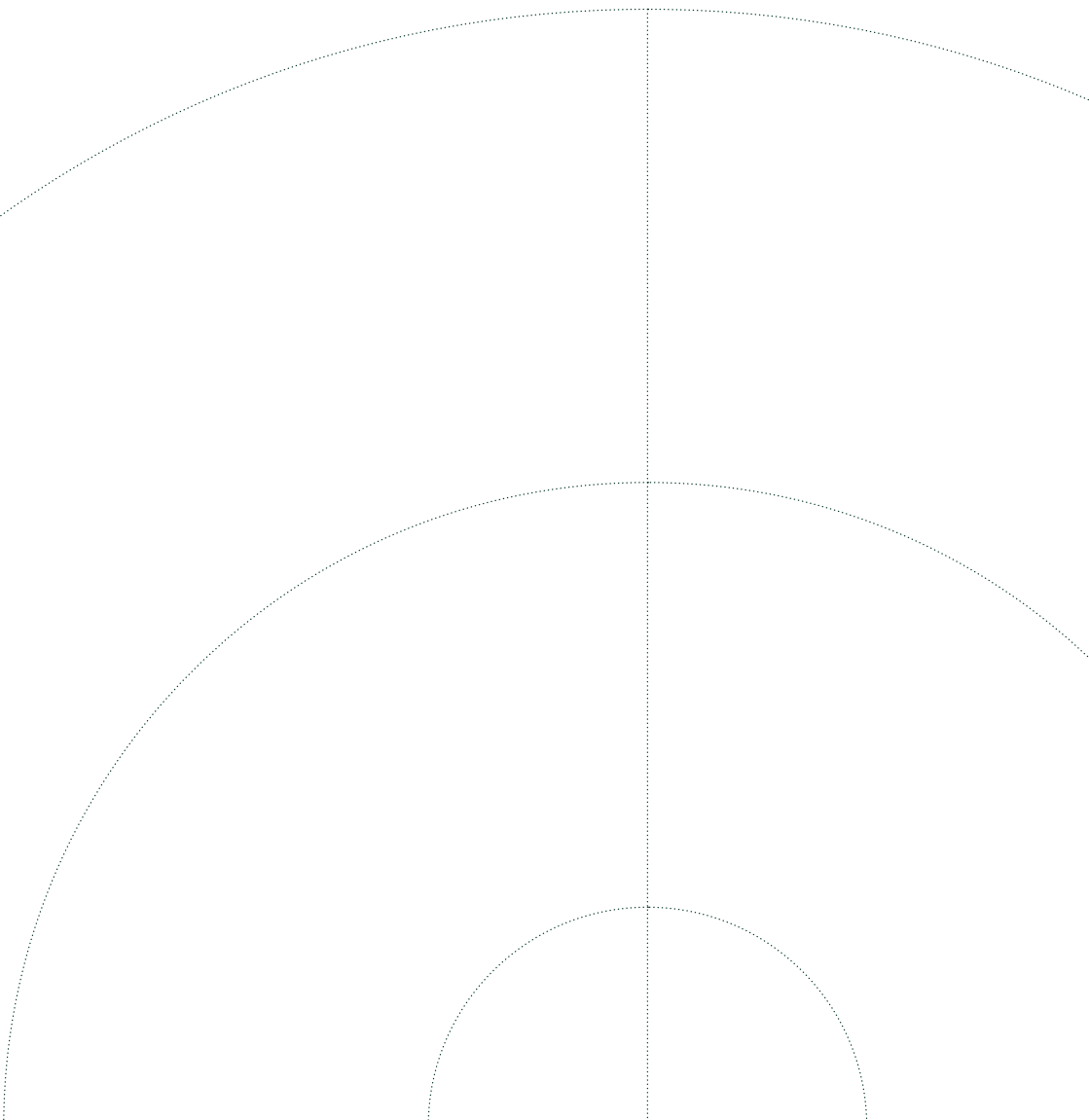


C O C K T A I L S
& S N A C K S



*Estilo, innovación y producto
se dan la mano para darte la
bienvenida al Glass Bar, un
espacio para el deleite de los
sentidos.*

*Déjate llevar, explora y
disfruta de nuestras nuevas
creaciones.*

PARA PICAR /
SNACKS

GILDAS CON VENTRESCA DE ATÚN	9€
<i>Gildas (pickle&olive) with tuna belly</i>	
ANCHOAS 00	14€
<i>Anchovies caliber 00</i>	
JAMÓN IBÉRICO	15€
<i>Iberian Ham</i>	

DISPONIBLE EN TODO MOMENTO.
Available anytime.

LOS BOCADOS DE GLASS

EL HOMENAJE AL CERDO IBÉRICO	10€
<i>The Tribute to the Iberian Pig</i>	
LA ZANAHORIA Y EL CONEJO	10€
<i>The carrot and the rabbit</i>	
LA ALMENDRA MIMÉTICA	10€
<i>The mimetic almond</i>	
LA OSTRA Y SU PERLA	14€
<i>The oyster and its pearl</i>	
EL CORTE DE UNA PIZZETA MARGARITA	11€
<i>Cutting of a margherita pizzeta</i>	
LA CROQUETA DE POLLITO DE GRANO TRUFADO	14€
<i>Truffled grain chicken croquette</i>	
EL TACO DOBLADO DE ATÚN ROJO	11€
<i>The folded bluefin tuna taco</i>	
EL CORNETO DE STEAK TARTAR	13€
<i>Steak tartar cornet</i>	
EL COCOLATE	8€
<i>The cocolate</i>	
EL CAÑICKERS	8€
<i>The Cañickers</i>	

DISPONIBLE DE 13H A 17H Y DE 19H A 23H.
Available from 1pm to 5pm and from 7pm to 11pm.

NUEVOS CÓCTELES / NEW COCKTAILS

OLD FASHIONED

16€

Whiskey Maker's Mark, Orange, Angostura

PINK CHIHUAHUA

16€

Gin Roku, Fino Harvey's, Italicus, Campari, Pomegrante

LAST WORD

16€

Chartreuse, Gin Roku, Moscato, Marrasquino, Kunquat, Lime

QUEENS

16€

Gin Sipsmith, Lime, Quince, Kefir, Parmesan

BETWEEN SHEETS

16€

Brugal 1888, Hennessy, Mandarine, Vainilla, Lime

ILUSTRACIONES DE MARC ÁLVAREZ.

Illustrations by Marc Álvarez.

KRYPTA

16€



UNA NUEVA MANERA DE
RESPIRAR UN COCKTAIL

A cocktail you can breathe!

GIN SIPSMITH
HENNESSY
MANZANA/APPLE
TOMILLO/THYME
SALVIA/SAGE

SULFITOS / *Sulphites*

- 8º MARTINI

16 €



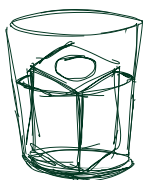
EL DE TODA LA VIDA, AHORA
MÁS FRESQUITO QUE NUNCA

*The one and only, colder
than ever*

TANQUERAY TEN
VERMUT NOLLY PRATT DRY
OLIVA GORDAL

BLACK DOT

16 €



SI EL NEGRONI SE HUBIERA
INVENTADO EN EL MUSEO
DEL PRADO...

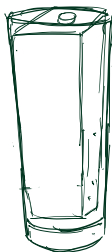
*If the negroni had been
invented in the Prado
Museum...*

BITTER LUXARDO BIANCO
NOLLY PRATT DRY
MARTINI AMBRATTO
MEZCAL MONTELOBOS

SULFITOS / *Sulphites*

ROOT MULE

16 €



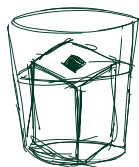
CUANDO UNA SOLA RAÍZ NO
ES SUFICIENTE...

*When a single root is not
enough...*

VODKA
GINGER BEER
CÚRCUMA/TURMERIC
GALANGA/GALANGAL

NEGRONI

16 €



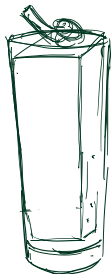
EL NEGRONI CON UNA BRISA
DE CALABRIA

*Negroni with a Calabria
breeze*

GIN SIPSMITH
AMARO SANTONI
MARTINI ROSSO
CAMPARI

BLOODY BERRY

16 €



¿TOMATE O FRAMBUESA?
DIFÍCIL DECISIÓN...

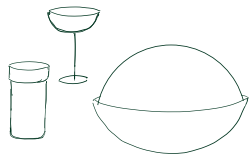
*Tomato or raspberry?
Difficult decision*

VODKA
TOMATE/TOMATO
LIMA/LIME
FRAMBUESA/RASPBERRY
MIX DE SALSAS/
SAUCES MIX

GLUTEN

BUBBLE

16 €



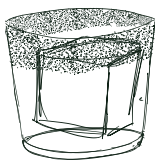
PORQUE TODOS NOS
REFUGIAMOS EN LA NIÑEZ
QUE LLEVAMOS DENTRO

*We seek comfort from our
inner hidden child*

VODKA
NARANJA/ORANGE
VAINILLA/VANILLA
FRUTA DE LA PASIÓN/
PASSION FRUIT

METATE MARGARITA

16 €



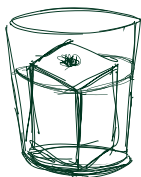
HOMENAJE A LA BELLEZA
DE MÉXICO

*Tribute to the beauty
of Mexico*

TEQUILA CURADO
LIMA/LIME
CHILE ANCHO
CACAO METATE/COCOA
METATE

SIPSCILLENE

16 €



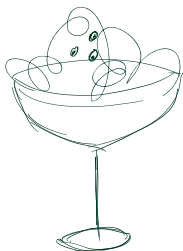
ANTÍDOTO AHUMADO
CONTRA EL ESTRÉS

*Smoked antidote against
the stress*

WHISKY TOKI
GALANGA/GALANGAL
LIMA/LIME
MIEL/HONEY
CÚRCUMA/TURMERIC

ESPRESSO MARTINI

16 €



¿HAS PROBADO ALGUNA VEZ
UNA NUBE DE CAFÉ?

*Have you ever tried a cloud
of coffee?*

RON BRUGAL 1888
AMARO MONTENEGRO
CAFÉ COLD BREW/COLD
BREW COFFEE BY SIPS
PALO CORTADO
SULFITOS / *Sulphites*



TRADICIÓN GASTRONÓMICA
EN ESTADO LÍQUIDO

*Gastronomy's tradition
in liquid form*

BRANDY FUNDADOR
SHERRY CASCK
LIMA/LIME
CREMA DE PIÑONES/
PINE NUT CREAM
ESPINACA LIOFILIZADA/
FREEZE-DRIED SPINACH
FRUTOS SECOS / *Dried fruit*

DAIQUIRI CROCUS

16€



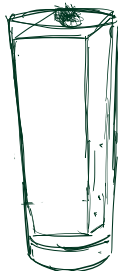
PASEANDO POR LOS BARRIOS
DE LA HABANA

*Walking in La Havana
neighbourhoods*

RON HAVANA CLUB
FINO HARVEY'S
LIMA/LIME
PIÑA/PINEAPPLE
AZAFRÁN/SAFFRON

PETI GRAIN

16€



SI UN POSTRE
SE CONVIRTIERA
EN COCKTAIL...

*If a dessert became
a cocktail...*

VODKA
VAINILLA/VANILLA
HOJAS DE LIMONERO/
LEMON TREE LEAVES
LÁCTEOS / *Dairy*

L O N G D R I N K S

RON / RUM

<i>Bacardi, Havana 3, Cacique, Brugal</i>	13 €
<i>Matusalem 15, Santa Teresa 1796, Pampero Aniversario, Barceló Imperial</i>	16 €
<i>Zacapa Xo, La Tour de Lor</i>	38 €

GINEBRA / GIN

<i>Tanqueray, Seagrams, Beefeater, Bombay Dry</i>	13 €
<i>Hendricks, Tanqueray Rangpur, Star of Bombay, Oxley</i>	16 €
<i>Gin Mare, G'Vine, Monkey, Brockmans</i>	18 €

WHISKY

<i>Jameson, Ballantine's 5, Four Roses, Dewars 8 Caribbean Smooth</i>	13 €
<i>Talisker 10, Oban 14, Macallan 12, Craigelache 13</i>	18 €
<i>Blue Label, The Balvenie 21, Dewars 32</i>	50 €

VODKA

<i>Ketel One, Absolut, Stolichnaya, Elefante Majara</i>	13 €
<i>Ciroc, Beluga, Grey Goose, Belvedere</i>	19 €

TEQUILA

<i>Don Julio Reposado, Patrón Silver, 1800 Reposado</i>	16 €
<i>Patrón Añejo, Don Julio 70, Fortaleza</i>	22 €

V I N O S / W I N E S

BLANCO / WHITE



<i>Katherine Sierra, D.O. RUEDA</i>	8 €	45 €
<i>Legaris Sauvignon Blanc, D.O. RUEDA</i>	8 €	45 €
<i>Can Matons Pansa Blanc, D.O. ALELLA</i>	9 €	50 €
<i>Leiras, D.O. RÍAS BAIXAS</i>	10 €	55 €
<i>Demasiado Corazón, D.O. BIERZO</i>	10 €	55 €
<i>Chivite 125 Aniversario Chardonnay, D.O. NAVARRA</i>		105 €
<i>Tobelos, D.O.C RIOJA</i>		50 €

TINTO / RED

<i>Senda de los Olivos, D.O. RIBERA DEL DUERO</i>	8 €	45 €
<i>Viña Pomal Reserva Selección 106 Barrica D.O.C RIOJA</i>	9 €	50 €
<i>Les Terrasses 2020 D.O. PRIORAT</i>	11 €	70 €
<i>Tobelos Crianza D.O.C RIOJA</i>		50 €
<i>Numanthia, D.O. TORO</i>		95 €
<i>Villa de Corullon 2017, D.O. BIERZO</i>		90 €
<i>Tabernier Nº110, VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ</i>		130 €
<i>Vega-Sicilia, Único, D.O. RIBERA DEL DUERO</i>		570 €

ROSADO / ROSÉ



*Marqués de Riscal XR,
D.O. RIBERA DEL DUERO*

9€ 50€

CAVA

<i>Ars Collecta Gran Rosé</i>	9€	50€
<i>Ars Collecta Blanc de Noirs</i>	10€	55€
<i>Jaume de Codorniu Reserva</i>	14€	75€
<i>Gran Juvé & Camps</i>	80€	
<i>Gran Reserva</i>		

CHAMPAGNE

<i>Taittinger Brut Reserve</i>	17€	90€
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>	19€	105€
<i>Perrier-Jouët Grand Brut</i>	120€	
<i>Laurent Perrier Cuvée Rosé</i>	170€	
<i>Belle Epoque Perrier-Jouët Rosé</i>	360€	
<i>La Gran Dame Rosé</i>	480€	
<i>Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2006</i>	480€	
<i>Don Perignon Vintage 2012</i>	480€	
<i>Louis Roederer Cristal</i>	520€	
<i>Taittinger Comtes de Champagne</i>	600€	

SI DESEA CONSULTAR
LA INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS
O INTOLERANCIAS DE ALGUNO
DE NUESTROS PRODUCTOS
CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

PLEASE ASK OUR STAFF IF YOU
WISH TO CHECK ANY PRODUCT'S
ALLERGIES OR INTOLERANCES
INFORMATION.