



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.

