

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 Vichy Catalan 50cl

Agua con gas Vichy Catalan 50cl

Vichy Catalan sparkling water 50cl | 4

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 2017, D.O. Cava | 🍷 10 | 45

Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

MIM Pinot Noir Rosé Brut Reserva 2019, D.O. Cava | 🍷 10 | 45

Pinot noir

Blanc | Blanco | *White*

Picapoll Blanc 2021, D.O. Pla de Bages | 🍷 10 | 45

Xarel·lo, Chardonnay

Itsasmendi 7 2019, D.O. Bizkaia | 🍷 10 | 45

Hondarrabi Zurie Zerratie, Hondarrabi Zuri, Riesling

Haus Klosternberg 2020, Mosel-Saar-Ruwer | 🍷 10 | 42

Riesling

Rosat | Rosado | *Rosé*

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

Garnacha

Negre | Tinto | *Red*

Mando 2019, D.O. Pla de Bages | 🍷 10 | 55

Garnacha, Samsó

Eklipse 2017, D.O. Bizkaia | 🍷 10 | 57

Pinot Noir, Hondarrabi Beltza, Cabernet Franc

Cepa 21 2019, D.O. Ribera del Duero | 🍷 10 | 45

Pinot Noir, Hondarrabi Beltza, Cabernet Franc

* **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

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 · 00°

Carpano Antica Formula | 10
ITA · 16,5°

COCKTAILS | 15

Ron cheri

Rom Santa Teresa 1796, xarop de xocolata i cointreau

Rom 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

Rose Love

Bombay Bramble, Cointreau, suc de nabius, llima i clara d'ou

Bombay Bramble, Cointreau, zumo de arándanos, lima y clara de huevo

Bombay Bramble, Cointreau, blueberries juice, lime and egg white

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* | 12

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, mermelada 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

Brockman's | 18

UK · 40° · 6cl

Bulldog | 16

UK · 40° · 6cl

G'Vine Floraison | 18

FRA · 40° · 6cl

Martin Miller's | 20

UK · 40° · 6cl

Nordés | 18

ESP · 40° · 6cl

Seagram's | 14

EEUU · 40° · 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

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

Polugar Classic Rye | 20

POL · 38,5° · 6cl

Beluga Noble | 18

RUS · 40° · 6cl

Belvedere | 18

POL · 40° · 6cl

Grey Goose | 16

FRA · 40° · 6cl

Karlsson'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

MEZCAL

Los Danzantes Reposados | 18

Mezcal · 40° · 6cl

Los Danzantes Joven | 18

Mezcal · 47° · 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

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

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

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

PISCO

Acholado Demonio de los Andes | 16
Pisco · 40° · 6cl

Quebranta Demonio de los Andes | 16
Pisco · 40° · 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 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

Oban 14 y.o. | 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 | 10
JAP · 14,6° · 8cl

Chambord | 10
FRA · 16,5° · 8cl

Baileys | 10
IRL · 17° · 8cl

Peche de Vigne Kuhri | 10
FRA · 18° · 8cl

Frangelico | 10
ITA · 20° · 8cl

Pomme Verte Kuhri | 10
FRA · 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°