

# HALLO

## HOLA | HELLO

### Servei de cafè

Servicio de café

*Coffee as you wish* | 4

### Aigua mineral sense gas Viladrau 50cl

Agua mineral sin gas Viladrau 50cl

*Viladrau still mineral water 50cl* | 3,5

### Aigua amb gas Vichy Catalan 50cl

Agua con gas Vichy Catalan 50cl

*Vichy Catalan 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 2017, D.O. Cava** | 🍷 8 | 35  
Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

**MIM Pinot Noir Rosé Brut Reserva 2017, D.O. Cava** | 🍷 8 | 36  
Pinot noir

### Blanc | Blanco | *White*

**OT 2020, D.O. Penedès** | 🍷 6 | 25  
Xarel·lo, Chardonnay

**Les Argiles 2020, D.O. Montsant** | 🍷 8 | 34  
Macabeo, Garnatxa Blanca

**Itsasmendi 7 2019, D.O. Bizkaia** | 🍷 10 | 45  
Hondarrabi Zurie Zerratie, Hondarrabi Zuri, Riesling

**Haus Klosternberg 2020, Mosel-Saar-Ruwer** | 🍷 8 | 34  
Riesling

### Rosat | Rosado | *Rosé*

**Muga Rosado 2020, D.O. Rioja** | 🍷 6 | 25  
Garnacha, Viura, Tempranillo

### Negre | Tinto | *Red*

**Sileo 2019, D.O. Montsant** | 🍷 6 | 32  
Garnacha, Samsó

**Eklipse 2017, D.O. Bizkaia** | 🍷 10 | 57  
Pinot Noir, Hondarrabi Beltza, Cabernet Franc

**Pruno 2019, D.O. Ribera del Duero** | 🍷 8 | 34  
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

**Los Cantos 2018, D.O. Ribera del Duero** | 🍷 10 | 52  
Tinto Fino

**Finca Valdepoleo 2017, D.O. Rioja** | 🍷 10 | 58  
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 | 6**

Barcelona

Lager · Alc. 5,4% vol.

### **Daura Damm | 6**

**Sense gluten** - sin gluten - *gluten free*

Barcelona

Lager · Alc. 5,4% vol.

### **Free Damm | 5**

Barcelona

Lager · Alc. 0,0% vol.

### **Inédit Damm | 6**

Barcelona

Pale ale · Alc. 4,8% vol.

### **La bella Lola | 8**

Barcelona

Artesanal | *Craft beer*

Blonde ale · Alc. 4,0% vol.

### **Balate TER | 8**

Barcelona

Wheat beer · Alc. 4,8% vol.

### **Balate NIL | 8**

Barcelona

Amber lager · Alc. 4,5% vol.

### **Pilsner Urquell | 6**

República Checa

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

**Aperol | 6**  
ITA · 11°

**Dubonnet | 6**  
FRA · 14,8°

**Martini Fiero & Tonic | 10**  
ITA · 14,9°

**Cynar | 6**  
ITA · 16,5°

**Lillet | 6**  
FRA · 17°

**Picon | 6**  
FRA · 18°

**Aperitivo de Aceituna Font i Jordana | 6**  
ESP · 20°

**Campari | 6**  
ITA · 25°

**Fernet Branca | 6**  
ITA · 39°

**Pastis 51 | 6**  
FRA · 45°

**Ricard | 6**  
FRA · 45°

# VERMOUTH

**Miró Blanco | 6**  
ESP · 15°

**Perucchi Extra Dry | 8**  
ESP · 15°

**Suze | 8**  
FRA · 15°

**Carpano Antica Formula | 8**  
ITA · 16,5°

**Miró Reserva | 8**  
ESP · 16°

**Martini Rubino - Ambrato - Gran Lusso | 8**  
ITA · 18°

**Noilly Prat | 8**  
FRA · 18°

**Martini Bitter | 8**  
ITA · 28°

# COCKTAILS | 14

## Ron cheri

Rom Santa Teresa 1796, xarop de xocolata i cointreau

Ron Santa Teresa 1796, sirope de chocolate y cointreau

Rum Santa Teresa 1796, chocolate syrup and cointreau

## Tally ho, chaps!

The Glenrothes 12 y.o, fernet branca

## Femme Power

Grey Goose, licor de Lychee, llimona i clara d'ou

Grey Goose, licor de lychee, limón y clara de huevo

Grey Goose, lychee liqueur, lemon and egg white

## Lady Gray

Cognac Hennessy V.S., te earl grey i orange bitter

Cognac Hennessy V.S., te earl grey y orange bitter

Cognac Hennessy V.S., earl grey tea and orange bitter

## 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

## Loly Pop

Drambuie, llimona, xarop de gerds i xarop de xocolata

Drambuie, limón, sirope de frambuesa y sirope de chocolate

Drambuie, lemon, raspberry syrup and chocolate syrup

## Fum-Beta

Aberfeldy 12, Baileys, Kahlua i xarop de gerds (\*acompanyat de sorpresa dolça)

Aberfeldy 12, Baileys, Kahlua y sirope de frambuesa (\*acompañado de sorpresa dulce)

Aberfeldy 12, Baileys, Kahlua and raspberry syrup (\*accompanied by a sweet surprise)

## Sense alcohol | Sin alcohol | *Non-alcoholic* | 10

### 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

### Atardecer

Te equilibri, melmelada de taronja, taronja, atzavara i Cardamom

Té equilibrio, mermelada de naranja, naranja, agave y Cardamomo

Balance tea, orange marmalade, orange, agave and Cardamom

\* 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

**Bombay Bramble | 14**

UK · 37,5° · 6cl

**Bosford Rosé | 14**

ITA · 37,5° · 6cl

**Adnams | 16**

UK · 40° · 6cl

**Boodles | 16**

UK · 40° · 6cl

**Brockman's 18**

UK · 40° · 6cl

**Bulldog | 16**

UK · 40° · 6cl

**G'Vine Floraison | 18**

FRA · 40° · 6cl

**Haymans Old Tom | 16**

UK · 40° · 6cl

**Martin Miller's | 20**

UK · 40° · 6cl

**Nordés | 18**

ESP · 40° · 6cl

**Seagram's | 14**

EEUU · 40° · 6cl

**Sloane's | 16**

HOL · 40° · 6cl

**Plymouth | 16**

UK · 41,2° · 6cl

**Mombasa Club | 16**

UK · 41,5° · 6cl

**Gin Mare | 18**

ESP · 42,7° · 6cl

**Bombay Sapphire | 14**

UK · 43° · 6cl

**Hendrick's | 18**

ESC · 44° · 6cl

**Beefeter 24 | 16**

UK · 45° · 6cl

**Elephant | 16**

ALE · 45° · 6cl

**Citadelle Reserva | 18**

FRA · 45,2° · 6cl

**Berkeley Square | 16**

UK · 46° · 6cl

**Monkey 47 | 20**

UK · 47° · 6cl

**Oxley | 20**

UK · 47° · 6cl

**Star of Bombay | 18**

UK · 47° · 6cl

# VODKA

**Pancracio Chocolate Vodka | 14**

ESP · 37,5° · 6cl

**Polugar Classic Rye | 20**

POL · 38,5° · 6cl

**Beluga Noble | 18**

RUS · 40° · 6cl

**Belvedere | 18**

POL · 40° · 6cl

**Chopin Potato | 16**

POL · 40° · Gluten free · 6cl

**Grey Goose | 16**

FRA · 40° · 6cl

**Karlssoon's Gold | 18**

SWE · 40° · 6cl

**Ketel One | 14**

HOL · 40° · 6cl

**Potoki | 20**

POL · 40° · 6cl

**Sipsmith | 14**

UK · 40° · 6cl

**Snow Leopard | 18**

POL · 40° · 6cl

**Uluvka | 20**

POL · 40° · 6cl

**Absolut | 14**

SWE · 40° · 6cl

**Absolut Elyx | 18**

SWE · 42,3° · 6cl

# TEQUILA

**Patrón XO Café | 14**

Licor · 35° · 6cl

**Rocado | 18**

Reposado · 38° · 6cl

**Espolón Reposado | 14**

Reposado · 40° · 6cl

**Herradura Añejo | 16**

Añejo · 40° · 6cl

**Patrón Añejo | 16**

Añejo · 40° · 6cl

**Patrón Reposado | 16**

Reposado · 40° · 6cl

**Patrón Silver | 12**

Blanco · 40° · 6cl

# MEZCAL

**Los Danzantes Reposados | 18**

Mezcal · 40° · 6cl

**Los Danzantes Joven | 18**

Mezcal · 47° · 6cl

# PISCO

**Acholado Demonio de los Andes | 16**

Pisco · 40° · 6cl

**Quebranta Demonio de los Andes | 16**

Pisco · 40° · 6cl

# ROM RON | *RUM*

**Bacardi Carta Blanca - Carta Negra | 14**  
PUR · 37,5° · 6cl

**Bacardi 8 y.o. | 16**  
PUR · 40° · 6cl

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

**Matusalem 15 | 18**  
DOM · 40° · 6cl

**Mount Gay Eclipse | 14**  
BAR · 40° · 6cl

**Santa Teresa 1796 | 18**  
VEN · 40° · 6cl

**Santa Teresa Gran Reserva | 16**  
VEN · 40° · 6cl

**Zacapa 23 y.o. | 20**  
GUA · 40° · 6cl

**Plantation Jamaica | 18**  
JAM · 42° · 6cl

**Havana Club Selección Maestros | 18**  
CUB · 45° · 6cl

**Neisson Ambre Agricole | 18**  
MAR · 50° · 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 | 14**  
40% · 6 cl

# COGNAC

**Courvoisier VSOP | 18**  
Cognac · 6cl

**Courvoisier XO | 30**  
Cognac · 6cl

**Hennessy VS | 18**  
Cognac · 6cl

**Hennessy XO | 45**  
Cognac · 6cl

**Martell Cordon Blue | 30**  
Cognac · 6cl

**Martell VS | 12**  
Cognac · 6cl



# WHISKY

## Amèrica | América | *America*

**Canadian Club | 14**

40° · 6cl

**Crown Royal | 14**

40° · 6cl

**Jack Daniels Single Barrel | 18**

45° · 6cl

**Maker's Mark | 14**

45° · 6cl

**Knob Creek Rye | 18**

50° · 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. | 14**

40° · 6cl

**Glenfiddich 12 y.o. | 14**

40° · 6cl

**Laphroaig 10 y.o. | 16**

40° · 6cl

**Royal Brackla 12 y.o. | 20**

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. | 14**

43° · 6cl

**Lagavulin 16 y.o. | 24**

43° · 6cl

**Macallan Ruby | 120**

43° · 6cl

**Oban 14 y.o. | 20**

43° · 6cl

**The Glenlivet XXV | 20**

43° · 6cl

**Talisker 10 y.o. | 14**

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

**Springbank Bourbon Wood 12 y.o. | 95**

56,2° · 6cl

## Blended

Chivas 12 y.o. | 14

40° · 6cl

Chivas Royal Salute 21 y.o. | 45

40° · 6cl

Dewar's Caribbean Smooth 8 y.o. | 14

40° · 6cl

Dewar's French Smooth 8 y.o. | 14

40° · 6cl

Dewar's 15 y.o. | 14

40° · 6cl

Johnnie Walker Black Label 12 y.o. | 14

40° · 6cl

Johnnie Walker Blue Label | 55

40° · 6cl

## Irlanda | Irlanda | Ireland

Bushmill's | 14

40° · 6cl

Jameson | 14

40° · 6cl

## Japó | Japón | Japan

Suntory Hakushu 12 y.o. | 55

43° · 6cl

Suntory Hibiki Harmony | 45

43° · 6cl

Suntory Yamazaki 12 y.o. | 50

43° · 6cl

Nikka From The Barrel | 30

51,4° · 6cl

## LICORS

## LICORES | LIQUORS

Sake Rashomon | 8

JAP · 14,6° · 8cl

Chambord | 8

FRA · 16.5° · 8cl

Baileys | 8

IRL · 17° · 8cl

Peche de Vigne Kuhri | 8

FRA · 18° · 8cl

Frangelico | 8

ITA · 20° · 8cl

Pomme Verte Kuhri | 8

FRA · 20° · 8cl

St. Germain | 8

FRA · 20° · 8cl

Disaronno Amaretto | 8

ITA · 28° · 8cl

Calisay | 8

ESP · 30° · 8cl

Limoncello | 8

ITA · 30° · 8cl

Pacharan Baines Oro | 8

ESP · 30° · 8cl

Orujo hierbas Pazo Señorans | 8

ESP · 37 · 8cl

DOM Benedictine | 8

FRA · 40° · 8cl

Drambuie | 8

ESC · 40° · 8cl

Etter Vieille Poire Williams | 14

CHE · 40° · 8cl

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

FRA · 40° · 8cl

Pere Magloire Calvados X.O. | 18

FRA · 40° · 8cl

Sambuca Vinci | 8

ITA · 40° · 8cl

Etter Vieille Prune | 14

CHE · 41° · 8cl

Orujo blanco Pazo Señorans | 8

ESP · 41° · 8cl

Galliano L'Autentico | 8

ITA · 42.3° · 8cl

Grappa Berta Elisi | 16

ITA · 43° · 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 té aromatisados | *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°