

Pool Up  
Gastro Bar  
TAPAS · WINES · COCKTAILS

*Tapas, wine & you*

## Kalte Tapas

### COLD TAPAS

<b>Gordal-Oliven</b>   <i>Olives</i>	4,00 €
<b>Blechkuchen mit Rispentomaten und Olivenöl</b> <i>“Coca de aceite”, with tomato and olive oil</i>	4,00 €
<b>Iberischer Schinken aus Eichelmast</b>   <i>Iberian ham</i>	9,00 € (50gr)   18,00 € (100gr)
<b>Sardellen auf gerösteten Tomaten</b>   <i>Anchovies, on roasted tomato base</i>	12,50 €
<b>Käseauswahl mit Manchego-, Garrotxa- und Idiazabal-Käse und harten Brot-Sticks</b> <i>Assortment of cheeses, manchego, garrotxa and idiazabal with bread sticks</i>	10,50 €
<b>Räucherlachs und saure Dill-Sahne</b>   <i>Smoked salmon and dill sour cream</i>	10,50 €
<b>Nachos mit Guacamole</b>   <i>Nachos with guacamole</i>	8,00 €

## Warme Tapas

### HOT TAPAS

<b>„Havana“-Kartoffeln mit 2 Saucen: Knoblauchmayonnaise „all i oli“ und pikante „brava“-Sauce</b>   <i>Havana Potatoes 2 sauces, aioli and spicy “brava” sauce</i>	7,00 €
<b>Knusprige Garnelen mit Limettenmayonnaise</b> <i>Crunchy Prawns, with lime mayonnaise</i>	9,50 €
<b>Kroketten mit iberischem Schinken</b>   <i>Iberian ham croquettes</i>	7,50 €
<b>Scharfe Jalapeños-Kroketten</b>   <i>Jalapeño croquettes</i>	7,50 €
<b>Rührei mit iberischem Schinken oder pikanter Chorizo-Paprikawurst</b> <i>Smashed eggs with Iberian ham or red chili sausage</i>	6,50 €
<b>Garnelen-Gyozas, Hähnchen-, und Gemüse-Teriyaki und Wasabi</b> <i>Prawn gyozas, chicken and vegetable teriyaki and wasabi</i>	10,00 €
<b>Tintenfische auf andalusische Art, Zitronen-Gel und milde Knoblauchmayonnaise „all i oli“</b> <i>“Andalusian-style” squid, lemon gel and aioli sauce</i>	9,50 €

## Salate

### SALADS

<b>Frische Tomaten der Saison, Thunfisch-Bauchfleisch, Frühlingszwiebeln und Olivenpaste</b>   <i>Seasonal fresh tomatoes, tuna, spring onions and olive sauce</i>	8,00 €
<b>Burrata, wilde Rucola, getrocknete Tomate, Sonnenblumenkerne, Basilikum-Öl und iberischer Schinken</b>   <i>Burrata, rocket, dry tomato, sunflower seeds and basil oil with Iberian ham</i>	8,50 €
<b>Zucchini, Quinoa, Romanesco, Heidelbeeren, Orange und Sesam-Vinaigrette</b> <i>Courgette, quinoa, romanesco broccoli, blueberries, orange and sesame vinaigrette</i>	8,00 €

## Belegte SANDWICHES

<b>Havana Club Sandwich mit Roggenbrot</b>   <i>Havana club sandwich on rye bread</i>	10,50 €
<b>Bagel, Räucherlachs, wilder Rucola, eingelegte rote Zwiebel und saure Schnittlauch-Sahne</b>   <i>Bagel, smoked salmon, rocket, pickled red onion and sour cream with chives</i>	8,50 €
<b>Baos mit Wamme vom iberischen Eichelmastrschwein (2 Stück), eingelegter Gurke, Koriander, Tomate, Frühlingszwiebel und Hoishin-Sauce</b>   <i>Baos, of Iberian pork cheeks (2 units), pickled cucumber, cilantro, tomato, spring onion and hoisin sauce</i>	10,50 €
<b>Kebab, Hähnchen-Confit, Zwiebel, Möhre, Rotkohl, Gewürz-Joghurt und Harissa</b>   <i>Chicken kebab, with onion, carrot, red cabbage, spiced yogurt and harissa</i>	8,50 €
<b>Baguette mit Tintenfischtinte, belegt mit Tintenfisch und Jalapeños-Mayonnaise</b>   <i>Squid sandwich, jalapeño mayonnaise on black bread</i>	9,50 €

\* Es werden alle mit Yucca-Chips | *All served with yuca chips*

## Hamburger BURGERS

<b>Rindfleisch (200 g), Rucola, Brie, karamellierte Zwiebel und Ganzkornsenf</b>   <i>Veal (200 gr), rocket, brie cheese, caramelized onion and aged mustard</i>	12,00 €
<b>Rindfleisch (200 g), Cheddar-Käse, Bauchspeck, Tomate, Kopfsalat, knusprige Zwiebel und Barbecue-Sauce</b>   <i>Beef (200 gr), cheddar cheese, bacon, tomato, lettuce, crunchy onion and barbecue sauce</i>	12,50 €
<b>Norwegischer Lachs, Sauce Tartare und Rotkohl</b>   <i>Norwegian salmon, tartar sauce and red cabbage</i>	12,50 €
<b>Vegetarisch-knusprig (gekochte Erbsen und Kichererbsen), Tomate, Kopfsalat und Minz-Joghurt</b>   <i>Crispy vegetarian (cooked chickpeas and peas) tomato, lettuce and yogurt with mint</i>	9,50 €

\* Alle mit hausgemachten Pommes serviert | *All served with potato chips*

## Pizzas

<b>Traditionelle Pizza Margarita</b>   <i>Traditional Margarita</i>	8,50 €
<b>Mozzarella, iberischer Schinken, Rucola, Parmesan und frisches Basilikum</b>   <i>Mozzarella, Iberian ham, rocket, parmesan and fresh basil</i>	11,50 €
<b>4 Käse (Mozzarella, Cheddar, Ziegenkäse und Blauschimmelkäse)</b>   <i>4 cheeses (mozzarella, cheddar, goat cheese and blue cheese)</i>	10,50 €
<b>Vegetarische Pizza „Escalivada“ (mit gerösteten roten Paprika, Auberginen und Zwiebeln)</b>   <i>Vegetarian with escalivada (roasted red pepper, eggplant and onion)</i>	9,50 €

## Nudeln

<b>Rigatoni, mit frischer Tomate, Basilikum und Bocconcini sautiert</b>   <i>Rigatoni, with fresh tomato, basil and bocconcinos</i>	8,50 €
<b>Spaghetti al pesto mit Parmesan-Streifen</b>   <i>Spaghetti, with pesto and parmesan</i>	8,50 €

## Fleisch und Fisch MEAT & FISH

<b>Entrecôte vom Nebraska Beef (250 g), hausgemachte Pommes und frischer Gartensalat</b>   <i>Nebraskan entrecôte (250 gr), chips and green salad</i>	32,00 €
<b>Rinderfilet mit hausgemachten Pommes und frischem Gartensalat</b>   <i>Veal fillet, with chips and green salad</i>	18,00 €
<b>Gebrautes Filet von der Goldbrasse mit frischer Würzsauce „pico de gallo“ und gegrilltem Gemüse der Saison</b>   <i>Daurade et legumes de saison grillés</i>	15,00 €
<b>Gebrautes Filet vom wilden Seebarsch mit frischer Würzsauce „pico de gallo“ und gegrilltem Gemüse</b>   <i>Wild sea bass, with grilled vegetables</i>	23,00 €

## Desse DESSERTS

<b>Schokoladen-Coulant, Spekulatius-Eis und Oreo-Keks</b>   <i>Chocolate coulant, Speculaas ice cream with Oreo cookies</i>	6,00 €
<b>Passionsfrucht-Creme, weißes Schokoladeneis und Kakao-Crumble</b>   <i>Creamy passion fruit, white chocolate ice cream and cacao crumble</i>	6,00 €
<b>White Blondie, süßer Speck und Waldfrüchte</b>   <i>White blondie, marshmallows and berries</i>	6,00 €
<b>3 Eissorten nach Wahl</b>   <i>Ice cream, to select 3 flavours</i>	6,00 €
<b>Obstsalat der Saison</b>   <i>Seasonal salad fruits</i>	6,00 €

# Kindermen

## CHILDREN'S MENU

### ZUR WAHL STEHENDE GERICHTE | *DISH TO SELECT*

**Nudeln nach Wahl** | *Pasta to choose:*  
**Rigatoni oder Makkaroni** | *Rigatoni or macaroni*

**Sauce nach Wahl** | *To choose 1 sauce:*  
**Hausgemachte Tomatensauce oder Bolognese-Sauce** | *Homemade tomato sauce or Bolognese sauce*  
**Und Parmesankäse** | *And Parmesan cheese*

**Minipizzas mit Schinken und Mozzarella-Käse, dazu hausgemachte Pommes**  
*Ham and mozzarella mini-pizzas with chips*

**Geflügel-Sticks vom Freilandhuhn mit hausgemachten Pommes**  
*Chicken Fingers with chips*

**Kalbsschnitzel mit hausgemachten Pommes** | *Veal fillet with chips*

**Mini-Hamburger aus Rindfleisch mit hausgemachten Pommes** | *Mini veal burgers with chips*

**Hausgemachte Kroketten mit iberischem Schinken** | *Iberic ham croquettes*

---

### NACHTISCH | *DESSERT*

**Zweierlei Eis (Erdbeere und Schokolade)** | *Ice cream duo (strawberry and chocolate)*

---

### GETRÄNK | *DRINK*

**Wasser oder Erfrischungsgetränk** | *Water or soft drinks*

### PREIS | *PRICE*

**12 €**

**1 Gericht + 1 Nachtisch  
+ 1 Getränk**  
*1 dish + 1 dessert + 1 drink*

**18 €**

**2 Gerichte + 1 Nachtisch  
+ 1 Getränk**  
*2 dishes + 1 dessert + 1 drink*



## Wasser und Erfrischungsgetränke

### WATER AND SOFT DRINKS

Wasser Veri 0.5 L   <i>Water Veri 0.5 L</i>	3,00 €
San Pellegrino	4,50 €
Erfrischungsgetränke   <i>Soft drinks</i>	3,50 €
Aquarius	4,50 €
Nestea	4,50 €
Fruchtsaft   <i>Fruit juice</i>	3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft <i>Orange juice</i>	4,80 €

## Weißwein

### WHITE WINE

		
Jardins	3,50 €	15,00 €
Cigonyes	4,00 €	19,00 €
Baluarte Verdejo	4,60 €	22,00 €
Collection	5,20 €	24,00 €
Pazo de San Mauro "Albariño"	5,20 €	24,00 €
Dominio de Tares "Godello"	5,50 €	26,00 €

## Rotwein

### RED WINE

		
Jardins	3,50 €	15,00 €
Castell de Perelada 3 Fincas	3,90 €	17,00 €
Cuco	4,00 €	18,00 €
Baluarte	4,00 €	18,00 €
Viña Salceda crianza	4,00 €	18,00 €
Només	4,50 €	19,00 €
Castell de Perelada 5 Fincas	5,20 €	24,00 €
GR-14	6,00 €	26,00 €

## Biere

### BEER

Estrella Damm	4,20 €
Daura	4,50 €
Glas Estrella / Clara	4,00 €
0,5-L-Krug Estrella / Clara	6,50 €
Pilsner Uquel	4,00 €
1,0 Alkoholfreies Free Damm <i>1.0 Non-alcohol</i>	3,90 €
Voll Damm	4,75 €

## Sangria

### SANGRIA

		
Sangria	6,50 €	20,00 €

## Sekt

Glas Sekt   <i>Glass of cava</i>	6,00 €
Perelada Brut Nature	20,00 €
Perelada Brut Rosé	22,00 €
Privat	26,00 €

## Champagner

Glas Champagner <i>Glass of Champagne</i>	11,00 €
Moët Chandon	52,00 €
Taittinger Reserve	56,00 €
Taittinger Prestige Rosé	59,00 €

## Aperitif & Wermut

### APERITIFS AND VERMUTS

Martini Blanco	4,30 €
Martini Ros	4,30 €
Gonzalez Byass	5,50 €
Aperol Spritz	8,50 €

## Kaffee

### COFFEES

Espresso	2,90 €
Milchespresso   <i>Latte</i>	3,15 €
Milchkaffee   <i>Coffee with milk</i>	3,50 €
Espresso mit Schuss   <i>Carajillo</i>	3,70 €
Glas Milch   <i>Glass of milk</i>	2,00 €
Tee   <i>Tea</i>	2,50 €

## Whisky

### WHISKY

Ballantines	8,00 €
J&B	8,00 €
Jameson	9,00 €

## Bourbon

Jack Daniels	11,10 €
Jim Beam	7,00 €
Jack Daniels S.B.	15,00 €

## Malt-Whisky

Glenrothes	13,60 €
Lagavulin	15,00 €
Cardhu	8,50 €
Knockando	13,60 €
Isla of Jura	13,60 €

## Wodka

Absolut	8,00 €
Smirnoff	8,00 €
Belvedere	10,00 €
Grey Goose	10,00 €
Stolichnaya	8,00 €

## Tequila & Schnäpse

### TEQUILA AND SPIRITS

Jose Cuervo	7,50 €
Jose Cuervo Reposado	8,50 €
Orujo Blanco - Weißer Tresterbrand	4,60 €
Orujo de Hierbas - Kräuter- Tresterbrand	4,60 €

## Rum

### RUM

Bacardi	8,00 €
Havana7	8,00 €
Brugal	8,00 €
Barceló	8,00 €
Zacapa	10,00 €
Matusalem	10,00 €
Cacique	8,00 €

## Brandy & Cognacs

Carlos I	10,50 €
Remy Martin	15,00 €

## Gin & Tonics

Beefeater	11,75 €	Puerto de Indias	11,75 €
Beefeater Pink	11,75 €	Gin Mare	13,75 €
Gordons	11,75 €	Gin Nut	13,75 €
Seagrams	11,75 €	Hendricks	13,75 €
Gvine	13,75 €	Bulldog	13,75 €
Tanqueray	13,75 €		
Bombay Sapphire	13,75 €		
Citadelle	13,75 €		

Alle Gin Tonics werden mit Tonic Fever Tree serviert  
All our Gin Tonics are served with Fever Tree Tonic

# Combo

14,00 €

2 Bier  
+ Pommes mit pikanter  
„Brava“-Sauce

2 Beers + Bravas potatoes

## Cocktails

### APERITIFS | APPETIFFERS

Blody Mary	9,95 €
Negroni	9,95 €
Americano	9,95 €
Daiquiri	9,95 €
Sex on the beach	9,95 €
Tequila sunrise	9,95 €
Margarita	9,95 €
Bronx	9,95 €
Whisky sour	9,95 €

### KLASSIKER | CLASSICS

Dry Martini	9,95 €
Tom Collins	9,95 €
Cosmopolitan	9,95 €
Manhattan	9,95 €
San Francisco	9,95 €

### HAVANA SPECIALS HAVANA SPECIALS

Mojito (Erdbeer de fresa)	9,95 €
Piña Colada	9,95 €
Caipirinha (Caipiroska)	9,95 €
Mojito	8,00 €
Piña Colada	8,00 €
San Francisco	8,00 €
Tropical	8,00 €
Vitamina C	8,00 €

### ALKHOLFREI | ALCOHOL FREE

## Vermut time

### PREIS | PRICE

1 Pers. 8,00 € | 2 Pers. 16,00 €

MwSt. immer inbegriffen | VAT always included

Kleiner Spieß mit geräucherter Sardine,  
Mini-Artischocke, Piparrak-Pfefferschote und  
l'Espinaler-Sauce | *Smoked sardine skewer,  
baby artichoke, piparrak chilli and l'espinaler  
sauce*

Marinierte Miesmuschel-Creme,  
Kartoffelchips und Rosa-Pfeffer-Salz  
*Cream of pickled mussels, potato chips and pink  
pepper salt*

Knusper-Garnelen mit Ponzu-Sauce  
*Crispy shrimp with ponzu sauce*

Ein Glas Wermut, Sekt oder Bier  
*Vermut, glass of cava or beer*



Gran  
Hotel Havana  
Barcelona ★★★★★  
*Inspired by the city*

Gran Hotel Havana Barcelona  
Gran Via de les Corts Catalanes, 647  
08010 - Barcelona · España | Spain  
+ 34 93 341 70 00

[www.granhotelhavana.com](http://www.granhotelhavana.com)

Folgen Sie uns auf | Follow us

