



# BENVINGUTS

## AL "BARRI" DE LAS ESPECIAS

TRAS **5 AÑOS** VIAJANDO POR EL MUNDO A TRAVÉS DE **LAS ESPECIAS**, EN ESTE MENÚ SALIMOS A RECORRER EL "**BARRI**", RECORRIÉNDOLO A TRAVÉS DE LOS **SABORES Y AROMAS** QUE MÁS SE DESTACAN EN **NUESTROS ALREDEDORES**.

TRABAJAMOS JUNTO A LOS "**VEÏNS**" PARA TENER MEJORES PRODUCTOS A OFRECER, VOLVIÉNDONOS ASÍ MÁS **SUSTENTABLES** Y SOBRE TODO, **CERCANOS**.

# "RODA EL MON I TORNA AL BORN"



TOP **50** BARS

**50** BEST *Discovery*



# COCTELS D'AUTOR

€ 12.-



## BAR CELTA PULPERIA

180m  3 min.

Vodka Ketel One de Comino. Whisky Laphroaig Select. Zumo de Tomate. Kimchi. Agua de Pepinillos. Brocheta de Pulpo, Mejillones, Piparra, Anchoa y Oliva. **Inspirado en su tierno pulpo y el Bloody Mary.** Salino | Picante | Acido.



## BAR BRUTAL

130m  2 min.

Bourbon Makers Mark de Foie Gras. Reducción de Oporto. Bitter Angostura. **Inspirado en la complejidad de sus vinos orgánicos.** Untuoso.



## MARLOWE

260m  4 min.

Mezcal 400 Conejos. Bitter Fusetti Cacao. Vermut De Luna Rosso macerado en setas. Polvo de caldo Knnor. **Inspirado en el sabor de sus cocteles.** Amargo | Dulce | Umami.



## CASA PERRIS

230m  4 min.

Ron Santiago de Cuba 8 años. Cordial de Palo Santo. Tomillo. Romero. Albahaca. Menta. **Inspirado en los aromas más bellos.** Dulce | Aromático.



## JON CAKE

100m  1 min.

Gin Roku de Queso Azul. Ácidos Cítricos. Sirope Simple. Galleta María. **Inspirado en sus icónicos pasteles de queso.** Dulce | Acido | Salino.



## GALERIA MAXO

50m  1 min.

Whisky Laphroaig Quarter Cask. Bitter Fusetti Mare. Cava Freixenet. Soda. Jengibre fresco. **Inspirado en sus impactantes diseños.** Amargo | Dulce | Carbónico | Eléctrico.



LAPHROAIG



 ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.



# FETS AMB MOLT AMOR

€ 12.-



## DEMASIE

10m 0 min.

Whisky Laphroaig 10. Amaretto Disaronno. Mantequilla Acida. Limón y Miel. Clara de Huevo. Canela.

Inspirado en su famosísimo Cinnamon Roll. Dulce | Poco Acido | Cremoso.



## FARMACIA LA LLANA

10m 0 min.

Toki Whisky. Whisky Laphroaig Select. Sirope de Miel Salada, Zumo de Jengibre fresco. Zumo Lima. Inspirado en los remedios caseros. Amargo | Picante | Ahumado.



## BRUNELLS

30m 1 min.

Vodka Ketel One de Nuez Moscada. Café Espresso. Sirope de Tónica Salada, Licor de café Tia Maria. Inspirado en su cafetería con pastelería premiada. Dulce | Cremoso.



## MUSEO PICASSO

120m 2 min.

Gin de Ostras Lilou. Cava Freixenet, Solución Acida. Estragón.

Inspirado en la obra "La Naturaleza Muerta". Acido | Salino | Fuerte | Refrescante.



## BAR DEL PLA

110m 2 min.

Bourbon Maker's Mark. Zumo de Lima. Sirope Simple. Clara de Huevo. Pedro Ximenez. Palo Cortado. Oporto Rubi. Nuez Moscada.

Inspirado en sus exquisitas tapas. Acido | Dulce | Balanceado.



## LA FABRICA

240m 3 min.

Ron Flor de Caña 12 macerado en Chimichurri. Amaro Montenegro. Shrub de Plátano. Sirope de Dulce de Leche. Panela. Zumo de Lima.

Inspirado en las mejores empanadas argentinas. Amargo | Dulce | Afruitado.

LILOU  
NY Salted gin

Freixenet

TOKI  
SUNTORY  
WHISKY



DISARONNO®

\* ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.



# MILLOR VENDUT

## #CURRYQUIRI



€ 13.-

Ron Flor de Caña 12. Carpano Dry. Absenta Bareksten. Curry. Zumo de Lima. Pompa de Humo Cítrico.

Coctel emblema de ESPECIARIUM BAR. Especiado | Fresco | Aromatico.

# COCTELS DE TIRADOR

## FRESAS Y FLORES

Ketel One Vodka. Whisky Laphroaig 10. Zumo de lima. Fresas. Lavanda.

€ 11.-

## CHICANO

Maker's Mark Bourbon. Mezcal 400 Conejos. Zumo de Lima. Pimiento y Cilantro.

€ 12.-

## WASABI SMASH

Roku Gin. Zumo de Lima. Wasabi y Albahaca.

€ 10.-

## SANTA ESPECIA

Ketel One Vodka. Disaronno. Fruta de la Pasión. Cerveza IPA y Eneldo.

€ 10.-

## BATIDA

Tequila 1800. Mangaroca . Piña ahumada . Palo Santo.

€ 11.-

## CAN CHA CHA

Ron Flor de Caña 12. Zumo de Limón. Miel salada. Freixenet.

€ 10.-



LAPHROAIG

1800  
TEQUILA



\* ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.





# CLASSICS

€ 10.-

---

**GIN TONIC:** Roku Gin, Tónica Royal Bliss.

**APEROL SPRITZ:** Aperol, Cava Freixenet, Soda Royal Bliss.

**ESPRESSO MARTINI:** Vodka Ketel One, Licor de café, Café espresso.

**MOJITO:** Ron Blanco, Zumo de lima, Azúcar, Menta, Soda Royal Bliss.

**MARGARITA:** Tequila 1800, Triple Sec, Zumo de Lima.

**DRY MARTINI:** Gin N3, Dry Vermouth.

**NEGRONI:** Roku Gin, Bitter Fusetti, Vermouth.

**BOULEVARDIER:** Rye Whiskey, Bitter, Vermouth.

**OLD FASHINED:** Bourbon Maker's Mark, Angostura, Azucar.

**TIPPERARY No.1:** Irish Whiskey Bushmills, Vermuth Rosso, Chartreuse Verde.

**ADONIS:** Amontillado, Vermouth.

**LAST WORD:** Roku Gin, Chartreuse Verde, Zumo de Limón, Maraschino.

**PISCO SOUR:** Pisco, Zumo de Limón, Azúcar, Clara de Huevo, Bitter Angostura.

**AMARETTO SOUR:** Amaretto Disaronno, Zumo de Limón, Azúcar, Clara de Huevo.

**WHISKEY SOUR:** Bourbon Maker's Mark, Zumo de Limón, Azúcar, Clara de Huevo.

**DAIQUIRI:** Ron Santiago Blanco, Zumo de Lima, Azúcar.

**FERNET COLA:** Fernet Branca, Coca-Cola.

OTROS **CLASICOS** O DIFERENTES BEBIDAS

**CONSULTE** A NUESTRO **EQUIPO.**



¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.





# ELS DE SEMPRE



**CERVEZA EN BOTELLA.** € 5.-

**VERMUT DE LA CASA.** € 5.-

**VERMUT ANTICA FORMULA.** € 6.-

**ADICIONAL 2 GILDAS + VICHY** € 4.- RECOMENDADO!

**VINO HOMENAJE EN COPA.** € 5.-

TINTO O BLANCO DO CATALUNYA.

**VINO MONOLOGO EN COPA.** € 6.-

TINTO RIOJA CRIANZA O BLANCO RUEDA VERDEJO.

**CAVA EN COPA.** € 5.-

FREIXENET BLANC DE BLANCS. BOTELLA € 30.-

**REFRESCOS.** € 3.-

COCA COLA, SODA, GINGER BEER, POMELO ROYAL BLISS.

## COCTELS SENSE ALCOHOL € 10.-

**SAUDITEA**

TE TROPICAL, RAS-AL-HANOUT, MENTA.

**LULADA**

TANQUERAY O.O, SHRUB DE PIÑA, SODA DE JAZMÍN Y MELOCOTÓN.



\* ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.

