

BEVERAGES

SOFT DRINKS

Soft drinks ~ €3,00 (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Schwepes: Orange, Lemon, Soda)
Water ~ €2,50 (Font Vella)
Sparkling water ~ €3,00 (Vichy Catalan)

MIXED DRINKS

Mixed Drink Veler ~ €10,00
Mixed Drink Privilege ~ €13,00

COFFEE

Nespresso **Coffee** ~ €1,95 (Ristretto, Intenso, Legero, Decaf)
Nespresso **Coffee** ~ €2,50 (Macchiato, Iced espresso, Cappuccino/Latte)

TEA

Shooting Star ~ €3,00 (Blend of green tea and flowers)
Fresh Pu Erh ~ €3,00 (Chinese red tea, double fermented)
Black Chai ~ €3,00 (Indian tea, spices - stimulating and revitalising)

RED SKY AT NIGHT, SAILORS'
DELIGHT. RED SKY AT MORNING,
SAILORS TAKE WARNING.

HERBAL TEA

Royal Fruits ~ €3.00 (Infusion of dehydrated wild berries and tropical fruit)
Camomile ~ €3.00 (100% pure organic flowers)
Verbena and Mint ~ €3.00 (Refreshing)
Rooibos and Orange ~ €3.00 (100% organic and caffeine free)
Vitality ~ €3.00 (Rooibos, camomile, anise, fennel and orange zest)

COLD TEA

Sun and Moon ~ €3.00 (Lemongrass, apple, orange zest, raspberry leaf and strawberries)
Pink Mojito ~ €3.00 (Fruit with a touch of roses)

BEER

Inedit ~ €4.50
San Miguel draught ~ €4.00
San Miguel Especial ~ €5.50
Coronita ~ €4.00
Alhambra 1925 ~ €4.50

CRAFT BEER

Passiflora ~ €6.00
Marabunta ~ €6.00
Hanami ~ €6.00
Petricor ~ €6.00

RED VERMOUTH (GLASS)

House vermouth (Alella) ~ €3.50
Yzaguirre Rosado ~ €4.80
Padró Rojo Clásico ~ €5.00
Padró Reserva Especial ~ €5.00
(BOTTLE)
Martini Reserva Especial Rubí (+ soda) ~ €34.00

WHITE VERMOUTH (GLASS)

Yzaguirre Reserva Blanco ~ €5.00
Padró Blanco Reserva ~ €5.00
Padró Dorado Amargo Suave ~ €5.00
Perucchi Bianco ~ €5.50
(BOTTLE)
Astobiza Extra Premium (+ soda) ~ €39.00

RED WINE (GLASS)

Artuke (Rioja) ~ €4.50
Reforjat (Terra Alta) ~ €4.00
Finca Resalso (Ribera del Duero) ~ €4.50

WHITE WINE (GLASS)

Indispensable (Empordà) ~ €4.00
Camino (Rueda) ~ €4.00
Reforjat (Terra Alta) ~ €4.00

SPARKLING WINE (GLASS)

Cava **Codorniu Prima Vides** Brut ~ €4.00
Champagne **Möet & Chandon** Brut ~ €9.00

FOOD

TAPAS

Corominas Crisps ~ €1,60
Marinated olives ~ €2,75
Kalamata olives ~ €3,50
Russian salad with tuna belly ~ €5,90
Selection of homemade croquettes ~ €6,90
Our spicy potato wedges ~ €6,50
Fresh gazpacho ~ €6,00
Guacamole with smoked lime ~ €12,00

BOARDS

Reus-style coca bread rubbed with tomato ~ €3,50
DO Cheeses. ~ €8,50
Secallona cured sausage from Vic ~ €4,00
100% Pure Iberico acorn-fed shoulder ham (50 g) ~ €9,00
Smoked salmon with crackers (100 g) ~ €2,00

TINS

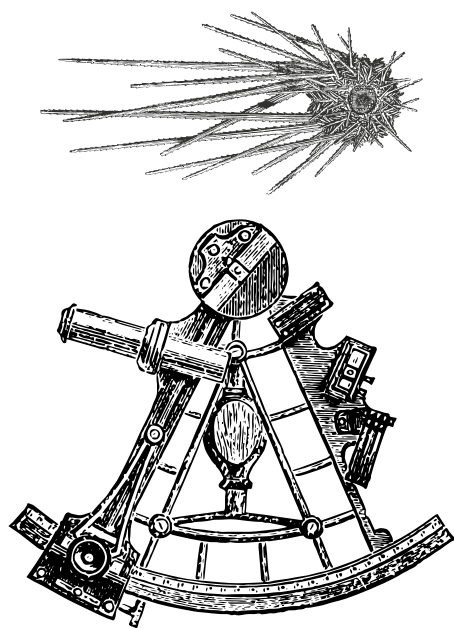
White anchovies in extra-virgin olive oil ~ €6,00
Tuna belly from the Almadra ~ €6,00
Huge Rías Baixas cockles ~ €18,00
Calamari in sauce américaine ~ €6,00
Baby calamari in ink ~ €6,00
Mackerel fillets in olive oil ~ €8,00
Razor clams in brine, from Cambados, Galicia ~ €16,00
Rita Hayworth Gilda ~ €2,60
Cantabrian anchovies (4 uds.) ~ €6,00

TINS



10% of profits go towards caring for our oceans

French white clams (20/30 uds.) ~ €7,50
Cockles (25/35 uds.) ~ €10,20
Mussels in escabeche (8/12 uds.) ~ €5,50
Small sardines from Noia (6/10 uds.) ~ €6,00



MENU BOISSONS

BOISSONS

Boissons ~ 3,00€ (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Schwepes: Orange, Citron, Soda)
Eau ~ 2,50€ (Font Vella)
Eau gazeuse ~ 3,00€ (Vichy Catalan)

COCKTAILS

Cocktail Veler ~ 10,00€
Cocktail Privilege ~ 13,00€

CAFÉS

Café Nespresso ~ 1,95€ (Ristretto, Intenso, Legero, Décaféiné)
Café Nespresso ~ 2,50€ (Macchiato, Ice-expresso, Cappuccino-latte)

THÉS

Estel Fugac ~ 3,00€ (mélange de thé vert et de fleurs)
Pu Erh Fresh ~ 3,00€ (thé rouge de Chine, doublement fermenté)
Thé noir Chai ~ 3,00€ (thé indien -masala- aux propriétés stimulantes et revitalisantes)

LE MONDE AURAIT PU ÊTRE
SIMPLE COMME LE CIEL ET LA MER

INFUSIONS

Royal Fruits ~ 3,00€ (infusions de fruits sauvages et tropicaux déshydratés)
Camomille ~ 3,00€ (100% pure fleur biologique)
Verveine et menthe ~ 3,00€ (rafraîchissant)
Rooibos et orange ~ 3,00€ (100 % bio et sans théine)
Vitalité ~ 3,00€ (rooibos, camomille, anis, fenouil et écorce d'orange)

INFUSIONS FROIDES

Sol y Luna ~ 3,00€ (citronnelle, pomme, écorce d'orange, feuilles de mûre et fraises)
Pink Mojito ~ 3,00€ (Parfum de fruits avec des notes de roses)

BIÈRES

Inedit ~ 4,50€
San Miguel Pression ~ 4,00€
San Miguel Especial ~ 5,50€
Coronita ~ 4,00€
Alhambra 1925 ~ 4,50€

BIÈRES

ARTISANALES

Passiflora ~ 6,00€
Marabunta ~ 6,00€
Hanami ~ 6,00€
Petricor ~ 6,00€

VERMOUTHS ROUGES (VERRE)

De la maison (Alella) ~ 3,50€
Yzaguirre Rosé ~ 4,80€
Padró Rojo Clásico ~ 5,00€
Padró Reserva Especial ~ 5,00€
(BOUTEILLE)
Martini Reserva Especial Rubí (+ soda) ~ 34,00€

VERMOUTHS BLANCS (COPIA)

Yzaguirre Reserva Blanco ~ 5,00€
Padró Blanco Reserva ~ 5,00€
Padró Dorado Amargo Suave ~ 5,00€
Perucchi Bianco ~ 5,50€
(BOUTEILLE)
Astobiza Extra Premium (+ soda) ~ 39,00€

VINS ROUGES (VERRE)

Artuke (Rioja) ~ 4,50€
Reforjat (Terra Alta) ~ 4,00€
Finca Resalso (Ribera del Duero) ~ 4,50€

VINS BLANCS (VERRE)

Indispensable (Empordà) ~ 4,00€
Camino (Rueda) ~ 4,00€
Reforjat (Terra Alta) ~ 4,00€

CAVÀ - CHAMPAGNE (COUPE)

Cava **Codorniu Prima Vides** Brut ~ 4,00€
Champagne **Mœt & Chandon** Brut ~ 9,00€

CONSERVES

Anchois marinés à l'huile d'olive vierge ~ 6,00€
Ventreche de thon d'Almadra ~ 6,00€
Coques géantes Rías Bajas ~ 18,00€
Calamar en sauce américaine ~ 6,00€
Calamarcets a la seva tinta ~ 6,00€
Filets de maquereau à l'huile d'olive ~ 8,00€
Couteau galicien au naturel de Cambados ~ 16,00€
Gilda Rita Hayworth ~ 2,60€
Anchois de Cantabrie (4 u.) ~ 6,00€

CONSERVES

Palourdes (20/30 u.) ~ 7,50€
Coques (25/35 u.) ~ 10,20€
Moules à l'escabèche (8/12 u.) ~ 5,50€
Petites sardines de Noia (6/10 u.) ~ 6,00€



10% des bénéfices sont consacrés à la protection des océans



MENU

TAPAS

Chips ~ 1,60€
Olives Gazpatxas ~ 2,75€
Olives Kalamata ~ 3,50€
Salade de légumes avec ventreche ~ 5,90€
Assortiment de croquettes maison ~ 6,90€
Nos pommes de terre sauce piquante (Bravas) ~ 6,50€
Gaspacho frais ~ 6,00€
Guacamole fraîchement préparé avec citron vert fumé ~ 12,00€

PLATEAUX

Tourte d'huile de Reus à la tomate ~ 3,50€
Fromages de nos terres A.O. ~ 8,50€
Saucisse fine sèche de Vic ~ 4,00€
Épaule 100 % pur ibérique de gland (50 g) ~ 9,00€
Saumon fumé et toasts (100 g) ~ 12,00€