

Pool Up

Gastro Bar

TAPAS · WINES · COCKTAILS

Tapas, wine & you

ES | EN



Tapas frías COLD TAPAS

Olivas gordal <i>Olives</i>	4,00 €
Coca de aceite, con tomate de colgar y aceite de oliva <i>"Coca de aceite", with tomato and olive oil</i>	4,00 €
Jamón ibérico de bellota <i>Iberian ham</i>	9,00 € (50gr) 18,00 € (100gr)
Anchoas, sobre base de tomate asado <i>Anchovies, on roasted tomato base</i>	12,50 €
Surtido de quesos, manchego, garrotxa e idiazabal con picos de pan <i>Assortment of cheeses, manchego, garrotxa and idiazabal with bread sticks</i>	10,50 €
Salmón ahumado y crema agria al eneldo <i>Smoked salmon and dill sour cream</i>	10,50 €
Nachos con guacamole <i>Nachos with guacamole</i>	8,00 €

Tapas calientes HOT TAPAS

Patatas Havana 2 Salsas, all i oli y brava <i>Havana Potatoes 2 sauces, aioli and spicy "brava" sauce</i>	7,00 €
Langostinos crujientes con mahonesa de lima <i>Crunchy Prawns, with lime mayonnaise</i>	9,50 €
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	7,50 €
Croquetas de jalapeños <i>Jalapeño croquettes</i>	7,50 €
Huevos rotos con jamón ibérico o chorizo picante <i>Smashed eggs with Iberian ham or red chili sausage</i>	6,50 €
Gyozas de langostino, pollo y verdura teriyaki y wasabi <i>Prawn gyozas, chicken and vegetable teriyaki and wasabi</i>	10,00 €
Calamares a la andaluza, gel de limón y all i oli suave <i>"Andalusian-style" squid, lemon gel and aioli sauce</i>	9,50 €

Ensaladas SALADS

Tomates frescos de temporada, ventresca de atún, cebolla tierna y olivada <i>Seasonal fresh tomatoes, tuna, spring onions and olive sauce</i>	8,00 €
Burrata, rúcula selvática, tomate seco, pipas y aceite de albahaca y jamón ibérico <i>Burrata, rocket, dry tomato, sunflower seeds and basil oil with Iberian ham</i>	8,50 €
Calabacín, quinoa, romanescu, arándanos, naranja y vinagreta de sésamo <i>Courgette, quinoa, romanescu broccoli, blueberries, orange and sesame vinaigrette</i>	8,00 €

Bocadillos

SANDWICHES

Sandwich club Havana con pan de Centeno <i>Havana club sandwich on rye bread</i>	10,50 €
Bagel, salmón ahumado, rúcula selvática, cebolla roja encurtida y crema agria al cebollino <i>Bagel, smoked salmon, rocket, pickled red onion and sour cream with chives</i>	8,50 €
Baos de papada ibérica (2 u.), pepino encurtido, cilantro, tomate, cebolla tierna y salsa hoishin <i>Baos, of Iberian pork cheeks (2 units), pickled cucumber, cilantro, tomato, spring onion and hoisin sauce</i>	10,50 €
Kebab, pollo confitado, cebolla, zanahoria, col lombarda, yogurt especiado y harissa <i>Chicken kebab, with onion, carrot, red cabbage, spiced yogurt and harissa</i>	8,50 €
Bocata de calamares, mayonesa de jalapeños y pan de tinta <i>Squid sandwich, jalapeño mayonnaise on black bread</i>	9,50 €

* Todos ellos acompañados de chips de yuca | *All served with yuca chips*

Hamburguesas

BURGERS

Ternera (200 gr), rúcula, brie, cebolla caramelizada y mostaza antigua <i>Veal (200 gr), rocket, brie cheese, caramelized onion and aged mustard</i>	12,00 €
Ternera (200 gr), queso cheddar, bacon, tomate, lechuga, cebolla crujiente y salsa de barbacoa <i>Beef (200 gr), cheddar cheese, bacon, tomato, lettuce, crunchy onion and barbecue sauce</i>	12,50 €
Salmón noruego, salsa tártara y col roja <i>Norwegian salmon, tartar sauce and red cabbage</i>	12,50 €
Vegetariana crispy (de garbanzos cocidos y guisantes) tomate, lechuga y yogurt a la menta <i>Crispy vegetarian (cooked chickpeas and peas) tomato, lettuce and yogurt with mint</i>	9,50 €

* Todas ellas acompañadas de patatas fritas naturales | *All served with potato chips*

Pizzas

Margarita tradicional <i>Traditional Margarita</i>	8,50 €
Mozzarella, Jamón ibérico, rúcula, parmesano y albahaca fresca <i>Mozzarella, Iberian ham, rocket, parmesan and fresh basil</i>	11,50 €
4 quesos (mozzarella, cheddar, queso de cabra y queso azul) <i>4 cheeses (mozzarella, cheddar, goat cheese and blue cheese)</i>	10,50 €
Vegetariana de escalivada (pimiento rojo, berenjena y cebolla asada) <i>Vegetarian with escalivada (roasted red pepper, eggplant and onion)</i>	9,50 €

Pastas

- Rigattoni, salteados con tomate fresco, albahaca y boconccinos** 8,50 €
Rigatoni, with fresh tomato, basil and boconccinos
- Spaguettis, al pesto y lascas de parmesano** | *Spaghetti, with pesto and parmesan* 8,50 €

Carnes y pescados

MEAT & FISH

- Entrecôte de Nebraska (250 gr), patatas fritas naturales y ensalada de la huerta** 32,00 €
Nebraskan entrecôte (250 gr), chips and green salad
- Solomillo de Ternera, con patatas fritas naturales y ensalada de la huerta** 18,00 €
Veal fillet, with chips and green salad
- Lomo de dorada a la plancha pico de gallo y verduritas de temporada grillé** 15,00 €
Daurade et legumes de saison grillés
- Suprema de Lubina salvaje a la plancha, picos de gallo y verduritas grillé** 23,00 €
Wild sea bass, with grilled vegetables

Postres

DESSERTS

- Coulant de chocolate, helado de espéculos y tierra de galleta Oreo** 6,00 €
Chocolate coulant, Speculaas ice cream with Oreo cookies
- Cremoso de fruta de la pasión, helado de chocolate blanco y crumble de cacao** 6,00 €
Creamy passion fruit, white chocolate ice cream and cacao crumble
- Blondie blanco, nubes y frutos del bosque** | *White blondie, marshmallows and berries* 6,00 €
- Helados, a elegir 3 sabores** | *Ice cream, to select 3 flavours* 6,00 €
- Macedonia de frutas de temporada** | *Seasonal salad fruits* 6,00 €



Menú infantil

CHILDREN'S MENU

PLATOS A ESCOGER | DISH TO SELECT

Pasta a elegir | Pasta to choose:

Rigattoni / macarrones | Rigatoni or macaroni

Salsa a elegir | To choose 1 sauce:

Tomate casera / salsa bolognesa | Homemade tomato sauce or Bolognese sauce

Y queso parmesano | And Parmesan cheese

Mini pizzas de jamón y queso mozzarella con patatas naturales

Ham and mozzarella mini-pizzas with chips

Fingers de pollo de corral con patatas naturales

Chicken Fingers with chips

Escalopa de ternera con patatas naturales | Veal fillet with chips

Mini hamburguesas de ternera con patatas naturales | Mini veal burgers with chips

Croquetas caseras de jamón ibérico | Iberic ham croquettes

POSTRE | DESSERT

Dúo de helados (fresa y chocolate) | Ice cream duo (strawberry and chocolate)

BEBIDA | DRINK

Agua o refresco | Water or soft drinks

PRECIO | PRICE

12 €

1 plato + 1 postre + 1 bebida
1 dish + 1 dessert + 1 drink

18 €

2 platos + 1 postre + 1 bebida
2 dishes + 1 dessert + 1 drink



Aguas y refrescos

WATER AND SOFT DRINKS

Agua Veri 0.5 L <i>Water Veri 0.5 L</i>	3,00 €
San Pellegrino	4,50 €
Refrescos <i>Soft drinks</i>	3,50 €
Aquarius	4,50 €
Nestea	4,50 €
Zumo de frutas <i>Fruit juice</i>	3,50 €
Zumo de naranja natural <i>Orange juice</i>	4,80 €

Vino blanco

WHITE WINE

		
Jardins	3,50 €	15,00 €
Cigonyes	4,00 €	19,00 €
Baluarto 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 €

Vino tinto

RED WINE

		
Jardins	3,50 €	15,00 €
Castell de Perelada 3 Fincas	3,90 €	17,00 €
Cuco	4,00 €	18,00 €
Baluarto	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 €

Cervezas

BEER

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

Sangria de vino

SANGRIA

		
Sangria	6,50 €	20,00 €

Cava

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

Champagne

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

Aperitivos vermouths

APERITIFS AND VERMUTS

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

Cafés

COFFEES

Espresso	2,90 €
Cortado <i>Latte</i>	3,15 €
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	3,50 €
Carajillo	3,70 €
Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	2,00 €
Infusiones <i>Tea</i>	2,50 €

Whiskies

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 €

Maltas

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

Vodka

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

Tequilas y aguardientes

TEQUILA AND SPIRITS

Jose Cuervo	7,50 €
Jose Cuervo Reposado	8,50 €
Orujo Blanco	4,60 €
Orujo de Hierbas	4,60 €

Ron

RUM

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

Brandys 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 €		

Todos nuestros Gin tonics están servidos con tónica Fever Tree
All our Gin Tonics are served with Fever Tree Tonic

Combo

14,00 €

2 Cervezas
+ Patatas Bravas

2 Beers
+ Bravas potatoes

Vermut time

PRECIO | PRICE

1 pax 8,00 € | 2 pax 16,00 €

IVA sempre inclòs | VAT always included

Banderilla de sardina ahumada, mini alcachofita, guindilla piparrak y salsa de l'espinaler | Smoked sardine skewer, baby artichoke, piparrak chilli and l'espinaler sauce

Crema de mejillones en escabeche, chips de patata y sal de pimienta rosa
Cream of pickled mussels, potato chips and pink pepper salt

Crujiente de langostino con salsa ponzu
Crispy shrimp with ponzu sauce

Copa de Vermut, de cava o de cerveza
Vermut, glass of cava or beer



Cocktails

APERITIVOS | APPETIFFERS

Blody Mary	9,95 €
Negroni	9,95 €
Americano	9,95 €
Daiquiri	9,95 €

REFRESCANTES | REFRESHERS

Sex on the beach	9,95 €
Tequila sunrise	9,95 €
Margarita	9,95 €
Bronx	9,95 €
Whisky sour	9,95 €

CLASICOS | CLASSICS

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

ESPECIALES HAVANA HAVANA SPECIALS

Mojito (Mojito de fresa)	9,95 €
Piña Colada	9,95 €
Caipirinha (Caipiroska)	9,95 €

SIN ALCOHOL | ALCOHOL FREE

Mojito	8,00 €
Piña Colada	8,00 €
San Francisco	8,00 €
Tropical	8,00 €
Vitamina C	8,00 €

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

Síguenos en | Follow us



HB-003916