IT'S OKAY TO PLAY WITH FOOD

LA TERRAZA
DEL CENTRAL

EMERIL LAGASSE

PARA COMPARTIR
TO SHARE

Olivas gordal marinadas (PB) *Gordal marinated olives*	6€
Chips de patata especiadas (PB) *Spiced potato chips*	6€
Patatas bravas (V) *Patatas bravas, spicy sauce*	10€
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)*	21€
Jamón ibérico de Bellota cortado a mano (80 gr.), "pa amb tomàquet" *Hand-cut Iberian Bellota ham (80 gr.), "pa amb tomàquet"*	36€

PRINCIPALES
MAINS & SALADS

Ensalada verde, cebolla, tomate, agauacate, queso feta, olivas (PB) *Green salad, onion, tomato, avocado, feta cheese, olives*	16€
Ensalada de pollo, lechuga, parmesano, beicon, picatostes, salsa César *Chicken salad, lettuce, parmesan, bacon, croutons, Cesar dressing*	18€
Burrata, rúcula, tomate fresco y seco (V) *Burrata, arugula, fresh & sun-dried tomatoes*	21€
Pizza margarita, mozarella, tomate, albahaca (V) *Pizza margherita, mozarella, tomato sauce, basil*	24€
Gyro de pollo, pan de pita, ensalada, tomate, cebolla morada, tzatziki, patatas fritas *Chicken gyro, pita bread, salad, tomato, red onion, tzatziki, french fries*	24€
Hamburguesa de ternera de la Cerdanya, beicon, cheddar, cebolla caramelizada, patatas fritas *Catalan beef burger, bacon, cheddar, caramelized onion, french fries*	25€

POSTRES
DESSERTS

Tarta de queso vasca (V) *Basque style cheesecake*	10€
Brownie de chocolate, helado de avellanas, toffee (V) *Chocolate brownie, hazelnut ice cream, toffee*	10€

(V) Vegetariano / Vegetarian (PB) Origen vegetal / Plant Based

VINO ESPUMOSO
SPARKLING WINE

Sumarroca Reserva Brut 2023 *Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay* | D.O. CAVA	10€	50€
Juvé & Camps, Milesimé Chardonay *Chardonnay* | D.O. CORPINNAT		70€
Taittinger Brut Réserve *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* | A.O.C. CHAMPAGNE	24€	120€
Taittinger, Comtes De Champagne Blanc de Blancs 2011 *Chardonnay* | A.O.C. CHAMPAGNE		397€
Taittinger, Comtes De Champagne Rosé 2009 *Chardonnay, Pinot Noir* | A.O.C. CHAMPAGNE		397€
Taittinger, Brut Réserve Magnum *Chardonnay, Pinot Noir* | A.O.C. CHAMPAGNE		264€
Juvé & Camps, Cinta Rosé *Pinot Noir* | D.O. CORPINNAT	10€	50€
Taittinger Prestige Rosé *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay* | A.O.C. CHAMPAGNE	25€	128€
Taittinger, Comtes De Champagne Rosé 2009 *Chardonnay, Pinot Noir* | A.O.C. CHAMPAGNE		397€

VINO BLANCO
WHITE WINE

Chivite, Finca Legardeta 2024 *Chardonnay* | D.O. NAVARRA	10€	50€
Pazo de San Mauro, Pazo de San Mauro 2024 *Albariño* | D.O. RÍAS BAIXAS	12€	60€
Joseph Drouhin, Mâcon-Bussières Les Clos 2024 *Chardonnay* | A.O.C. BOURGOGNE	13€	65€
Sumarroca, Marger 2023 *Xarel·lo, Macabeo* | *D.O. PENEDÈS*		56€
Bruma de L'Albi, El Manel Orange wine 2023 *Xarel·lo vermell* | *L'ALBI*		61€

VINO ROSADO
ROSÉ WINE

José Pariente, Victoria Pariente 2025 *Tempranillo, Viognier* | D.O. RUEDA	10€	55€
Domine d' Eole Rosé Tradition 2025 *Grenache, Cinsault, Syrah, Couroise* | A.O.C. PROVENCE		58€
José Pariente, Victoria Pariente Magnum, 2025 *Tempranillo, Viognier* | D.O. RUEDA		110€

VINO TINTO
RED WINE

Terriologia, Terrícola Negre 2022 *Garnacha, Cariñena* | D.O. MONTSANT	10€	55€
Perelada, Finca Espolla 2022 *Syrah, Monastrell, Garnacha tinta, Carinyena* | D.O. EMPORDÀ	12€	60€
Jean-Paul et Charly Thévenet, Morgan Tradition 2024 *Gamay* | *A.O.C. BOURGOGNE*	13€	65€
Marqués de Vargas, Marqués de Vargas Reserva 2020 *Garnacha, Cariñena* | D.O. RIOJA		68€
Joseph Drouhin, Laforêt Bourgogne Pinot Noir 2023 *Pinot Noir* | *A.O.C. BOURGOGNE*		72€

La añada puede variar según disponibilidad.
Vintage may vary depending on availability.

LICORES
LIQUEURS

Vermouth	Italia / Italy	Martini Riserva Speciale Rubino	8€
		Martini Riserva 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	IItalia / Italy	Averna	10€
		Montenegro	10€
		Fernet Branca	12€
Otros	IItalia / Italy	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
Santa Teresa rum, passion fruit, almond, citrus, pineapple
DULCE, AFRUTADO, EXÓTICO | SWEET, FRUITY, EXOTIC

Secret Garden
Gin Bombay Sapphire, limoncello, cordial de hierbas mediterráneas, cítricos, ginger beer
Bombay Sapphire gin, limoncello, mediterranean herbs cordial, citrus, ginger beer
REFRESCANTE, HERBAL, CÍTRICO | REFRESHING, HERBAL, CITRUS

Flower Power
Vodka Grey Goose, licor de melocotón, cordial de flores, cítricos
Grey Goose vodka, peach liquor, flower mix cordial, citrus
REFRESCANTE, FLORAL, CÍTRICO | FRESH, FLORAL, CITRUS

Born to Chill
Tequila Patrón Silver, mezcal Illegal, cordial picante de melón, cítricos
Patrón Silver tequila, Illegal mezcal, spicy melon cordial, citrus
CÍTRICO, AFRUTADO, POCO PICANTE | FRUITY, CITRUS, SLIGHTLY SPICY

Sunset Ritual
St. Germain, Martini Fiero, pomelo rosa, frutos rojos, cava, tónica de frambuesa y ruibarbo
St.Germain, Martini Fiero, pink grapefruit, red berries, sparkling wine, raspberry & rhubarb tonic
APERITIVO, AFRUTADO, FLORAL | APERITIF, FRUITY, FLORAL

Spritz 17€

Martini Fiero
Martini Fiero, cava, soda
Martini Fiero, sparkling wine, soda water
APERITIVO, AFRUTADO, CÍTRICO | APERITIF, FRUITY, CITRUS

Martini Bianco
Martini Bianco, cava, soda
Martini Bianco, sparkling wine, soda water
APERITIVO, LIGERO, DULCE | APERITIF, LIGHT, SWEET

St. Germain
St. Germain, cava, soda
St. Germain, sparkling wine, soda water
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
Martini Floreale 0.0%, apple and ginger ale cordial, elderflower tonic
REFRESCANTE, CÍTRICO, FLORAL | REFRESHING, CITRUS, FLORAL

1920 Essence
Martini Vibrante, cordial de frutos rojos, ginebra 0.0%, Crodino
Martini Vibrante, red fruits cordial, Crodino
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 *Grey Goose vodka, orange liqueur, citrus, cranberry juice*	17€	
Caipirinha	Cachaça Leblon, lima, azúcar *Cachaça Leblon, lime. sugar*	17€	
Negroni	Martini Bitter, Martini Rubino, Gin Bombay Sapphire Martini Bitter, *Martini Rubino, Bombay Sapphire gin*	17€	
Espresso Martini	Vodka Grey Goose, licor de café, café de especialidad, azúcar *Grey Goose vodka, coffee liqueur, specialty coffee, sugar*	17€	
Moscow Mule	Vodka Grey Goose, lima, refresco de jengibre *Grey Goose vodka, lime, ginger beer*	17€	
Mojito	Ron Bacardi Carta Blanca, lima, menta, azúcar, soda *Bacardi Carta Blanca rum, lime, mint, sugar, soda water*	17€	
Whisky Sour	Whisky Dewar's 12, limón, azúcar, clara de huevo *Dewar's 12 whisky, lemon juice, sugar, egg white*	17€	
Old Cuban	Bacardi 8, zumo de lima, azúcar, menta, angostura, vino espumoso *Bacardi 8, lime juice, sugar, mint, angostura, sparkling wine*	17€	
Mai Tai	Ron Santa Teresa GR, Bacardi blanco, triple sec, zumo lima, orgeat *Santa Teresa GR rum, Bacardi blanco, triple sec, lime juice, orgeat*	17€	
Penicilin	Whisky Dewar's 12, Laphroig 10, zumo limón, sirope de jengibre y miel *Dewar's 12 whisky, Laphroig 10 whisky, lemon juice, ginger-honey syrup*	17€	
Paloma	Tequila Patrón Reposado, zumo de lima, soda de pomelo *Patrón Reposado tequila, lime juice, grapefuirt soda*	19€	
Aperol Spritz	Aperol, vino espumoso, soda *Aperol, sparkling wine, soda*	17€	85€
Margarita	Tequila Patrón Silver, licor de naranja, lima *Patrón Silver tequila, orange liqueur, lime*	17€	85€
Rosita	Martini Bitter, Martini Ambrato, tequila Patrón Silver Martini Bitter, Maritni Ambrato, Patrón Silver tequila	17€	
Sangría Vino Blanco	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, vino blanco *Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth, orange juice, sugar, white wine*	17€	75€
Sangría Cava	Bombay Sapphire, licor de naranja, vermouth blanco, zumo de naranja, azúcar, cava *Bombay Sapphire, orange liqueur, white vermouth, orange juice, sugar, cava*	17€	75€
Sangría Vino Tinto	Ron Santa Teresa Gran Reserva, amaretto, vermouth rojo, zumo de naranja, azúcar, vino tinto *Santa Teresa Gran Reserva rum, amaretto, red vermouth, orange juice, sugar, red wine*	17€	75€