

(from 12 pm to 19:00 pm)
(de 12h à 19h)

OUR SELECTIONS OF CANNED AND PICKLES

NOTRE SÉLECTIONS DE
CONSERVES ET MARINÉES

Gordal Olives with lemon and thyme <i>Olives Gordal au citron et thym</i>		5
Potatoes chips <i>Chips grosses de Pommes de terre</i>		3
Cockles with mango and chili <i>Coques avec mangue et chili</i>	M • ML • P	18
Pickled Mussels <i>Moules marinées</i>	M • ML • P	9

TO SHARE

PER PARTAGER

Oysters Thierry Poget N°2 Special Normandie (1p/3p) <i>Huitre Thierry Poget N°2 Spéciale Normandie</i>	M • ML • P	5	12
Iberian ham with tomato-rubbed bread (80 gr) <i>Jambon ibérique, pain à la tomate (80 g)</i>	G • C	28	
Mini guacamole and pico de gallo cones (6p) <i>Mini guacamole et "pico de gallo" cônes (6p)</i>	G • FS	7	
Traditional potato salad tuna fish belly <i>Traditionnel "Ensaladilla" avec ventrèche du thon</i>	G • H • L • P	5	
Salted potatoes with house made brava sauce <i>Pommes de terre au sal avec sauce brava maison</i>	L	5	
Iberian Charcuterie <i>Charcuterie Ibérique</i>	C	20	
Tomato-rubbed bread <i>Pain à la tomate</i>	G	5	

SALADS AND LIGHT DISHES

SALADES ET PLATS LEGERS

Burrata, sprouts and lightly roasted tomatoes <i>Burrata, pousses et tomates cuites doucement</i>	L	12
Chicken salad with our Cesar dressing <i>Salade de poulet avec notre sauce Cesar</i>	AJ • H • MZ	15
Mango ceviche with prawns and yuca chips <i>Ceviche de mangue avec langoustines et chips de yuca</i>	A • M • MZ	13
Ham and cheese sandwich, onion butter and mustard <i>Sandwich du jambon et fromage, beurre d' oignon et mustard</i>	G • L • MZ	13
Rye bread toast with avocado, feta cheese and flax seeds <i>Toast de pain de seigle avec avocat, fromage feta et graines de lin</i>	G • L	12

DESSERTS

DESSERTS

Selection of homemade ice creams <i>Sélection de glaces artisanales</i>	L • H	5
Fruit mosaic with mint and lemon sorbet <i>Mosaic de fruits avec du menthe et sorbet de citron</i>		7
Chocolate truffles with pistachios <i>Trouffes au chocolat et pistaches</i>	G • L	8
Chocolate brownie with nuts <i>Brownie au chocolat avec noix</i>	G • L • FS	8

🍴 Ask about our vegetarian option
Renseignez-vous sur notre option végétarienne

G	Gluten / Gluten	L	Milk / Lait	H	Egg / Œuf	P	Fish / Poisson
FS	Nuts / Des noisettes	AJ	Garlic / Ail	M	Seafood / Fruit de mer	ML	Shellfish / Fruits de mer
C	Pork / Porc	SJ	Soy / Soja	A	Celery / Céleri	MZ	Mustard / Moutarde

Due to local ordinance that applies to bars and terraces with swimming pools, drinks cannot be served in glasses.
En raison de l'ordonnance locale qui s'applique aux bars et terrasses avec piscines, les boissons ne peuvent pas être servies dans des verres.

WATER, JUICES & SOFT DRINKS

EAU, JUS ET BOISSONS GAZEUSES

Still and sparkling mineral water <i>Eau mineral / Eau gazeuse</i>	5
Orange, pineapple, peach, grapefruit, tomato juice <i>Juice d'orange, ananas, jus de pêche, Pamplemousse, tomate</i>	5
Coca Cola, Light, Zero, Schweppes, Nestea, Sprite	5
Tonic, Burn <i>Tonique, Burn</i>	6

BEERS

BIÈRES

Draft Beer 30cl / 50cl <i>Bière pression 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 & CHAMPAGNE

CAVA & CHAMPAGNE

Juve & Camps Cinta Púrpura <i>(Macabeo, Xarel·lo, Parellada)</i> DO CAVA	6	28
Huguet "Cava Reserva" <i>(Parellada, Macabeo & 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 & Chardonnay)</i> CHAMPAGNE	14	98
Moët & Chandon Rosé <i>(Pinot Meunier & Chardonnay)</i> CHAMPAGNE	105	

WHITE WINE

VIN BLANC



Can Feixes Blanc Sel·lecció <i>(Parellada, Macabeo, Chardonnay & 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

ROSÉ WINE

VIN ROSÉ



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

RED WINE

VIN ROUGE



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 & 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

SPAIN / ESPAGNE

Gin Mare

Lemon twist and rosemary | *Twist de citron et romarin*

Nordés

Lime twist | *Twist de citron vert*

Gin Raw

Lemon twist | *Twist de citron*

FRANCE / FRANCE

Citadelle

Lime and lemon twist | *Twist de citron et citron vert*

G Vine Floraison

Grapes and lemon | *Raisin et citron*

SCOTLAND / ÉCOSSE

Hendricks

Cucumber and lime | *Concombre et citron vert*

ENGLAND / ANGLETERRE

Sipsmith

Lime and lemon | *Citron et citron vert*

Tanqueray Ten

Lemon zest | *Zeste de citron*

Bombay Sapphire

Lemon | *Citron*

Oxley

Lime and lemon twist | *Citron et citron vert twist*

Bulldog

Lemon twist and licorice. | *Twist de citron et réglisse*

London N°1

Lemon Twist | *Twist de citron*

DEUTSCHLAND / DEUTSCHLAND

Monkey 47

Redcurrants and lemon grass | *Groseilles et citronnelle*

CALIFORNIA

Gin 209

Mint and Orange twist | *Menthe et twist d'orange*

JAPAN

Roku

Lemon twist | *Twist de citron*

PREMIUM VODKA 16

POLAND / POLOGNE

Belvedere | U' Luvka

FRANCE / FRANCE

Grey Goose

RUSIA / RUSIE

Beluga

EEUU

Ketel One

PREMIUM WHISKY

SCOTCH

Cardhu 12, Glenfiddich,

Macallan 12, Glenrothes

Lagavullin 16

16

18

BOURBON

Makers Mark, Buffalo Trace

JAPAN / JAPON

Nikka from the Barrel

Hibiki 12

BRANDY, COGNAC Y ARMAGNAC

Cardenal Mendoza

Hennessy VS, Courvoisier VSOP

Courvoisier XO

Cles des Ducs VSOP

PREMIUM RON

NICARAGUA

Flor de caña 12

GUATEMALA

Zacapa Solera 23

Zacapa XO

VENEZUELA

Diplomático Reserva, Santa Teresa 1796

REPÚBLICA DOMINICANA

Brugal 1888, Barceló Imperial

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 macerated with lemon grass, Jamaican pepper and tonka bean, lime juice and egg white.

Pisco Demonio de los Andes macéré avec de la citronnelle, piment de la Jamaïque et fève tonka, jus de citron vert et blanc d'œuf.

MANUYA

Rum 1888, passion fruit, melon and lime juice.

Ron 1888, fruit de la passion, melon et jus de citron vert.

MARGARITA DE TAMARINDO

Don Julio Tequila, Cointreau, tamarind and lime juice finished with salt air.

Tequila Don Julio, Cointreau, tamarin et jus de citron, finie avec air du sel.

OUR GIMLET

Gin Mare, Italicus bergamot liqueur, lime juice and butterfly pea infusion.

Gin Mare, liqueur de bergamote Italicus, jus de citron vert et infusion de butterfly poire.

RON AMOUR

Rum Barceló Imperial, blackberry juice, lime juice, cinnamon and tonka bean bitters.

Rhum Barceló Imperial, jus de mûre, jus de citron vert, bitter de cannelle et de fève tonka et mousse de noix de coco.

CLASSIC COCKTAILS

16

APEROL SPRITZ

Aperol, White wine and cava. *Aperol, vin blanc et cava.*

BLOODY MARY

Vodka Kettle One, tomato juice, mustard, tabasco, Worcestershire sauce, Maggy sauce and lime.

Vodka Kettle One, jus de tomate, moutard, tabasco, Worcestershire sauce, Maggy sauce et citron vert

CAIPIRINHA

Cachaça Capucana and lime.

Cachaça Capucana et citron vert.

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, red currants and lemon.

Vodka Grey Goose, Cointreau, groseilles rouges et citron.

DAIKIRI

Rum Barceló Imperial and lime.

Ron Barceló Imperial et citron vert.

DARK AND STORMY

Rum Santa Teresa 1796 and Ginger beer.

Rum Santa Teresa 1796 et ginger beer.

DRY MARTINI

Gin Bombay Sapphire and vermouth extra dry.

Gin Bombay Sapphire et vermouth extra dry.

MARGARITA

Tequila Curado, Cointreau y limón.

Tequila Curado, Cointreau et citron.

MOJITO

Rum Brugal 1888 macerated with mint and lime finished with lime foam.

Ron Brugal 1888 macéré avec de la menthe et du citron vert fini avec de la mousse de citron vert.

MOSCOW MULE

Vodka Belvedere, Ginger beer, lemon and angostura bitter.

Belvedere Vodka, ginger beer, citron et angostura bitter.

NEGRONI

Gin Tanqueray Ten, Vermouth Rosso, Campari, orange twist and tonka bean bitter.

Gin Tanqueray Ten, Vermouth Rosso, Campari, twist d'orange et tonka fève.

OLD-FASHIONED

Maker's Mark Bourbon, angostura bitter and orange twist.

Maker's Mark Bourbon, angostura bitter et twist d'orange.

PISCO SOUR

Demonio de los Andes Pisco, lemon, egg white and angostura bitter.

Pisco Demonio de los Andes, citron, blanc d'ouf et angostura bitter

SHERRY RICH

Veuve Clicquot Rich, Campari, Pedro Ximénez and strawberries.

Veuve Clicquot Rich, Campari, Pedro Ximénez et fraises.

WHISKY SOUR

Bulleit Bourbon, lemon, egg White and angostura bitter.

Bulleit Bourbon, citron, blanc d'ouf et angostura bitter.

NON ALCOHOL

12

FRUIT SWIZZLE

Orange, strawberries and lime. *Orange, fraise et citron.*

GREEN VIBES-DETOX

Lemon kombucha, pear juice, kale and Ágave nectar.

Kombucha de citron, jus de poire, kale et nectar de Agave.

GROP

Orange, ginger, vanilla and lime.

Orange, gingembre, vanille et citron vert

VIRGIN MARY

Tomato juice, mustard, tabasco, Worcestershire sauce, Maggy sauce and lime.

Jus de tomate, moutard, tabasco, Worcestershire sauce, Maggy sauce et citron vert.