

HALLO

HOLA | HELLO

Servei de cafè

Servicio de café

Coffee as you wish | 5

Aigua mineral sense gas Viladrau 50cl

Agua mineral sin gas Viladrau 50cl

Viladrau still mineral water 50cl | 3,5

Aigua amb gas Sant Aniol 50cl

Agua con gas Sant Aniol 50cl

Sant Aniol sparkling water 50cl | 4

Aigua amb gas San Pellegrino 50cl

Agua con gas San Pellegrino 50cl

San Pellegrino sparkling water 50cl | 5

Refrescos

Refrescos

Soft drinks | 5

Sucs de fruita

Zumos de fruta

Fruit juices | 5

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 | 120
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Blanc | Blanco | *White*

Picapoll Blanc 2021, D.O. Pla de Bages | 🍷 10 | 45
Xarel·lo, Chardonnay

Itsasmendi 7 2020, D.O. Bizkaia | 🍷 10 | 45
Hondarrabi Zurie Zerratie, Hondarrabi Zuri, Riesling

Haus Klosternberg 2021, Mosel-Saar-Ruwer | 🍷 10 | 45
Riesling

Rosat | Rosado | *Rosé*

Flor de Muga 2021, D.O. Rioja | 🍷 10 | 48
Garnacha

Negre | Tinto | *Red*

Mando 2020, D.O. Pla de Bages | 🍷 10 | 55
Garnacha, Samsó

Eklipse 2018, D.O. Bizkaia | 🍷 10 | 57
Pinot Noir, Hondarrabi Beltza, Cabernet Franc

Cepa 21 2020, D.O. Ribera del Duero | 🍷 10 | 45
Tempranillo

* 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

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 | 7

Pale ale · Alc. 4,8% vol.

San Miguel Selecta Tostada | 8

Lager Nacional · Alc. 6,2% vol.

La bella Lola | 8

Artesanal | *Craft beer*

Blonde ale · Alc. 4,0% vol.

Balate TER | 8

Wheat beer · Alc. 4,8% vol.

Balate NIL | 8

Amber lager · Alc. 4,5% vol.

Pilsner Urquell | 7

Pilsner · Alc. 4,4% vol.

GENEROSOS

GENEROSOS | *SHERRY'S*

Fino Gutiérrez Colosía | 8
El puerto de Santa María · ESP · 15°

Manzanilla Gutiérrez Colosía | 8
El puerto de Santa María · ESP · 15°

Amontillado Tradición VORS 30 Años | 16
Jerez de la Frontera · ESP · 19,5°

Palo Cortado Tradición VORS 30 Años | 24
Jerez de la Frontera · ESP · 19,5°

Oloroso Tradición VORS 30 Años | 16
Jerez de la Frontera · ESP · 20°

APERITIUS

APERITIVOS

Campari | 8
ITA · 25°

Fernet Branca | 8
ITA · 39°

Pastis 51 | 8
FRA · 45°

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°

Dos Deus Estrelles | 9
ESP · 17°

Fernando de Castilla | 9
ESP · 17°

Miró Gran Reserva | 10
ESP · 18°

Carpano Antica Formula | 12
ITA · 16,5°

PARADISO.

for MONUMENT HOTEL | 18

Cocktail created by Paradiso, World Best Bar 2022

Mediterranean Spritz

Bombay Sapphire macerat amb sàlvia i orenga, vermut sec macerat amb olives i soda de mandarina

Bombay Sapphire macerado con salvia y orégano, vermouth seco macerado con aceitunas y soda de mandarina

Bombay Sapphire macerated with sage and oregano, dry vermouth macerated with olives and tangerine soda

COCKTAILS | 16

Lluna Plena

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

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

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

Smoked

Hogs 3 Bourbon, vermouth vermell, aperol i campari

Hogs 3 Bourbon, vermouth rojo, aperol y campari

Hogs 3 Bourbon, red vermouth, aperol and campari

Margarita Picantón

Patron Silver, Cointreau, llima, puré de fruita de la passió, Tajín i tabasco

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

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

Monument Spritz

St. Germain, vermouth Miró Blanc, vi blanc, cava i soda

St. Germain, vermouth Miró Blanco, vino blanco, cava y soda

St. Germain, vermouth Miró White, white wine, cava and soda

Paloma Blanca

Patron Silver, suc d'aranja i llima, xarop d'atzavara i soda

Patron Silver, zumo de pomelo y lima, sirope de agave y soda

Patron Silver, grapefruit and lime juice, agave syrup and soda

Sweet Apple

Grey Goose, xarop d'ametlla, puré de poma verda i llima

Grey Goose, sirope de almendra, puré de manzana verde y lima

Grey Goose, almond syrup, green apple puree and lime

Red Velvet

Bombay Sapphire, te earl grey i suc de nabius

Bombay Sapphire, te earl grey y zumo de arándanos

Bombay Sapphire, earl grey tea and blueberries juice

Pera al Whisky

Dewar's 15, xarop de pera, llima i clara d'ou

Dewar's 15, sirope de pera, lima y clara de huevo

Dewar's 15, pear syrup, lime and egg white

Mar Caribeño

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

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

Kraken, St Teresa 1796, tangerine syrup, coconut syrup, pineapple juice and lime juice

COCKTAILS

Sense alcohol | Sin alcohol | *Non-alcoholic* | 13

Bosque Exótico

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

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

Coconut syrup, lime, coconut milk and pineapple juice

Flor real

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

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

Lemon, mandarin syrup, Floreale Martini and ginger beer

Mona Lisa

Maduixa, cogombre, atzavara i soda

Fresa, pepino, agave y soda

Strawberry, cucumber, agave and soda

Vibrante

Martini sense alcohol Vibrante i tònica Schweppes

Martini sin alcohol Floreale y tónica Schweppes

Martini non alcoholic Vibrante with Schweppes tonic

* **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

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

Nordés | 19

ESP · 40° · 6cl

Seagram's | 16

EEUU · 40° · 6cl

Mombasa Club | 16

UK · 41.5° · 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 | 24

UK · 47° · 6cl

Oxley | 22

UK · 47° · 6cl

Star of Bombay | 18

UK · 47° · 6cl

ROM

RON | RUM

Bacardi 8 y.o. | 18

PUR · 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. | 20

GUA · 40° · 6cl

Kraken Black Spiced | 20

TYT · 40° · 6cl

Plantation Jamaica | 20

JAM · 42° · 6cl

Havana Club Selección Maestros | 22

CUB · 45° · 6cl

VODKA

Polugar Classic Rye | 20

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

COGNAC

Courvoisier VSOP | 22

Cognac · 6cl

Courvoisier XO | 45

Cognac · 6cl

Hennessy VS | 18

Cognac · 6cl

Hennessy XO | 45

Cognac · 6cl

Martell Cordon Blue | 30

Cognac · 6cl

BRANDY

Jaime I | 20

38% · 6 cl

Gran Duque de Alba | 12

40% · 6 cl

Larios 1866 | 18

40% · 6 cl

Peinado 100 años | 55

40% · 6 cl

Torres 20 y.o. Hors D'Age | 20

40% · 6 cl

WHISKY

Amèrica | América | *America*

Canadian Club | 16

40° · 6cl

Crown Royal | 16

40° · 6cl

Jack Daniels Single Barrel | 22

45° · 6cl

TEQUILA

Patrón XO Café | 18

Licor · 35° · 6cl

Herradura Añejo | 24

Añejo · 40° · 6cl

Patrón Añejo | 24

Añejo · 40° · 6cl

Patrón Reposado | 20

Reposado · 40° · 6cl

Patrón Silver | 16

Blanco · 40° · 6cl

MEZCAL

Los Danzantes Reposados | 20

40° · 6cl

Los Danzantes Joven | 20

47° · 6cl

PISCO

Acholado Demonio de los Andes | 16

40° · 6cl

Quebranta Demonio de los Andes | 16

40° · 6cl

Escòcia | Escocia | *Scotland*

Single Malt

Aberfeldy 12 y.o. | 20

40° · 6cl

Balvenie 12 y.o. Double wood | 20

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. | 16

40° · 6cl

Royal Brackla 21 y.o. | 40

40° · 6cl

Glenrothes 12 y.o. | 16

40° · 6cl

Caol Ila 12 y.o. | 18

43° · 6cl

Knockando 12 y.o. | 16

43° · 6cl

Lagavulin 16 y.o. | 24

43° · 6cl

Oban 14 y.o. | 20

43° · 6cl

Talisker 10 y.o. | 16

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

Balvenie Sherry Cask 15 y.o. | 40

47,8° · 6cl

Arran Port Cask Finish | 20

50° · 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 | 55

40° · 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

LICORS

LICORES | LIQUORS

Chambord | 10

FRA · 16.5° · 8cl

Baileys | 10

IRL · 17° · 8cl

Peche de Vigne Kuhri | 10

FRA · 18° · 8cl

Frangelico | 10

ITA · 20° · 8cl

St. Germain | 10

FRA · 20° · 8cl

Disaronno Amaretto | 10

ITA · 28° · 8cl

Calisay | 10

ESP · 30° · 8cl

Limoncello | 10

ITA · 30° · 8cl

Pacharan Baines Oro | 10

ESP · 30° · 8cl

Orujo hierbas Pazo Señorans | 10

ESP · 37° · 8cl

DOM Benedictine | 10

FRA · 40° · 8cl

Drambuie | 10

ESC · 40° · 8cl

Sambuca Vinci | 10

ITA · 40° · 8cl

Orujo blanco Pazo Señorans | 10

ESP · 41° · 8cl

Etter Vieille Poire Williams | 14

CHE · 40° · 8cl

Pere Magloire Calvados V.S.O.P | 14

FRA · 40° · 8cl

Etter Vieille Prune | 14

CHE · 41° · 8cl

Grappa Berta Elisi | 16

ITA · 43° · 8cl

Pere Magloire Calvados X.O. | 18

FRA · 40° · 8cl

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 zarcamora

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

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

China Mai Feng - Yunnan, China

1min · 75°

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 tés aromatizados | *Fantasy flavored teas* | 8

Earl Grey Luxus

Darjeeling, Ceilan i bergamota

Darjeeling, Ceilán y bergamota

Darjeeling, Ceylon and bergamot

5min · 95°

Sakura

Te verd amb cirera japonesa

Té verde con cereza japonesa

Green tea with Japanese cherry

3min · 85°

White Satin

Te blanc amb aranja, rosa i maracujà

Té blanco con pomelo, rosa y maracuyá

White tea with grapefruit, rose and passion fruit

6min · 85°