beef burger, bacon, cheddar, caramelized onion, French fries</i>	25€
	Pita de falafel, ensalada, tomate, cebolla morada, salsa tahini, patatas fritas (PB) <i>Falafel pita, salad, tomato, red onion, tahini sauce, French fries</i>	24€

---

<b>GUARNICIONES</b> <b>SIDES</b>	Patatas fritas (PB) <i>French fries</i>	7€
	Ensalada verde (PB) <i>Green salad</i>	7€
	Pan de pita (PB) <i>Pita bread</i>	7€

---

<b>POSTRES</b> <b>DESSERTS</b>	Tarta de queso vasca (V) <i>Basque style cheesecake</i>	10€
	Brownie de chocolate negro, helado de yogur, salsa toffee (V) <i>Dark chocolate brownie, yogurt ice cream, toffee</i>	10€
	Ensalada de fruta (PB) <i>Seasonal fruit salad</i>	12€
	Selección de helados Sandro Desii (1 bola) (V) <i>Ice cream selection by Sandro Desii (1 scoop)</i>	4€

---



PREGUNTA POR NUESTRO VINO DE LA SEMANA  
ASK FOR OUR WINE OF THE WEEK



VINO ESPUMOSO SPARKLING WINE	Sumarroca Reserva Brut 2022 <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay</i>   D.O. CAVA	10€	50€
	Juvé & Camps, Essential Brut Rosé <i>Pinot Noir</i>   D.O. CAVA	10€	50€
	Taittinger Brut Réserve <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>   A.O.C. CHAMPAGNE	24€	120€
	Taittinger Prestige Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>   A.O.C. CHAMPAGNE		128€
	Taittinger, Comtes De Champagne Blanc de Blancs 2011 <i>Chardonnay</i>   A.O.C. CHAMPAGNE		397€
	Taittinger, Comtes De Champagne Rosé 2009 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>   A.O.C. CHAMPAGNE		397€
VINO BLANCO WHITE WINE	Chivite, Las Fincas Blanco 2023 <i>Chardonnay, Garnacha</i>   D.O. NAVARRA	10€	46€
	Alonso & Pedrajo, Suañé Reserva Blanco <i>Viura, Sauvignon Blanc</i>   D.O.Ca. RIOJA		85€
	Sumarroca, Marger 2023 <i>Xarel·lo, Macabeo</i>   D.O. PENEDÈS		56€
	Billaud-Simon, Chablis Bougros 2022 <i>Chardonnay</i>   A.O.C. BOURGOGNE		200€
VINO ROSADO ROSÉ WINE	José Pariente, Victoria Pariente 2024 <i>Garnacha, Tempranillo, Viognier</i>   D.O. RUEDA	10€	55€
	Domaine d' Eole Rosé Tradition 2024 <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Counoise</i>   A.O.C. PROVENCE		58€
VINO TINTO RED WINE	Perelada, Finca Espolla 2022 <i>Syrah, Monastrell, Garnacha tinta, Carinyena</i>   D.O. EMPORDÀ	12€	60€
	Dominio de Cair, Cair Selección Aguilera 2020 <i>Tinta Fina</i>   D.O. RIBERA DEL DUERO		65€
	Louis Jadot, Gevrey-Chambertin 2022 <i>Pinot Noir</i>   A.O.C. BOURGOGNE		154€
VINO DULCE DESSERT WINE	Roccolo Grassi, Recioto di Soave <i>Garganega</i>   D.O.C.G. BROIA, VÉNETO	17€	65€

---

**LICORES**  
**LIQUEURS**

Vermouth	Italia / Italy	Martini Reserva Speciale Rubino	8€
		Martini Reserva Speciale Ambrato	8€
		Cinzano Rosso 1757	8€
		Antica Formula	10€
	España / Spain	Izaguirre Rojo Reserva	8€
		Izaguirre Blanco Reserva	8€
Bitter	Italia / Italy	Martini Bitter 1872	10€
		Campari	10€
		Cynar	10€
Amaro	Italia / Italy	Averna	10€
		Montenegro	10€
		Fernet Branca	12€
Otros	Inglaterra / England	Limoncello	10€
		Disaronno	10€
		Frangelico	10€
		Borghetti	10€
	Irlanda / Ireland	Baileys	10€

---

**DESTILADOS**  
**PREMIUM**  
**SPIRITS**

Premium Gin	Inglaterra / England	Bombay Sapphire	17€
		Bombay Sapphire Premier Cru	17€
		Bombay Sapphir Citron Presse	17€
		Bulldog	17€
		Brockmans	17€
	España / Spain	Gin Mare	17€
		Macaronesian	17€
		Le Tribute	17€
	Escocia / Scotland	Hendrick's	17€
	Alemania / Germany	Monkey 47	19€
Tequila, Mezcal	Jalisco	Patrón Silver	17€
		Patrón Reposado	19€
		Patrón Añejo	25€
		Clase Azul Reposado	40€
		Patrón el Alto	45€
	Oaxaca	Montelobos	17€
		Ilegal Mezcal Joven	25€

Premium Vodka	Francia / France	Grey Goose	17€
		Grey Goose Altius	40€
		Ciroc	17€
		Belvedere	17€
	Holanda / Holland	Ketel One	17€
Premium Whisky	Escocia / Scotland	Dewar's 12	17€
		Dewar's 18	30€
		Dewar's 15	25€
		Laphroig 10 yrs	17€
		Glenfiddich 12 yrs	17€
		Glenfiddich 15 yrs	19€
		Glenfiddich 18 yrs	26€
		Macallan 12 yrs	22€
	Lagavullin 16 yrs	26€	
	Kentucky	Woodford Reserve	19€
		Bulleit Bourbon	17€
		Bulleit Rye	17€
		Templeton Rye 4 yrs	20€
Irlanda / Ireland	Ro & Co	17€	
	Teeling Small Batch	19€	
Brandy, Cognac	España / Spain	Carlos I	17€
		Cardenal Mendoza Gran Reserva	17€
	Francia / France	Hennessy VS	17€
		Courvoisier VSOP	19€
Premium Rum	Venezuela	Santa Teresa 1796	17€
		Diplomático Reserva	17€
	Cuba	Santísima Trinidad 7 años	17€
	Guatemala	Zacapa 23	19€
	Jamaica	Appleton 12	17€
	Puerto Rico	Bacardi 8	17€
Otros / Others	España / Spain	Año Santo Orujo Hierbas	17€
	Francia / France	Pere Magloire VSOP	19€
	Italia / Italy	Grappa Nonino	17€
		Grappa Poli Sarpa Oro	19€
	Perú	Pisco Demonio de los Andes	17€



PREGUNTE POR NUESTRO COCKTAIL OF THE WEEK  
ASK FOR OUR COCKTAIL OF THE WEEK

## SIGNATURE COCKTAILS

Cocktails 17€	Golden Hour	Ron Santa Teresa 1796, fruta de la pasión, almendras, cítricos, piña <i>Santa Teresa rum, passion fruit, almond, citrus, pineapple</i> DULCE, AFRUTADO, EXÓTICO   SWEET, FRUITY, EXOTIC
	Secret Garden	Gin Bombay Sapphire, limoncello, cordial de hierbas mediterráneas, cítricos, ginger beer <i>Bombay Sapphire gin, limoncello, mediterranean herbs cordial, citrus, ginger beer</i> REFRESCANTE, HERBAL, CÍTRICO   REFRESHING, HERBAL, CITRUS
	Flower Power	Vodka Grey Goose, licor de melocotón, cordial de flores, cítricos <i>Grey Goose vodka, peach liquor, flower mix cordial, citrus</i> REFRESCANTE, FLORAL, CÍTRICO   FRESH, FLORAL, CITRUS
	Born to Chill	Tequila Patrón Silver, mezcal Illegal, cordial picante de melón, cítricos <i>Patrón Silver tequila, Illegal mezcal, spicy melon cordial, citrus</i> CÍTRICO, AFRUTADO, POCO PICANTE   FRUITY, CITRUS, SLIGHTLY SPICY
	Sunset Ritual	St. Germain, Martini Fiero, pomelo rosa, frutos rojos, cava, tónica de frambuesa y ruibarbo <i>St. Germain, Martini Fiero, pink grapefruit, red berries, sparkling wine, raspberry &amp; rhubarb tonic</i> APERITIVO, AFRUTADO, FLORAL   APERITIF, FRUITY, FLORAL
Spritz 17€	Martini Fiero	Martini Fiero, cava, soda <i>Martini Fiero, sparkling wine, soda water</i> APERITIVO, AFRUTADO, CÍTRICO   APERITIF, FRUITY, CITRUS
	St. Germain	St. Germain, cava, soda <i>St. Germain, sparkling wine, soda water</i> APERITIVO, AFRUTADO, FLORAL   APERITIF, FRUITY, FLORAL
Non Alcoholic 15€	Blossom Bouquet	Martini Floreale 0.0%, cordial de manzana y jengibre, tónica de flor de saúco <i>Martini Floreale 0.0%, apple and ginger ale cordial, elderflower tonic</i> REFRESCANTE, CÍTRICO, FLORAL   REFRESHING, CITRUS, FLORAL
	1920 Essence	Martini Vibrante, cordial de frutos rojos, ginebra 0.0%, Crodino <i>Martini Vibrante, red fruits cordial, Crodino</i> APERITIVO, CÍTRICO, AFRUTADO   REFRESHING, CITRUS, FRUITY



Viaja por la historia del edificio que acoge el Grand Hotel Central y su jardín secreto, a través de cócteles de esencia mediterránea, en los que cítricos, flores, frutas de temporada y hierbas aromáticas son los grandes protagonistas.  
By Matteo Conte

*Travel through the history of the building that houses the Grand Hotel Central and its secret garden, expressed in Mediterranean-inspired cocktails, where citrus, flowers, seasonal fruits and aromatic herbs take center stage.*  
By Matteo Conte



PREGUNTE POR NUESTRO COCKTAIL OF THE WEEK  
ASK FOR OUR COCKTAIL OF THE WEEK



## BEST SELLERS

Cosmopolitan	Vodka Grey Goose, licor de naranja, cítricos, zumo de arándanos <i>Grey Goose vodka, orange liqueur, citrus, cranberry juice</i>	17€	
Caipirinha	Cachaça Leblon, lima, azúcar <i>Cachaça Leblon, lime, sugar</i>	17€	
Negroni	Martini Bitter, Martini Rubino, Gin Bombay Sapphire <i>Martini Bitter, Martini Rubino, Bombay Sapphire gin</i>	17€	
Espresso Martini	Vodka Grey Goose, licor de café, café de especialidad, azúcar <i>Grey Goose vodka, coffee liqueur, specialty coffee, sugar</i>	17€	
Moscow Mule	Vodka Grey Goose, lima, refresco de jengibre <i>Grey Goose vodka, lime, ginger beer</i>	17€	
Mojito	Ron Bacardi Carta Blanca, lima, menta, azúcar, soda <i>Bacardi Carta Blanca rum, lime, mint, sugar, soda water</i>	17€	
Whisky Sour	Whisky Dewar's 12, limón, azúcar, clara de huevo <i>Dewar's 12 whisky, lemon juice, sugar, egg white</i>	17€	
Old Cuban	Bacardi 8, zumo de lima, azúcar, menta, angostura, vino espumoso <i>Bacardi 8, lime juice, sugar, mint, angostura, sparkling wine</i>	17€	
Mai Tai	Ron Santa Teresa GR, Bacardi blanco, triple sec, zumo lima, orgeat <i>Santa Teresa GR rum, Bacardi blanco, triple sec, lime juice, orgeat</i>	17€	
Penicilin	Whisky Dewar's 12, Laphroig 10, zumo limón, sirope de jengibre y miel <i>Dewar's 12 whisky, Laphroig 10 whisky, lemon juice, ginger-honey syrup</i>	17€	
Aperol Spritz	Aperol, vino espumoso, soda <i>Aperol, sparkling wine, soda</i>	17€	85€
Margarita	Tequila Patrón Silver, licor de naranja, lima <i>Patrón Silver tequila, orange liqueur, lime</i>	17€	85€
Rosita	Martini Bitter, Martini Ambrato, tequila Patrón Silver <i>Martini Bitter, Martini Ambrato, Patrón Silver tequila</i>	17€	
Sangría Vino Blanco	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, vino blanco <i>Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth, orange juice, sugar, white wine</i>	17€	75€
Sangría Cava	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, cava <i>Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth, orange juice, sugar, cava</i>	17€	75€
Sangría Vino Tinto	Ron Santa Teresa Gran Reserva, amaretto, vermouth rojo, zumo de naranja, azúcar, vino tinto <i>Santa Teresa Gran Reserva rum, amaretto, red vermouth, orange juice, sugar, red wine</i>	17€	75€
Sangría Champagne	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, champagne <i>Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth,</i>		120€