

La entrada para clientes externos es de 16 €
16€ fee for outside visitors

TAPAS Y PLATILLOS

SNACKS & LIGHT DISHES

Olivas Gordal marinadas (V) <i>Marinated Gordal olives</i>	A·SF	5
Chips de patata especiadas (V) <i>Spiced potato chips</i>		5
Ostras Thierry Poget n°2 Super Spéciale Normandie (1ud.) <i>Oysters Thierry Poget n°2 Super Spéciale Normandie (1pc.)</i>	ML	5,50
Croquetas cremosas de jamón ibérico (3uds.) <i>Creamy Iberian ham croquettes (3 pcs.)</i>	L·G·H·AJ	8
Patatas bravas (VG) <i>Patatas bravas, spicy sauce</i>	H·P·AJ·SF	8
Hummus, anacardos, crudités (V) <i>Hummus, cashew, crudites</i>	S·AJ·FS	12
Selección de quesos catalanes, mermelada, nueces (VG) <i>Catalan cheese platter, jam, walnuts</i>	G·L·FS	14
Ceviche de corvina, mango, cebolla de Figueras, kikos, cilantro <i>Sea bass ceviche, mango, Figueras onion, crunchy corn, coriander</i>	P·AJ	15
Pizzetta de burrata, tomate cherry, albahaca (VG) <i>Pizzetta with burrata, cherry tomato, basil</i>	G·L	16
Calamares a la andaluza, pimentón, alioli <i>Andalusian style squid, paprika, aioli</i>	ML·G·H·AJ	22
Jamón ibérico cortado a cuchillo (100 gr.), “pa amb tomàquet” <i>Iberian ham sliced with a knife (100 gr.), “pa amb tomàquet”</i>	G	29

(VG) vegetariano | *vegetarian* (V) vegano | *vegan*

ENSALADAS Y BOWLS

SALADS & BOWLS

Ensalada de tomate, ventresca de atún, cogollo, balsámico <i>Tomato salad, tuna belly, cos lettuce, balsamic vinegar</i>	P·SF	14
Ensalada César, pollo, parmesano, bacon, picatostes, aderezo césar <i>Caesar salad, chicken, parmesan, bacon, croutons, caesar dressing</i>	G·L·H·SF·P·AJ	16
Vegan bowl de tofu, mézclum, piña, frutos secos, cebolla crujiente, aliño tahini (V) <i>Vegan bowl with tofu, mix salad, pineapple, nuts, crispy onions, tahini dressing</i>	G·FS·S·AJ	16
Healthy bowl de salmón, edamame, mango, jengibre, alga wakame <i>Healthy salmon bowl, edamame, mango, ginger, wakame seaweed</i>	P·SJ·S·G·AJ	18

ENTREPANES

SANDWICHES

Mollete de pulled pork, cheddar, mayonesa bbq, pepinillos, chips <i>Pulled pork sandwich, cheddar, bbq mayonnaise, pickles, chips</i>	G·L·MZ·AJ·H·SF	14
Bun de pollo, rúcula, cebolla, pepinillos, havarti, chips <i>Chicken bun, rocket, onion, pickles, havarti, chips</i>	G·H·L·AJ·SF·P	16
Wrap de Heura, aguacate, lechuga, mayonesa vegana de ají, piparras (V) <i>Heura wrap, avocado, lettuce, vegan yellow chili mayonnaise, green chili</i>	G·SJ·AJ·SF	16
Burger Black Angus (180gr.), bacon, cheddar, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, patatas fritas <i>Black Angus burger (180gr.), bacon, cheddar, tomato, lettuce, caramelized onion, house cut fries</i>	G·H·L·AJ·SF	20

G Gluten / *Gluten*
L Leche / *Milk*
H Huevo / *Egg*
P Pescado / *Fish*

FS Frutos de Cáscara / *Nuts*
AJ Ajo / *Garlic*
M Crustáceo / *Seafood*
ML Moluscos / *Molluscs*

CH Cacahuets / *Peanuts*
SJ Soja / *Soy*
A Apio / *Celery*
MZ Mostaza / *Mustard*

AL Altramuces / *Lupines*
S Sésamo / *Sesame*
SF Sulfitos / *Sulphites*

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.

POSTRES
DESSERTS

Helados (VG) y sorbetes (V) <i>Ice cream & sorbet</i>	H·L·FS	3
Polo de fruta natural (V) <i>Natural fruit popsicle</i>		5
Ensalada de fruta de temporada (V) <i>Seasonal fruit salad</i>		7
Tarta de queso, frutos rojos, crumble de almendras (VG) <i>Cheesecake, red fruits, almond crumble</i>	L·H·FS	8
Brownie de chocolate, helado de yogur, salsa toffee (VG) <i>Chocolat brownie, yogurt ice cream, toffee</i>	G·H·L·FS	8

CAVA Y CHAMPAGNE

CAVA & CHAMPAGNE



Juvé & Camps Cinta Púrpura, NV Brut Reserva <i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i> D.O. CAVA	8	38
Juvé & Camps Brut Rosé NV Pinot Noir D.O. CAVA	8	35
Torelló Tradicional Brut Nature <i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i> CORPINNAT	45	
Perelada Gran Claustro 2017 <i>Gran Brut Nature</i> Chardonnay, Pinot Noir CORPINNAT	50	
Perrier-Jouët, Grand Brut NV <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE	22	120
Perrier-Jouët, Blason Rosé Brut NV <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE	150	
Bollinger, La Grande Année 2014 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> A.O.C. CHAMPAGNE	400	

VINO BLANCO

WHITE WINE



Finca Serena Blanco 2021 ★ <i>Prensal Blanc</i> V.T. MALLORCA	8	30
Marqués de Riscal ECO 2022 <i>Sauvignon Blanc</i> D.O. RUEDA	35	
Miranda D'Espiells ECO 2022 <i>Chardonnay</i> D.O. PENEDEÈS	9	40
Celler Balart, Llepolia 2022 <i>Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc</i> D.O. TERRA ALTA	10	45
José Pariente Cuvée Especial ECO 2021 <i>Verdejo</i> D.O. RUEDA	60	
Sanamaro Sobre Lías 2020 <i>Albariño</i> D.O. RÍAS BAIXAS	75	

VINO ROSADO

ROSÉ WINE



Finca Serena Rosado 2021 — <i>Callet</i> V.T. MALLORCA	8	30
Rosa d'Abril ECO 2022 <i>Macabeo, Malvasía, Syrah</i> D.O. PENEDEÈS	10	40
Cara Nord Trepát Rosat ECO 2022 <i>Trepát</i> D.O. CONCA DE BARBERÀ	45	
Gran Caus Rosat ECO 2022 <i>Merlot</i> D.O. PENEDEÈS	50	
Rosa d'Abril Magnum ECO 2022 <i>Macabeo, Malvasía, Syrah</i> D.O. PENEDEÈS	85	

VINO TINTO

RED WINE



Petites Estones 2022 <i>Garnacha, Cariñena</i> D.O. MONTSANT	8	30
Ànima del Priorat 2021 <i>Cariñena, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon</i> D.O. PRIORAT	35	
Pagos de Anguix, Costalara 2020 <i>Tinto Fino</i> D.O. RIBERA DEL DUERO	10	40
Marqués de Riscal Reserva XR 2017 <i>Tempranillo, Graciano</i> D.O. Ca. RIOJA	50	
Casa Castillo, Las Gravas ECO 2020 <i>Monastrell</i> D.O. JUMILLA	55	

— ELABORACIÓN PROPIA EN FINCA SERENA,
MALLORCA
OUR OWN PRODUCTION AT FINCA SERENA,
MALLORCA

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

¡Síguenos y comparte tu experiencia!
Follow us & share your experience!

grandhotelcentral

@ghotelcentral

#grandhotelcentral

skybar

PREMIUM LONG DRINKS

PREMIUM GIN PERFECT SERVE

ESPAÑA / SPAIN

Gin Mare	16
Twist de limón y romero <i>Rosemary and lemon twist</i>	
Gin Raw	16
Twist de limón <i>Lemon twist</i>	

ITALIA / ITALY

Gin Malfy	16
Twist de limón <i>Lemon twist</i>	

ESCOCIA / SCOTLAND

Hendricks	16
Pepino y lima <i>Cucumber and lime</i>	

INGLATERRA / ENGLAND

Tanqueray Ten	16
Peladura de lima <i>Lemon zest</i>	
Bombay Sapphire	16
Lima <i>Lemon</i>	
Beefeater 24	16
Twist de lima y limón <i>Lime and lemon twist</i>	

JAPÓN / JAPAN

Roku Twist de limón <i>Lemon twist</i>	18
--	----

ALEMANIA / DEUTSCHLAND

Monkey 47	18
Grosella y citronela <i>Redcurrants and lemongrass</i>	

CANADA / CANADA

Seagram's	16
Twist de limón y romero <i>Lemon and rosemary twist</i>	

TEQUILA, MEZCAL

Patrón Silver	16
Don Julio Blanco	16
Patrón Reposado	18
Don Julio Reposado	18
Patrón Añejo	18
Vida	16

PREMIUM VODKA

FRANCIA / FRANCE

Ciroc	16
Grey Goose	16

HOLANDA / HOLLAND

Ketel One	16
-----------	----

RUSIA / RUSSIA

Beluga	18
--------	----

PREMIUM WHISKY

SCOTCH

Cardhu 12, Chivas, Glenfiddich 12 years	16
Macallan 12 years	16
Lagavullin 16 years	22

BOURBON

Four Roses Small Batch, Bulleit	16
---------------------------------	----

JAPÓN / JAPAN

Nikka from the Barrel	28
Hibiki 12	29

BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC

Cardenal Mendoza Gran Reserva	16
Courvoisier VSOP	16
Courvoisier XO	40

PREMIUM RUM

GUATEMALA

Zacapa 23	19
Zacapa XO	29

VENEZUELA

Santa Teresa 1796	16
-------------------	----

CUBA

Santísima Trinidad 3 años	14
Santísima Trinidad 7 años	16
Havana Club	14

REPÚBLICA DOMINICANA

Barceló Imperial	17
------------------	----

PUERTO RICO

Bacardi Carta Blanca	14
----------------------	----

FINE COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

16

LADY BIRD

Vodka Grey Goose Essence fresa & lemongrass, Cointreau, zumo de manzana, sirope de almendra, puré de maracuyá, Maraschino

Grey Goose Essence strawberry & lemongrass vodka, Cointreau, apple juice, almond syrup, passion fruit puree, Maraschino

PINK GOOSE

Vodka Grey Goose Essence sandía & albahaca, shrub casero de esencia floral, zumo de lima, ginger-ale.

Grey Goose Essence watermelon & basil vodka, homemade shrub, homemade flower essence, lime juice, ginger-ale

LABAY

Ron Havana Club 7, hojas de Kafir, zumo de lima, jengibre, zumo de naranja

Havana Club 7 rum, Kafir leaves, lime juice, ginger, orange juice

SKY MOON

Gin Malfy, licor de Apricot Brandy, Campari, Orange curacao, zumo de naranja

Gin Malfy, Apricot Brandy liqueur, Campari, Orange curacao, orange juice

MAJORELLE

Mezcal Vida, Martini blanco, zumo de lima, pepino, menta, sal Tajín

Mezcal Vida, white Martini, lime juice, cucumber, mint, Tajin salt

SABERO

Whisky Four Roses, Martini blanco, zumo de lima, pepino, menta, zumo de naranja

Four Roses whiskey, white Martini, lime juice, cucumber, mint, orange juice

DOLCE MAMA

Ron Havana Club 7, zumo de lima, zumo de naranja, hibiscus, canela

Havana Club 7 rum, lime juice, orange juice, hibiscus, cinnamon

CLASSIC COCKTAILS

16

CAIPIRINHA

Cachaça Capucana, lima

Cachaça Capucana, lime

DARK & STORMY

Ron Havana Club 7, ginger beer

Havana Club 7 rum, ginger beer

DRY MARTINI

Gin Raw, vermut extra dry

Gin Raw, vermouth extra dry

MARGARITA

Tequila Patrón Silver, Cointreau, limón

Patrón Silver tequila, Cointreau, lemon

MOJITO

Ron Barceló Imperial, menta, lima, soda, Angostura bitter

Barceló Imperial rum, mint, lime, soda, Angostura bitter

MOSCOW MULE

Vodka Absolut Elyx, ginger beer, limón, Angostura bitter

Absolut Elyx vodka, ginger beer, lemon, Angostura bitter

NEGRONI

Ginebra Tanqueray Ten, Campari, vermut, twist de naranja, bitter de naranja

Tanqueray Ten gin, Campari, vermouth, orange twist, orange bitter

OLD-FASHIONED

Bourbon Bulleit, Angostura bitter, twist de naranja

Bourbon Bulleit, Angostura bitter, orange twist

PISCO SOUR

Pisco Demonio de los Andes, limón, clara de huevo, Angostura bitter

Demonio de los Andes Pisco, lemon, egg white, Angostura bitter

WHISKY SOUR

Four Roses whisky, limón, clara de huevo, Angostura bitter

Four Roses whiskey, lemon, egg white, Angostura bitter

SANGRIA (opción jarra 64€)

Vino tinto / vino blanco / cava, Cointreau, vermut, Ron Havana Club 7, zumo de naranja

Red wine / white wine / cava, Cointreau, vermouth, Havana Club 7 rum, orange juice

NON ALCOHOLIC

12

EL INOCENTE

Kombucha, zumo de lima, zumo de piña, pepino

Kombucha, lime juice, pineapple juice, cucumber

SPICY MULE

Ginger beer, romero, albahaca, lima, naranja, especias

Ginger beer, rosemary, basil, lime, orange, spices

