

Cocktail &
drinks

Bar

alaire

Cocktails

CONDES SPRITZ

16,00€

Martin Fiero, cordial de pinya rostida, xarop d'ortiga, Clos de Gelida, Angostura

Martin Fiero, Cordial de Piña Asada, Sirope de Ortiga, Clos de Gelida, Angostura

Martin Fiero, roasted pineapple cordial, nettle syrup, Clos de Gelida, Angostura

TROPICAL DOWNFALL

16,00€

Bacardi Carta Blanca, mel, llimona, licor de préssec, suc de pinya rostida, menta, xarop de gengibre.

Bacardi Carta Blanca, Miel, Limón, Licor de Melocotón, zumo de Piña Asada, Menta, Sirope de Gengibre.

Bacardi Carta Blanca, honey, lemon, peach liqueur, roasted pineapple juice, mint, ginger syrup.

TRILOGIA DE MEZCALITAS

16,00€

Mezcal, licor premium Gardeum amb flor elèctrica, suc de llima i a escollir entre els següents xarops: préssec i chipotle, coco o banana. Mezcal de Flor Eléctrica, Triple Sec, suc de llimona, mango picant o coco o banana

Mezcal, licor premium Gardeum con flor eléctrica, zumo de lima y a escoger entre los siguientes siropes: melocotón y chipotle, coco o banana.

Mezcal, premium Gardeum liqueur with electric flower, lime juice and your choice of syrup: peach and chipotle, coconut or banana.

SCARLET TROUBLE

20,00€

Macallan 12, suc de poma, Shrub de fruits vermells, Bitter de xocolata, Bitter Mole

Macallan 12, Zumo de Manzana, Shrub de Frutos Rojos, Bitter de Chocolate, Bitter Mole

Macallan 12, apple juice, red berries shrub, chocolate bitters, bitter Mole

SLOW MANHATTAN

16,00€

Rye whisky, licor de fulla de figuera, Martini Rosso, angostura i cirera de maraschino.

Rye whisky, licor de hoja de higo, Martini Rosso, angostura y cereza de marrasquino.

Rye whisky, fig leaf liqueur, Martini Rosso, Angostura bitters and maraschino cherry.

COLD MARTINI

16,00€

Bombay saphire, olives, Dry Vermouth

Bombay saphire, Olivas, Dry Vermouth

Bombay saphire, olives, dry vermouth

Cocktails

DEAL OR NOT DILL

18,00€

Grey Goose infusionat amb anet, suc de llimona, xarop de xocolata blanca i cervesa de gingebre.

Grey Goose infusionado con eneldo, zumo de limón, sirope de chocolate blanco y cerveza de jengibre.

Grey Goose, Dill, White Chocolate, Lemon

BITTER, SUN, SOCIETY

16,00€

Aperol, Bombay Sapphire, suc de taronja, xarop de cogombre, Angostura

Aperol, Bombay Sapphire, Zumo de Naranja, Sirope de Pepino, Angostura

Grey Goose infused with dill, lemon juice, white chocolate syrup and ginger beer.

0,0

BITTER FRESH

12,00€

Lyre's Italian Orange, suc de llimona, xarop de gingebre, menta i vi escumós Lyre's 0.0.

Lyre's Italian Orange, zumo de limón, sirope de jengibre, menta y vino espumoso Lyre's 0.0.menta y vino espumoso Lyre's 0.0.

Lyre's Italian Orange, lemon juice, ginger syrup, mint and Lyre's 0.0 sparkling wine.

THE FRESH DUDE

12,00€

Suc de pinja, xarop de cogombre i suc de llima o llimona.

Zumo de piña, sirope de pepino y zumo de lima o limón.

Pineapple juice, cucumber syrup and lime or lemon juice.

LOLITA

12,00€

Puré de fruita de la passió, vainilla, suc de pinja

Puré Fruta de la Pasión, Vainilla, Leche, Zumo de Piña

Passion fruit purée, vanilla, pineapple juice

LELOLEMONADE

10,00€

Suc de mandarina, suc de llimona, supersirope de mandarina i lavanda.

Zumo de mandarina, zumo de limón, supersirope de mandarina y lavanda.

Mandarin juice, lemon juice, mandarin-lavender super syrup.

Bàsics • Básicos • Basics

Aigua mineral Agua mineral <i>Mineral water</i> – AGUA22	5,00 €
Aigua amb gas Agua con gas <i>Sparkling water</i> – San Pellegrino	7,00 €
Aigua amb gas Agua con gas <i>Sparkling water</i> – Vichy Catalan	5,00 €
Refrescs Refrescos <i>Soft drinks</i>	6,00 €
Cafès • Tallat Cafés • Cortado <i>Coffees • Macchiato-Ristretto</i>	5,00 €
Descafeïnat Descafeinado <i>Decaffeinated</i>	5,00 €
Cafè amb llet Café con leche <i>Latte • Cappucino</i>	5,00 €
Café amb licor Café con licor <i>Liquor coffee</i>	7,00 €
Infusions i Tés Infusiones y Tés <i>Tea</i>	5,50 €

Aperitivos & Amaros •

Aperol – Italia	10 €
Averna – Italia	10 €
Campari – Italia	10 €
Martini Ambratto – Italia	10 €
Martini Rubino – Italia	10 €

Cervesa • Cerveza • Beer

Voll Damm Ipa complot – 330ml	8,00 €
Estrella Damm – 300ml	7,00 €
Estrella Damm – 500ml	10,00 €
Corona – 330ml	8,00 €
Damm Inedit – 330ml	8,00 €
Daura – Sense gluten • Sin gluten • <i>Gluten free</i> – 330ml	7,00 €
Free Damm – Sense alcohol • Sin alcohol • <i>Alcohol free</i> – 330ml	8,00 €
Free Damm Tostada – Sense alcohol • Sin alcohol • <i>Alcohol free</i> – 330ml	8,00 €

Snacks

Mix d'olives <i>Mix de aceitunas</i> <i>Mixed olives</i>	4,00 €
Ametlles salades Almendras saladas <i>Salted almonds</i>	6,50 €
Xips artesanes Chips artesanas <i>Artisan potato chips</i>	4,50 €

Rones • Rom • Rum 50ml

Bacardí Carta Blanca – Cuba	16 €
Bacardí Carta Negra – Cuba	16 €
Zacapa 23 – Guatemala	20 €
Santa Teresa 1796 – Venezuela	20 €
Santa Teresa Gran Reserva – Venezuela	16 €

Gin●

50ml

Monkey 47 - Alemania	20 €
Tanqueray Ten - Escocia	18 €
Gin Mare - España	18 €
G'Vine - Francia	18 €
Bombay Sapphire - Inglaterra	16 €
Bulldog - Inglaterra	16 €
Hendrick's - Inglaterra	18 €
Roku - Japón	18 €
Seagrams - USA	17 €

Vodka●

50ml

Grey Goose - Francia	16 €
Ketel One - Holanda	18 €
Beluga - Rusia	20 €
Tito's - USA	18 €

Tequila●

50ml

Don Julio Blanco - México	16 €
Don Julio Reposado - México	18 €
Patrón Reposado - México	18 €
Patrón Silver - México	16 €

Mezcal●

50ml

Illegal Joven - México	18 €
Mezcal del Maguey - México	20 €

Brandy●

50ml

Torres 15 - España	15 €
---------------------------	------

Cognac●

50ml

Courvoisier VS - Francia	16 €
Hennessy VSOP - USA	18 €

Licores● Liqueurs

50ml

Aguardiente de Hierbas - España	10 €
Baileys - Irlanda	10 €
Licor de Hierbas - España	10 €
Ratafia - España	10 €

Whiskeys●

50ml

Bulleit Bourbon - USA	16 €
Old Virginia - USA	16 €
Crown Royal - Canadá	16 €
Bushmills - Irlanda	18 €
Jameson Black Barrel - Irlanda	16 €
Nobushi - Japón	18 €
Bulleit Rye - USA	18 €
Chivas 18 - Escocia	18 €
Dewar's 15 - Escocia	18 €
Glenlivet 12 - Escocia	18 €
Glenrothes - Escocia	18 €
Johnnie Walker Black - Escocia	18 €
Lagavulin 16 - Escocia	22 €
Macallan 12 - Escocia	24 €
Talisker 10 - Escocia	20 €
Jack Daniel's SB - USA	18 €

Amb refresc +3€
Con refresco +3€
Plus soft drink +3€

Vi Blanc • Vino Blanco • White Wine

- La Locomotora** - Sauvignon Blanc // Rueda
- Nomes Garnatxa Blanca** - Garnatxa Blanca // Empordà
- Alba Martín** - Albariño
- Terras do Cigarrón** - Godello
- Celler Credo And The Winner Is** - Empordà
- Lorea Chardonnay** - Chardonnay // Navarra

Copa	Botella
8 €	35 €
8 €	35 €
—	36 €
—	37 €
—	39 €
—	48 €

Vi Rosat • Vino Rosado • Rose Wine

- Chivite Las Fincas** - Garnacha tinta // IGP 3 Riberas

Copa	Botella
9 €	39 €

Vi Negre • Vino Tinto • Red Wine

- Bela** - 100% Tempranillo // Ribera del Duero
- Volador** - Garnacha, Cariñena y Syrah // Montsant
- Petit Pittacum 2024** - 100% Mencía // Bierzo
- Izadi Larrosa Negra** - 100% Garnacha Tinta // Rioja
- Marqués de Legarda Crianza 2020** - Tempranillo, Graciano y Mazuelo // Rioja
- Tradición Tinto** - 90% Tempranillo + 10% Viura // Álava

Copa	Botella
8,5 €	36 €
8 €	35 €
—	38 €
—	40 €
—	42 €
—	58 €

Vins Escumosos • Vinos Espumosos

- Clos de Gelida 4 Heretats** - Xarel·lo, Macabeo, Pinot Noir
- MIM Rosat Brut Reserva** - Pinot Noir
- Gramona Brut Imperial** - Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

Copa	Botella
8 €	39 €
8 €	38 €
—	48 €

Champagne •

- Taittinger BR** - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
- Taittinger Prestige Rosé** - Chardonnay, Pinot Noir
- Ruinart Blanc de Blancs** - Chardonnay
- Dom Pérignon** - Chardonnay, Pinot Noir

16 €	75 €
—	80 €
—	140 €
—	280 €

