



by Nandu Jubany

EN APÉRITIF

Pain à la tomate	
Apéritif : olives, moules, anchois, palourdes	
Jambon ibérique Joselito, pain à la tomate (100 g)	25
Huître N° 3, Normandie	5/u
Plateau de fromages artisanaux de la région	17

LES TAPAS DU CHEF

Pour 1 pers.	22
Pour 2 pers.	36

Œuf au plat et jambon Joselito
Boulette au poulet de la Barceloneta
Thon rouge de Balfego mariné
Consommé à la tomate et fraise aux gambas
Beignet de foie gras, noix de pécan caramélisée
Cannelloni au fromage de chèvre, coing et anchois

FRAÎCHEUR - FRAÎCHEUR

Consommé à la tomate et aux fraises, sorbet au Gorgonzola	
Le potager, légumes choisis, extrême fraîcheur	
Salade de tomates d'été, crème aux olives	12
avec ventresca de thon	
avec gambas de la Barceloneta	
Quinoa, baby roquette, tomate, concombre, fromage de chèvre	
Veillez nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance	
Burrata, tomates cerises cueillies sur le plant, miettes de produits de la Méditerranée	16
Mosaïque de carpaccio au saumon, coquilles Saint-Jacques et thon	20

Duo de gambas, rouge de la Barceloneta et blanche de Tarragona	
Tartare au thon rouge de Balfego, avocat et wasabi	24
Steak tartare de Girona, pommes frites	24
Rosbeef éco, pain aéré, pickles	22
Assiette du jour	22

SANDWICHES - SANDWICHES

Mollete au jambon Joselito et fromage de Brie	
Mollete aux calamars, mayonnaise à la lime, oignon croustillant	
Le Payés, pain artisanal, bœuf bio, fromage Comté 24 mois d'affinage	18
Burger Majestic, cheddar, oignon confit, pain brioché	19
Burger Tandoori, poulet tandoori, pain au wasabi	17

Spicy Burger, cheddar, guacamole, piments jalapeños, pain brioché
19

DESSERTS

Sandwich glacé XXL de Ferrero Rocher et Nutella	12
Sandwich glacé XXL cheesecake aux fraises	12
Les meilleurs fruits de saison au naturel	9
Glace artisanale à la vanille avec toppings	14
Tarte du jour / Pastis du jour	9

CAVAS

Juvé et Camps Millesimé	12	45
Torelló Brut Rva Majestic Edition		45
Torelló Pàlid Rosé	12	45

CHAMPAGNES

Ruinart Brut	19	95
Ruinart Rosé	22	115
Ruinart Blanc de Blancs		115
Dom Ruinart Brut		240
Dom Ruinart Rosé		360
Dom Pérignon Vintage		220

Dom Pérignon Rosé Vintage		430
Louis Roederer Cristal		290
Louis Roederer Cristal Rosé		750

VINS BLANCS

Cau d'en Genis, Cuvée Majestic, AA	10	36
Menganito, Verdejo	10	38
Leiras, Albariño	11	40
Chablis, Chardonnay	12	52
Cloudy Bay, Sauvignon Blc	14	58

VINS ROSÉS

Herms Rosé, Syrah	10	36
M de Minuty	12	45

VINS ROUGES

Abadal Criança - Cab Sauv, Merlot	11	45
Furvus - Garnacha, merlot	12	46
San Vicente - Rioja Tempranillo	15	85
Louis L7 - Pinot Noir	?	?

Carte complète de nos vins à votre disposition. Veuillez demander à notre équipe.

BIÈRES

Caña, clara (40 cl) Lager	8
08018 El Clot, Pale Ale	8
08015 Exemple, Brown Ale	8
Heineken, Coronita, Lager	8
Voll Damm, Daura Damm (gluten free)	8
Estrella sans alcool	7

COCKTAILS 18

BORN TO BE WILD	
Gin, amande, lime, groseille, blanc d'œuf	
EIXAMPLE NEGRONI	
Rhum noir, Campari, ancienne formule, pamplemousse	

GOTHIC MULE
Gin, mangue, chocolat blanc, citron, pale ale

FLIPPA RAVAL
Saint-Germain, concombre, pomme, lime

TIKI CARMEL

Bourbon, Grand Marnier, caramel, orange

GRACIA PICANTE

Tequila, Triple Sec, wasabi, agave

CHAMPAGNE COCKTAIL 22

PEDRALBES

Ruinart rosé, sirop de rose, lime

UPPER SARRIÁ

Ruinart Brut, Domaine de Cantón, pomme Granny Smith

HAPPY TIBIDABO

Ruinart Brut, rhum noir, citron, menthe

CLASSIQUES 16

Aperol Spritz / Negroni

French Martini / Pornstar Martini

Frozen Piña Colada

Caipirinha / Margarita

Cosmopolitan, Manhattan

Daïquiris et Mojitos maison

Martini dry / Vodkatini

Martini expresso

Whiskey Sour / Amaretto Sour / Pisco Sour

MOCKTAILS 12

MAJESTIC COLADA Ananas frais au coco

LIMONADE VITAMINE E Carotte, citron, orange

BANANA SPLIT Glace à la vanille, banane et chocolat

Prix en € TVA comprise, supplément de rafraîchissement non compris

Prix en € TVA comprise, supplément de rafraîchissement non compris

JUS DE FRUITS OU D'AGRUMES / FRAPUCCINOS

9

VERT « FOREST » Pomme, concombre, épinards, brocolis

ROUGE « WILD » Ananas, fraise, carotte, pomme

JAUNE « SUN » Mangue, menthe, lime, ananas, pomme

FRAPUCCINO Caramel, chocolat ou vanille

APÉRITIFS / VERMOUTHS *

Yzaguirre blanc et rouge, Siset 10

Martini : Blanc, Rouge ou Sec, Campari, Aperol, Bonanto, Ricard 10

Sangría maison ou cava (30 cl / 1,5 l)

16/50

SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12, Glenfiddich 12, Laphroaig 10 14

Johnnie Walker Black Label 17

Glenmorangie 10 16

Lagavulin 16 25

Macallan Ruby 65

Macallan Rare Cask 75

BOURBON / TENNESSEE *

Maker's Mark Kentucky, Jack Daniel's Tennessee 14

Bulleit Bourbon 15

Bulleit Rye 16

GIN TONIC

LE CLASSIC 17

Bombay Sapphire, Tanqueray, Bulldog

LE GIN TONIC 19

Hendrick's, Tanqueray10, Gin Mare,

Martin Millers, Gin Raw Barcelona

LE PREMIUM 21

G'vine Floraison, Brockmans, Monkey 47

RHUM *

Havana 3 12

Havana 7, Matusalem 15 13

Santa Teresa 1796 14

Zacapa 23 20

Zacapa XO 30

VODKA *

Absolut 12

Belvedere 16

Tito's 17

Grey Goose 19

Beluga Gold 28

CANSADO DEL G&T 19

Vodka Belvedere, Schweppes Premium et agrumes

TEQUILA / MEZCAL *

Corralejo Blanco 16

Patrón Silver 19

Patrón Reposado 22

Clase Azul 28

Mezcal Ilegal 19

LIQUEURS *

10

Orujos, Limoncello, Fernet Branca, Baileys, Amaretto, Frangelico

BRANDY / COGNAC / ARMAGNAC *

Duque de Alba Jerez 14

Rémy Martin VSOP 17

Père Magloire XO 25

Laberdolive 1982 39

CIGARRES

Hoyo de Monterrey – Petit Robusto 18

Partagas – Série D4 – Robusto 20

Hoyo de Monterrey – Epicure 2 20

Roméo et Juliette – Wide Churchill – Gordito 24

H. Upmann – Magnum 50 – Cañonazo 24

Montecristo – Edmundo – Robusto 24

Cohiba – Siglo VI – Robusto 55

CAFÉS / RAFRAÎCHISSEMENTS

Expresso, noisette

Cappuccino, thé, infusions 7

Solán de Cabras - Perrier 6

Coca-Cola, Light, Zéro, Nestea, Aquarius 7

Schweppes Premium Tonic Ginger Ale-Orange-Citron 7

Tonic Fever-Tree, Ginger Beer, Jus de fruits ou d'agrumes, Bitter Kas 7

Red Bull 9