

(de 12.00 h a 19.00 h)

NUESTRA SELECCIÓN DE ESCABECHES Y ENCURTIDOS

LA NOSTRA SELECCIÓ DE
ESCABETXES I MARINATS

Olivas gordal con limón y tomillo <i>Olives gordal amb llimona y farigolas</i>		5
Patatas Chips Gruesas <i>Patates Xips grosses</i>		3
Berberechos con mango y chile <i>Escopinyes amb mango i xilè</i>	M • ML • P	18
Mejillones en escabeche <i>Musclos en escabetx</i>	M • ML • P	9

PARA PICAR

TO AMUSE

Ostras Thierry Poget Nº2 Especial Normandi (1p/3p) <i>Ostres Thierry Poget Nª2</i> <i>Especial Normandi</i>	M • ML • P	5	12
Jamón ibérico con pan con tomate (80 gr) <i>Pernil ibèric amb pa amb tomàquet</i>	G • C	28	
Mini conos con guacamole y pico de gallo (6p) <i>Mini cons amb guacamole</i> <i>i "pico de gallo"</i>	G • FS	7	
Ensaladilla tradicional con ventresca de atún <i>"Ensaladilla" tradicional</i> <i>amb ventresca de tonyina</i>	G • H • L • P	5	
Patatas a la sal con nuestra salsa brava <i>Patates a la sal amb la nostra salsa brava</i>	L	5	
Embutidos ibéricos <i>Embotits ibèrics</i>	C	20	
Pan de coca con tomate <i>Pa de coca amb tomàquet</i>	G	5	

ENSALADAS Y "PLATILLOS"

AMANIDAS I PLATETS

Burrata, brotes y tomates a fuego lento <i>Burrata, brots i tomàquets a foc lent</i>	L	12
Ensalada de pollo marinado con nuestra salsa Cesar <i>Amanida de pollastre marinat i</i> <i>el nostre amaniment Cesar</i>	AJ • H • MZ	15
Ceviche de mango y langostinos con chips de yuca <i>Ceviche de mango i llagostins amb xips de iuca</i>	A • M • MZ	13
Sándwich Mixto con mantequilla de cebolla y mostaza <i>Sandwich mixt amb mantega de ceba i mostassa</i>	G • L • MZ	13
Tostada de pan de centeno con aguacate, queso feta y semillas de lino <i>Torrada de pa de sègol amb alvocat,</i> <i>formatge feta i llavors de lli</i>	G • L	12

POSTRES

DESSERTS

Selección de helados artesanos <i>Selecció de gelats artesans</i>	L • H	5
Mosaico de frutas con menta y sorbete de limón <i>Mosaic de fruites amb menta i</i> <i>sorbet de llimona</i>		7
Trufas de chocolate y pistachos <i>Trufes de xocolata i pistatxos</i>	G • L	8
Brownie de chocolate con nueces <i>Brownie de xocolata amb nous</i>	G • L • FS	8

 Pregunte por nuestra opción vegetariana
Ask about our vegetarian option

G	Gluten / Gluten	L	Leche / Milk	H	Huevo / Egg	P	Pescado / Fish
FS	Frutos Secos / Nuts	AJ	Ajo / Garlic	M	Marisco / Seafood	ML	Moluscos / Shellfish
C	Cerdo / Pork	SJ	Soja / Soy	A	Apio / Celery	MZ	Mostaza / Mustard

Según la normativa de seguridad local vigente sobre bares y terrazas con piscina al aire libre, las bebidas no podrán servirse en recipientes de cristal.
Due to local ordinance that applies to bars and terraces with swimming pools, drinks cannot be served in glasses.

AGUAS, ZUMOS Y REFRESCOS

AIGÜES, SUCS I REFRESCOS

Agua mineral / Agua con gas <i>Aigua mineral/ aigua amb gas</i>	5
Zumo de naranja, piña, melocotón, pomelo, tomate <i>Suc de taronja, anannas, pressec, pomelo i tomaquet</i>	5
Coca Cola, Light, Zero, Schweppes, Nestea, Sprite	5
Tónica, Burn <i>Tònica, Burn</i>	6

CERVEZAS

CERVESAS

Cerveza de tirador 30cl / 50cl <i>Cervesa de tirador 30 cl / 50cl</i>	5	7
Estrella Galicia 0°0	7	
Gluten free	7	
Barcelona Beer (Ale Beer 5°)	7	
La Bella Lola (Premium Ale 4°)	7	
La Niña Barbuda (Ale 7°)	7	

CAVA Y CHAMPAGNE

CAVA & CHAMPAGNE

Juve & Camps Cinta Púrpura <i>(Macabeo, Xarel·lo, Parellada)</i> DO CAVA	6	28
Huguet "Cava Reserva" <i>(Parellada, Macabeo y Pinot Noir)</i> DO CAVA	32	
Juvé y Camps Brut Rosé <i>(Pinot Noir)</i> DO CAVA	7	29
Veuve Clicquot <i>(Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay)</i> CHAMPAGNE	14	98
Moët & Chandon Rosé <i>(Pinot Meunier y Chardonnay)</i> CHAMPAGNE	105	

VINO BLANCO

BI BLANC



Can Feixes Blanc Sel·lecció <i>(Parellada, Macabeo, Chardonnay y Malvasia)</i> DO PENEDES	6	25
Miranda d'Espiells <i>(Chardonnay)</i> DO PENEDES	7	27
Fenomenal <i>(Verdejo)</i> DO RUEDA	6	25
Pazo das Bruxas <i>(Albariño)</i> DO RIAS BAIXAS		28
Amic blanc <i>(Garnacha blanca)</i> DO EMPORDÁ		35

VINO ROSADO

VI ROSAT



Aurora <i>(Pinot Noir, Xarel·lo y Syrah)</i> DO PENEDES	6	23
Quinta Clarisa <i>(Tempranillo)</i> DO CASTILLA Y LEON 88* Peñin	7	28

VINO TINTO

VI NEGRE



Joseph Drouhin Laforet <i>(Pinot Noir)</i> BOURGOGNE	8	38
Scala Dei <i>(Garnacha)</i> DO PRIORATO	7	29
Vinya Escarlata <i>(Merlot)</i> DO PENEDES	7	29
La Montesa <i>(Tempranillo, Mazuelo y Garnacha)</i> DOC RIOJA		32
Pétalos del Bierzo <i>(Alicante Bouschet)</i> DO BIERZO 93* Peñin		38

Follow us & share your experience!

grandhotelcentral

@ghotelcentral

@ghotelcentral

#grandhotelcentral

skybar

PREMIUM LONG DRINKS

PREMIUM GIN PERFECT SERVE 14

ESPAÑA / ESPANYA

Gin Mare

Twist de limón y romero | *Twist de llimona i romaní*

Nordés

Twist de lima | *Twist de llima*

Gin Raw

Twist de limón | *Twist de llimona*

FRANCIA / FRANÇA

Citadelle

Twist de limón y lima | *Twist de llimona i llima*

G Vine Floraison

Uvas y limón | *Raïm i llimona*

ESCOCIA / ESCOCIA

Hendricks

Pepino y lima | *Cogombre i llima*

INGLATERRA / ANGLATERRA

Sipsmith

Lima y limón | *Llima i llimona*

Tanqueray Ten

Peladura de lima | *Pell de llima*

Bombay Sapphire

Lima | *Llima*

Oxley

Twist de lima y limón | *Twist de llima i llimona*

Bulldog

Twist de limón y regaliz | *Twist de llimona i regalèssia*

London N°1

Twist de limón | *Twist de llimona*

ALEMANIA / ALEMANYA

Monkey 47

Grosella y lemon grass | *Grosella i lemon grass*

CALIFORNIA

Gin 209

Menta y twist de naranja | *Menta i twist de taronja*

JAPAN

Roku

Twist de limón | *Twist de llimona*

PREMIUM VODKA 16

POLONIA / POLÒNIA

Belvedere | U Luvka

FRANCIA / FRANÇA

Grey Goose

RUSIA / RUSSIA

Beluga

EEUU

Ketel One

PREMIUM WHISKY

SCOTCH

Cardhu 12, Glenfiddich,

Macallan 12, Glenrothes

Lagavullin 16

18

BOURBON

Makers Mark, Buffalo Trace

JAPÓN / JAPÓ

Nikka from the Barrel

Hibiki 12

28

BRANDY, COGNAC Y ARMAGNAC

Cardenal Mendoza

14

Hennessy VS, Courvoisier VSOP

16

Courvoisier XO

24

Cles des Ducs VSOP

14

PREMIUM RON

NICARAGUA

Flor de caña 12

16

GUATEMALA

Zacapa Solera 23

16

Zacapa XO

24

VENEZUELA

Diplomático Reserva, Santa Teresa 1796

16

REPÚBLICA DOMINICANA

Brugal 1888, Barceló Imperial

16

TEQUILA Y MEZCAL

Don Julio Reposado

Curado Espadín

Patrón Añejo

Alipus San Baltazar, Alacran

Según la normativa de seguridad local vigente sobre bares y terrazas con piscina al aire libre, las bebidas no podrán servirse en recipientes de cristal.
Segons la normativa de seguretat local vigent sobre bars i terrasses amb piscina a l'aire lliure, les begudes no podran servir-se en recipients de vidre.

FINE COCKTAILS BY MANEL VEHI

SIGNATURE

16

MACHUPICHU

Pisco Demonio de los Andes macerado con lemon Grass, pimienta de Jamaica y haba tonka, zumo de lima y clara de huevo.

Pisco Demonio de los Andes macerat amb lemon grass, pebre de Jamaica i fava tonka, suc de llima i clara d'ou.

MANUYA

Ron 1888, maracuyá, melón y zumo de lima.

Ron 1888, fruita de la passió, meló i suc de llimona.

MARGARITA DE TAMARINDO

Tequila Don Julio, Cointreau, tamarindo y zumo de lima, acabado con aire de sal.

Don Julio Tequila, Cointreau, tamarinde i suc de llima, acabat amb aire de sal.

OUR GIMLET

Ginebra Gin Mare, licor de bergamota Italicus, zumo de lima e infusión de butterfly pea.

Gin Mare gin, licor de bergamota Italicus, suc de llima i infusió de butterfly pea.

RON AMOUR

Ron Barceló Imperial, zumo de moras, zumo de lima, bitter de canela y haba tonka y espuma de coco.

Rum Barceló Imperial, suc de mores, suc de lima, bitter de canyella i fava tonka i escuma de oco.

COCKTAILS CLASICOS

16

APEROL SPRITZ

Aperol, zumo de pomelo y cava.

Aperol, suc d'aranja i cava.

BLOODY MARY

Vodka Kettle One, zumo de tomate, mostaza, tabasco, salsa lea Perrin's, salsa maggy y lima.

Kettle One, suc de tomàquet, mostassa, tabasco, salsa lea Perrin's, salsa Maggy's i llima.

CAIPIRINHA

Cachaça Capucana y lima.

Cachaça Capucana i llima.

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, arándanos y limón.

Vodka Grey Goose, Cointreau, arandanos i llimona.

DAIKIRI

Ron Barceló Imperial y lima.

Rom Barceló Imperial i llima.

DARK AND STORMY

Ron Santa Teresa 1796 y Ginger beer.

Rom Santa Teresa 1796 i ginger beer.

DRY MARTINI

Ginebra Bombay Sapphire y vermouth extra dry.

Gin Bombay Sapphire i vermouth extra dry.

MARGARITA

Tequila Curado, Cointreau y limón.

Tequila Curado, Cointreau i llimona.

MOJITO

Ron Brugal 1888 macerado con menta y lima acabado con espuma de lima.

Rom Brugal 1888 macerat amb menta i llima, acabat amb escuma de llima.

MOSCOW MULE

Vodka Belvedere, Ginger beer, limón y angostura bitter.

Vodka Belvedere, ginger beer, llimona i angostura bitter.

NEGRONI

Ginebra Tanqueray Ten, Vermut Rosso, Campari, twist de naranja y bitter de Haba Tonka.

Gin Tanqueray Ten, vermouth negre, Campari, taronja i fava tonka.

OLD-FASHIONED

Bourbon Maker's Mark, angostura bitter y twist de naranja.

Bourbon Maker's Mark, angostura bitter i twist de taronja.

PISCO SOUR

Pisco Demonio de los Andes, limón, clara de huevo y angostura bitter.

Pisco Demonio de los Andes, llimona, clara d'ou i angostura.

SHERRY RICH

Veuve Clicquot Rich, Campari, Pedro Ximénez y fresa.

Veuve Clicquot Rich, Campari, Pedro Ximénez i maduixa.

WHISKY SOUR

Bulleit Bourbon, limón, clara de huevo y angostura bitter.

Bulleit Bourbon, llimona, clara d'ou i angostura bitter.

SIN ALCOHOL

12

FRUIT SWIZZLE

Naranja, fresa y lima. *Taronja, maduixa i llima.*

GREEN VIBES-DETOX

Combucha de limón, zumo de pera, kale y nectar de Ágave.

Combucha, de llimona, suc de pera, kale i nèctar d'agave.

GROP

Naranja, jengibre, vainilla y lima.

Taronja, gíngebre, vainilla i llima.

VIRGIN MARY

Zumo de tomate, mostaza, tabasco y salsa lea Perrin's, salsa maggy y lima.

Taronja, gíngebre, vainilla i llima.