

(de 12.00 h a 18.00 h)

## TAPAS Y PLATOS LIGEROS

SNACKS AND LIGHT DISHES

<b>Olivas Gordal con tomillo y lima</b> <i>Curried Gordal olives</i>	5
<b>Chips</b> <i>Potato Chips</i>	3
<b>Mejillones en escabeche</b> <i>"Escabeche" Mussels with dill and lime</i>	9
<b>Anchoas del cantabrico 00 con pan con tomate</b> <i>Anchovies from cantabrian sea 00 with tomato rubbed bread</i>	12
<b>Boquerones en vinagre con gel de cebollino</b> <i>White anchovies with chive gel</i>	12
<b>Jamón ibérico con pan con tomate (80 gr)</b> <i>Iberian Ham with tomato rubbed bread</i>	28
<b>Ostras Thierry Poget N°2 Especial Normandi (1p/3p)</b> <i>Ostres Thierry Poget N°2 Special Normandi</i>	5 12
<b>Mini conos con guacamole y pico de gallo (6p)</b> <i>Guacamole and pico de gallo mino cones</i>	7
<b>Burrata, brotes y tomates ligeramente asados</b> <i>Burrata, sprouts and lightly roasted tomatoes</i>	12
<b>Ensalada de pollo con aderezo cesar</b> <i>Chicken salad with our Cesar dressing</i>	15
<b>Pan con tomate</b> <i>Tomato-rubbed bread</i>	5

## DULCES

DESSERTS

<b>Trufas de chocolate y pistachos</b> <i>Chocolate truffles with pistachios</i>	8
---	---

<b>Mel y Mató</b> <i>Honey and Mató Cheese</i>	8
---	---

## AGUAS, ZUMOS Y REFRESCOS

WATER, JUICES & SOFT DRINKS

<b>Agua mineral / Agua con gas</b> <i>Still and sparkling mineral water</i>	5
--	---

<b>Zumo de naranja, piña, melocotón, pomelo, tomate</b> <i>Orange, pineapple, peach, grapefruit, tomato juice</i>	5
--	---

<b>Coca Cola, Light, Zero, Schweppes, Nestea, Sprite</b>	5
--	---

<b>Tónica, Burn</b> <i>Tonic, Burn</i>	6
---	---

## CERVEZAS

BEERS

<b>Cerveza de tirador 30cl / 50cl</b> <i>Draft Beer 30cl / 50cl</i>	5	7
--	---	---

<b>Estrella Galicia 0'0</b>	7
-----------------------------	---

<b>Gluten free</b>	7
--------------------	---

<b>Barcelona Beer (Ale Beer 5°)</b>	7
-------------------------------------	---

<b>La Bella Lola (Premium Ale 4°)</b>	7
---------------------------------------	---

<b>La Niña Barbuda (Ale 7°)</b>	7
---------------------------------	---

 Pregunte por nuestra opción vegetariana  
Ask about our vegetarian option

**G** Gluten / *Gluten*  
**FS** Frutos Secos / *Nuts*  
**C** Cerdo / *Pork*

**L** Leche / *Milk*  
**AJ** Ajo / *Garlic*  
**SJ** Soja / *Soy*

**H** Huevo / *Egg*  
**M** Marisco / *Seafood*  
**A** Apio / *Celery*

**P** Pescado / *Fish*  
**ML** Moluscos / *Shellfish*  
**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.

---

## CAVA Y CHAMPAGNE

CAVA & CHAMPAGNE



**Juve & Camps Cinta Púrpura** 6 28  
*(Macabeo, Xarel·lo, Parellada)*  
DO CAVA

**Huguet "Cava Reserva"** 32  
*(Parellada, Macabeo y Pinot Noir)*  
DO CAVA

**Juvé y Camps Brut Rosé** 7 29  
*(Pinot Noir)*  
DO CAVA

**Veuve Clicquot** 14 98  
*(Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay)*  
CHAMPAGNE

**Moët & Chandon Rosé** 105  
*(Pinot Meunier y Chardonnay)*  
CHAMPAGNE

---

## RED WINE

VI NEGRE



**Joseph Drouhin Laforet** 8 38  
*(Pinot Noir)*  
BOURGOGNE

**Scala Dei** 7 29  
*(Garnacha)*  
DO PRIORATO

**Vinya Escarlata** 7 29  
*(Merlot)*  
DO PENEDES

**La Montesa** 32  
*(Tempranillo, Mazuelo y Garnacha)*  
DOC RIOJA

**Pétalos del Bierzo** 38  
*(Alicante Bouschet)*  
O BIERZO 93\* Peñin

---

## VINO BLANCO

WHITE WINE



**Can Feixes Blanc Sel·lecció** 6 25  
*(Parellada, Macabeo, Chardonnay y Malvasía)*  
DO PENEDES

**Miranda d'Espiells** 7 27  
*(Chardonnay)*  
DO PENEDES

**Fenomenal** 6 25  
*(Verdejo)*  
DO RUEDA

**Pazo das Bruxas** 28  
*(Albariño)*  
DO RIAS BAIXAS

**Amic blanc** 35  
*(Garnacha blanca)*  
DO EMPORDÁ

---

## VINO ROSADO

ROSÉ WINE



**Aurora** 6 23  
*(Pinot Noir, Xarel·lo y Syrah)*  
DO PENEDES

**Quinta Clarisa** 7 28  
*(Tempranillo)*  
DO CASTILLA Y LEON 88\* Peñin

---

*Follow us & share your experience!*

grandhotelcentral

@ghotelcentral

@ghotelcentral

#grandhotelcentral

---

skybar

---

## PREMIUM LONG DRINKS

---

---

### PREMIUM GIN PERFECT SERVE 14

---

#### ESPAÑA / SPAIN

##### Gin Mare

Twist de limón y romero | *Lemon twist and rosemary*

##### Nordés

Twist de lima | *Lime twist*

##### Gin Raw

Twist de limón | *Lemon twist*

#### FRANCIA / FRANCE

##### Citadelle

Twist de limón y lima | *Lime and lemon twist*

##### G Vine Floraison

Uvas y limón | *Grapes and lemon*

#### ESCOCIA / SCOTLAND

##### Hendricks

Pepino y lima | *Cogombre i llima*

#### INGLATERRA / ENGLAND

##### Sipsmith

Lima y limón | *Lime and lemon*

##### Tanqueray Ten

Peladura de lima | *Lemon zest*

##### Bombay Sapphire

Lima | *Lemon*

##### Oxley

Twist de lima y limón | *Lime and lemon twist*

##### Bulldog

Twist de limón y regaliz | *Lemon twist and licorice*

##### London N°1

Twist de limón | *Lemon Twist*

#### ALEMANIA / DEUTSCHLAND

##### Monkey 47

Grosella y lemon grass | *Redcurrants and lemon grass*

#### CALIFORNIA

##### Gin 209

Menta y twist de naranja | *Mint and Orange twist*

#### JAPAN

##### Roku

Twist de limón | *Lemon twist*

---

### PREMIUM VODKA 16

---

#### POLONIA / POLAND

Belvedere | U Luvka

#### FRANCIA / FRANCE

Grey Goose

#### RUSIA / RUSIA

Beluga

EEUU

Ketel One

---

### PREMIUM WHISKY

---

#### SCOTCH

Cardhu 12, Glenfiddich,

Macallan 12, Glenrothes

Lagavullin 16

18

#### BOURBON

Makers Mark, Buffalo Trace

#### JAPÓN / JAPAN

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.  
*According to current local safety regulations on bars and terraces with an outdoor pool, drinks may not be served in glass containers.*

---

---

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

#### MANUYA

Ron 1888, maracuyá, melón y zumo de lima.

*Rum 1888, passion fruit, melon and lime juice.*

#### MARGARITA DE TAMARINDO

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

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

#### OUR GIMLET

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

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

#### RON AMOUR

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

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

---

### CLASSIC COCKTAILS

16

#### APEROL SPRITZ

Aperol, zumo de pomelo y cava.

*Aperol, White wine and cava.*

#### BLOODY MARY

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

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

#### CAIPIRINHA

Cachaça Capucana y lima.

*Cachaça Capucana et citron vert.*

#### COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, arándanos y limón.

*Vodka Grey Goose, Cointreau, red currants and lemon.*

#### DAIKIRI

Ron Barceló Imperial y lima.

*Rum Barceló Imperial and lime.*

#### DARK AND STORMY

Ron Santa Teresa 1796 y Ginger beer.

*Rum Santa Teresa 1796 and Ginger beer.*

#### DRY MARTINI

Ginebra Bombay Sapphire y vermouth extra dry.

*Gin Bombay Sapphire and vermouth extra dry.*

#### MARGARITA

Tequila Curado, Cointreau y limón.

*Tequila Curado, Cointreau and lemon.*

#### MOJITO

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

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

#### MOSCOW MULE

Vodka Belvedere, Ginger beer, limón y angostura bitter.

*Vodka Belvedere, Ginger beer, lemon and angostura bitter.*

#### NEGRONI

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

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

#### OLD-FASHIONED

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

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

#### PISCO SOUR

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

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

#### SHERRY RICH

Veuve Clicquot Rich, Campari, Pedro Ximénez y fresa.

*Veuve Clicquot Rich, Campari, Pedro Ximénez and strawberries.*

#### WHISKY SOUR

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

*Bulleit Bourbon, lemon, egg White and angostura bitter.*

---

### NON ALCOHOL

12

#### FRUIT SWIZZLE

Naranja, fresa y lima. *Orange, strawberries and lime.*

#### GREEN VIBES-DETOX

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

*Lemon kombucha, pear juice, kale and Ágave nectar.*

#### GROP

Naranja, jengibre, vainilla y lima.

*Orange, ginger, vanilla and lime.*

#### VIRGIN MARY

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

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