

HALLO

HOLA | HELLO

Servei de cafè

Servicio de café

Coffee as you wish | 5

Aigua sense gas filtrada a casa 50cl

Agua sin gas filtrada en casa 50cl

Still water filtered at home 50cl | 3,5

Aigua amb gas filtrada a casa 50cl

Agua con gas filtrada en casa 50cl

Sparkling water filtered at home 50cl | 3,5

Aigua amb gas San Pellegrino 50cl

Agua con gas San Pellegrino 50cl

San Pellegrino sparkling water 50cl | 6

Refrescos

Refrescos

Soft drinks | 5

Sucs de fruita

Zumos de fruta

Fruit juices | 5

APERITIUS APERITIVOS

- Campari | 8**
ITA · 25°
- Fernet Branca | 8**
ITA · 39°
- Ricard | 8**
FRA · 45°
- Martini Fiero & Tonic | 10**
ITA · 14,9°

VERMOUTH

- Martini Bitter | 8**
ITA · 28°
- Martini Rubino - Ambrato | 8**
ITA · 18°
- Petroni Blanco | 9**
ESP · 15°
- Casals Mediterranean Vermouth | 9**
ESP · 16°
- Dos Deus Estrelles | 9**
ESP · 17°
- Miró Gran Reserva | 10**
ESP · 18°
- Carpano Antica Formula | 12**
ITA · 16,5°

CERVESES CERVEZAS | BEERS

- Estrella Damm | 7**
Lager · Alc. 5,4% vol.
- Daura Damm | 7**
Sense gluten - sin gluten - *gluten free*
Lager · Alc. 5,4% vol.
- Free Damm | 6**
Lager · Alc. 0,0% vol.
- Inédit Damm | 8**
Pale ale · Alc. 4,8% vol.
- La bella Lola | 10**
Artesanal | *Craft beer*
Blonde ale · Alc. 4,0% vol.
- Turia Märzen Tostada | 7**
Märzenbier · Alc. 5,6% vol.
- Heineken | 7**
Pilsen · Alc. 5% vol.

VINS

VINOS | WINES

Escumosos | Espumosos | *Sparkling wines*

Clos de Gélida Brut Nature Gran Reserva 2018, D.O. Cava | 12 | 45

Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

MIM Pinot Noir Rosé Brut Reserva 2020, D.O. Cava | 12 | 45

Pinot noir

Louis Roederer Collection 243 NV, D.O. Champagne | 22 | 135

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Blanc | Blanco | *White*

3055 Jean Leon 2022, D.O. Penedès | 12 | 45

Chardonnay

Nosso 2023, Tierra de Castilla | 12 | 48

Verdejo

Haus Klosternberg 2021, Mosel-Saar-Ruwer | 14 | 55

Riesling

Rosat | Rosado | *Rosé*

Chivite las Fincas Rosado 2024, I.G.P 3 Riberas | 10 | 45

Garnacha Tinta, Tempranillo

Flor de Muga 2021, D.O. Rioja | 14 | 55

Garnacha

Negre | Tinto | *Red*

Castro de Valtuille 2024, D.O. Bierzo | 10 | 42

Mencia

Viña Salceda Crianza 2021, D.O. Rioja | 12 | 48

Tempranillo

La Fou 2021, D.O. Terra Alta | 12 | 50

Syrah, Garnacha Negra, Morenillo

Domine Berhaut Gerbet Côte de Nuits-Villages 2021, Bourgogne | 120

Pinot Noir

* Pregunti per la nostra carta de vins del restaurant ORIA

Pregunte por nuestra carta de vinos del restaurante ORIA | Ask about our ORIA restaurant wine list

COCKTAILS

Luna Crecienta | 18

Grey Goose, St. Germain, xarop de fruita de la passió i llima

Grey Goose, St. Germain, sirope de fruta de la pasión y lima

Grey Goose, St. Germain, passion fruit syrup and lime

Myrons | 22

Kraken, Santa Teresa 1796, Kahlúa, suc de pinya, xarop de mandarina i xarop de coco

Kraken, Santa Teresa 1796, Kahlúa, zumo de piña, sirope de mandarina y sirope de coco

Kraken, Santa Teresa 1796, Kahlúa, pineapple juice, tangerine syrup and coconut syrup.

Very Berry | 22

Grey Goose, Chambord, licor de Lychee, cava, clara d'ou i gerd

Grey Goose, Chambord, licor de Lychee, cava, clara de huevo y frambuesa

Grey Goose, Chambord, Lychee liqueur, cava, egg white and raspberry

ElectroXperience | 22

Atzavara elèctric Voltaje, Cointreau, suc cítric, tònica amb baies de Nepal, tajín i xilitol

Agave elèctric Voltaje, Cointreau, zumo cítrico, tónica con bayas de Nepal, tajín y xilitol

Electric Agave Voltaje, Cointreau, citrus juice, Nepal berry tonic, tajine and xylitol

Genie Bubble | 20

Gin Neway, limoncello, xarop de taronja sanguina i suc cítric

Gin Neway, limoncello, sirope de naranja sanguina y zumo cítrico

Neway Gin, limoncello, blood orange syrup and citrus juice

Smoked | 20

Maker's Mark, vermuth vermell, aperol i campari

Maker's Mark, vermuth rojo, aperol y campari

Maker's Mark, red vermuth, aperol and campari

Ron Espresso Hazelnut | 20

Everum infusionat amb crema d'avellanes, Frangelico, cafè, xarop de xocolata i avellana ratllada

Everum infusionado con crema de avellanas, Frangelico, café, sirope de chocolate y avellana rallada

Everum infused with hazelnut cream, Frangelico, coffee, chocolate syrup and grated hazelnuts

Mexonni | 20

Mezcal Gusano rojo, Martini Rosso, Campari infusionat amb maduixa i perles de gerds àcids

Mezcal Gusano rojo, Martini Rosso, Campari infusionado con fresa y perlas de frambuesas ácidas

Mezcal Gusano rojo, Martini Rosso, strawberry infused Campari and sour raspberry pearls

The Cure | 20

Dewar's 15, melmelada de taronja, xarop d'ametlla, gíngebre i suc de llima

Dewar's 15, mermelada de naranja, sirope de almendra, jengibre y zumo de lima

Dewar's 15, orange marmalade, almond syrup, ginger and lime juice

* Pregunti pel seu còctel clàssic favorit al nostre bartender

Pregunte por su cocktail clásico favorito a nuestro bartender | Ask our bartender for your favorite classic cocktail

Sangiovese | 22

Bombay Bramble, St. Germain, vi negre, Poley Cream i most

Bombay Bramble, St. Germain, vino tinto, Poley Cream y mosto

Bombay Bramble, St. Germain, red wine, Poley Cream and grape juice

Margarita Picantón | 24

Patron Añejo, Cointreau, llima, puré de fruita de la pasió, Tajin i tabasco

Patron Añejo, Cointreau, lima, puré de fruta de la pasión, Tajín y tabasco

Patron Añejo, Cointreau, lime, passion fruit puree, Tajin and tabasco

COCKTAILS

Sense alcohol | Sin alcohol | *Non-alcoholic* | 14

Bosque Exótico

Xarop de coco, llima, llet de coco, suc de pinya i suc de nabius

Sirope de coco, lima, leche de coco, zumo de piña y zumo de arándanos

Coconut syrup, lime, coconut milk, pineapple juice and blueberry juice

Delirium

Bitter, xarop de canyella, xarop de taronja i suc cítric

Bitter, sirope de canela, sirope de naranja y zumo cítrico

Bitter, cinnamon syrup, orange syrup, and citrus juice

Flor real

Martini Floreale , llima, xarop de mandarina, i cervesa de gingebre

Martini Floreale, lima, sirope de mandarina y cerveza de jengibre

Floreale Martini, lime, mandarin syrup and ginger beer

Heartbeat

Martini Vibrante, llima i puré de maduixa

Martini Floreale, lima y puré de fresa | *Vibrante Martini, lime and strawberry puree*

La Rosa

Martini Vibrant infusionat amb crema de formatge, llet condensada, suc de llimona, xarop de plàtan i puré de maduixa

Martini Vibrante infusionado con crema de queso, leche condensada, zumo de limón, sirope de plátano y puré de fresa

Vibrant Martini infused with cream cheese, condensed mil, lemon juice, banana syrup and strawberry puree

TEQUILA

- Voltaje | 22**
Licor · 32° · 6cl
- Patrón XO Café | 18**
Licor · 35° · 6cl
- Don Julio 1942 | 65**
Añejo · 38° · 6cl
- Herradura Añejo | 26**
Añejo · 40° · 6cl
- Patrón Añejo | 24**
Añejo · 40° · 6cl
- Patrón Reposado | 20**
Reposado · 40° · 6cl
- Patrón Silver | 16**
Blanco · 40° · 6cl
- Patrón Cielo | 65**
Blanco · 40° · 6cl
- Clase azul Reposado | 55**
Blanco · 40° · 6cl

MEZCAL

- Los Danzantes Reposados | 20**
40° · 6cl

PISCO

- Acholado Demonio de los Andes | 16**
40° · 6cl
- Quebranta Demonio de los Andes | 16**
40° · 6cl

GIN

- Brockman's | 21**
UK · 40° · 6cl
- Bulldog | 18**
UK · 40° · 6cl
- G'Vine Floraison | 21**
FRA · 40° · 6cl
- Martin Miller's | 20**
UK · 40° · 6cl
- Neway | 22**
ESP · 40° · 6cl
- Nordés | 19**
ESP · 40° · 6cl
- Minoric Blue Edition | 24**
ESP · 40° · 7cl
- Minoric 262 | 26**
ESP · 40° · 7cl
Medalla de bronce recibida en
el International Spirits
Challenge (ISC) 2023
- Seagram's | 16**
EEUU · 40° · 6cl
- Mombasa Club | 16**
UK · 41.5° · 6cl
- Ophir Oriental Spiced | 18**
UK · 42,5° · 6cl
- Gin Mare | 20**
ESP · 42,7° · 6cl
- Bombay Sapphire | 16**
UK · 43° · 6cl
- Hendrick's | 19**
ESC · 44° · 6cl
- Beefeter 24 | 16**
UK · 45° · 6cl
- Citadelle Reserva | 20**
FRA · 45.2° · 6cl
- Monkey 47 | 26**
UK · 47° · 6cl
- Oxley | 22**
UK · 47° · 6cl
- Star of Bombay | 18**
UK · 47° · 6cl

VODKA

Polugar Classic Rye | 22
POL · 38,5° · 6cl

Beluga Noble | 23
RUS · 40° · 6cl

Belvedere | 23
POL · 40° · 6cl

Grey Goose | 18
FRA · 40° · 6cl

Ketel One | 16
HOL · 40° · 6cl

Potoki | 20
POL · 40° · 6cl

Snow Leopard | 18
POL · 40° · 6cl

Uluvka | 20
POL · 40° · 6cl

Absolut Elyx | 24
SWE · 42,3° · 6cl

ROM

RON | *RUM*

Bacardi 8 y.o. | 18
PUR · 40° · 6cl

Everum | 20
ESP · 40° · 6cl

Flor de caña Centenario 12 y.o. | 16
NCA · 40° · 6cl

Matusalem 15 | 18
DOM · 40° · 6cl

Mount Gay Eclipse | 16
BAR · 40° · 6cl

Santa Teresa 1796 | 23
VEN · 40° · 6cl

Santa Teresa Gran Reserva | 18
VEN · 40° · 6cl

Zacapa 23 y.o. | 25
GUA · 40° · 6cl

Zacapa XO | 48
GUA · 40° · 6cl

Kraken Black Spiced | 20
TYT · 40° · 6cl

Havana Club Selección Maestros | 22
CUB · 45° · 6cl

BRANDY

- Jaime I | 20
38% · 6 cl
- Gran Duque de Alba | 12
40% · 6 cl
- Larios 1866 | 18
40% · 6 cl
- Torres 20 y.o. Hors D'Age | 20
40% · 6 cl

COGNAC

- Courvoisier VSOP | 22
Cognac · 6cl
- Courvoisier XO | 55
Cognac · 6cl
- Hennessy VS | 20
Cognac · 6cl
- Hennessy XO | 50
Cognac · 6cl
- Martell Cordon Blue | 30
Cognac · 6cl

WHISKY

Amèrica | América | *America*

- Canadian Club | 16
40° · 6cl
- Woodford | 20
43,2° · 6cl
- Jack Daniels Single Barrel | 22
45° · 6cl
- Woodford Rva Rye | 26
45,2° · 6cl
- Templeton Rye Strenght Barrel Finish | 42
57,3° · 6cl

Irlanda | Irlanda | *Ireland*

- Bushmill's | 16
40° · 6cl
- Jameson | 16
40° · 6cl

Japó | Japón | *Japan*

- Suntory Hakushu 12 y.o. | 65
43° · 6cl
- Suntory Hibiki Harmony | 50
43° · 6cl
- Suntory Yamazaki 12 y.o. | 60
43° · 6cl
- Nikka Coffey Grain | 35
45° · 6cl

Escòcia | Escocia | *Scotland*

Single Malt

Aberfeldy 12 y.o. | 20
40° · 6cl

Balvenie 12 y.o. Double wood | 28
40° · 6cl

Bowmore 12 y.o. | 18
40° · 6cl

Cardhu 12 y.o. | 20
40° · 6cl

Glenfiddich 12 y.o. | 16
40° · 6cl

Laphroaig 10 y.o. | 24
40° · 6cl

Royal Brackla 21 y.o. | 45
40° · 6cl

Glenrothes 12 y.o. | 20
40° · 6cl

Caol Ila 12 y.o. | 20
43° · 6cl

Knockando 12 y.o. | 16
43° · 6cl

Lagavulin 16 y.o. | 32
43° · 6cl

Macallan 12 Double Cask | 30
43° · 6cl

Macallan 18 Double Cask | 80
43° · 6cl

Macallan 18 Sherry Oak | 80
43° · 6cl

Talisker 10 y.o. | 20
45,8° · 6cl

Craigellachie 13 y.o. | 20
46° · 6cl

Craigellachie 17 y.o. | 40
46° · 6cl

**Glenmorangie Sherry Cask
Finish Lasanta** | 18
46° · 6cl

Blended

Chivas 12 y.o. | 18
40° · 6cl

Chivas Royal Salute 21 y.o. | 52
40° · 6cl

Dewar's Caribbean Smooth 8 y.o. | 16
40° · 6cl

Dewar's French Smooth 8 y.o. | 16
40° · 6cl

Dewar's 15 y.o. | 18
40° · 6cl

Johnnie Walker Black Label 12 y.o. | 18
40° · 6cl

Johnnie Walker Blue Label | 60
40° · 6cl

MOMEN.TEA

Infusions | Infusiones | *Herbal tea* | 5

7min · 95°

Ginger Lemon

Menta arrissada, gíngebre, lemon grass, pell de llimona i arrel de regalèssia

Menta rizada, jengibre, lemon grass, piel de limón y raíz de regaliz

Spearmint, ginger, lemongrass, lemon peel and licorice root

Equilibrio

Rooibos, melisa, camamilla, anís, ginseng, fonoll i aroma de mel

Rooibos, melisa, manzanilla, anís, ginseng, hinojo y aroma de miel

Rooibos, lemon balm, chamomile, anise, ginseng, fennel and honey flavour

Cosmic

Hibisc, poma, grosellas, papaia, pell de taronja i fulles de zarzamora

Hibisco, manzana, grosellas, papaya, piel de naranja y hojas de zarzamora

Hibiscus, apple, red currant, papaya, orange peel and blackberry leaves

Choco Chai

Chai barrejat amb pell de cacau i pal de regalèssia

Chai mezclado con piel de cacao y palo de regaliz

Mixed chai with cocoa and licorice stick

Rooibos Orient Express

Rooibos, rosa, gessamí, lavanda, aroma de poma verda i fruits exòtics

Rooibos, rosa, jazmín, lavanda, aroma de manzana verde y frutas exóticas

Rooibos, rose, jasmine, lavender, green apple and exotic fruit

Naturals & Classics | 8

Negres | Negros | *Blacks*

Ceilan Kenilworth - Sri Lanka, Darjeeling Risheehat, Bengala Occidental

4min · 95°

Verd | Verde | *Green*

Sencha Tokujou - Shizuoka, Japón

1min · 75°

China Mai Feng - Yunnan, China

3min · 85°

Vermell | Rojo | *Red*

Pu-Erh Golden - China

4min · 90°

Blanc | Blanco | *White*

Paklum Tips - Guadong, China

6min · 85°

Oolong

China Milky - Fujian, China

6min · 85°

Fantasies de tes aromatitzats

Fantasías de té s aromatizados | *Fantasy flavored teas* | 8

Earl Grey Luxus Darjeeling, Ceilan i bergamota Darjeeling, Ceilán y bergamota <i>Darjeeling, Ceylon and bergamot</i>	5min · 95°
Sakura Te verd amb cirera japonesa Té verde con cereza japonesa <i>Green tea with Japanese cherry</i>	3min · 85°
White Satin Te blanc amb aranja, rosa i maracujà Té blanco con pomelo, rosa y maracuyá <i>White tea with grapefruit, rose and passion fruit</i>	6min · 85°