

Cúpula

GASTRO BAR



Escaneja el codi per a veure el llistat d'al·lèrgens
Escanea el código para ver el listado de alérgenos
Scan de code to see the list of allergens
Scannez le code pour voir la liste des allergènes

Cúpula

GASTRO BAR

COCKTAILS

OLD SCHOOL

13.00 €

Daiquiri

Ron, Limón y azúcar.

Mojito

Ron, menta, azúcar y lima.

Margarita

Tequila, Triple seco, zumo de limon.

Cosmopolitan

Vodka, zumo de Arándanos y triple seco.

Boulevardier

Bourbon, Campari, Vermouth.

Moscow mule/Pink Mule

Vodka, zumo de limón /zumo de arándanos y ginger beer.

Piña Colada

Malibú, mangaroca y zumo de piña.

Espresso Martini

Vodka, tia María y café espresso.

Blody Mary

(vodka /cerveza y zumo de tomate aderezado)

Americano

(Campari Vermouth rosso)

Negroni

(Campari, gin y vermouth rosso)

Manhatan

(Bourbon, vermouth Rosso y angostura)

NEW SCHOOL

13.00 €

Lemon Pie

Gin, almíbar, leche sin láctosa y pulco.

Disaronno Mule

Amareto, ginger beer y zumo de limón.

French Martini

Vodka, zumo de piña y zumo de arándanos.

Black old Fashioned

Whiski, licor de café, angostura.

Tiramisú Martini

Tia María,Vodka, Bailays, Café y sirope chocolate.

Gennaros Sidecar

Brandy, Limoncello, Triple seco, jugo limon y agua.

SIN ALCOHOL

8.00 €

ALCOHOL FREE

Piña colada

zumo piña, almíbar de coco y leche.

Pink Panther

Leche, almíbar de coco y granadina .

Red fizz

Zumo de arándanos, zumo de naranja y limón.

San Francisco

Zumos de naranja, limón y granadina .



TAPES FREDES

Olives trencades amanides, recepta de l'àvia

4,50€ 

Pa de vidre amb tomàquet roseta i oli d'oliva verge extra (AOVE)

4,50€ 

Selecció de formatges catalans

18€ 

Espatlla ibèrica de gla (50 o 100 g) amb bastonets de pa

13 / 25€

Nachos amb formatge fondu, guacamole, pico de gallo i jalapeños

14€ 

Steak tàrtar de vedella semicurat amb encurtits, rovell trufat i pa carasau

18€

Sashimi de salmó flamejat amb tomàquets saltejats, vinagreta i sèsam

14€

TAPES CALENTES

Braves Havana amb les seves dues salses

8,50€

Croquetes casolanes de pernil ibèric i pollastre

9€ | 4 unitats

Llagostins cruixents amb maionesa de kimchi

16€ | 6 unitats

Pebrots del padró 

8€

Rabas fregides acompanyades de maionesa cítrica

11€

Quesadilla de mozzarella i parmesà, tomàquets frescos, guacamole, pico de gallo i berros

13€ 

Chicken and chips amb salsa tàrtara suau per sucar

12€

Wok de vedella marinada amb verdures, soja i sèsam

16€

AMANIDES

Cors d'enciam César amb pollastre fregit

Maionesa d'anxova, pa cruixent, ceba fregida, tomàquets cherry i abundant parmesà

16 €

La nostra amanida clàssica

de tomàquets de temporada, perles de mozzarella, ventresca de tonyina, ceba tendra, piparras en vinagre, olivada i festucs

15€

Poke bowl d'arros basmati

Salmó fumat, guacamole, edamames, tomàquets variats, cogombre, pastanaga i sèsam

18 €

FOCACCIAS I PASTES

Tagliatelles al gusto

Crema de parmesà, bolonyesa o pesto

15 €

Focaccia de mortadela

mozzarella, festucs i ruca

12€

Focaccia de mozzarella

i peperoni

11 €

ENTRE DOS PANS

El nostre "bikini" en pa de brioche
8,50 €

Entrepà de paletilla ibèrica de gla, rúcula i parmesà en pa de vidre
15 €

Brioche de salmó fumat, salsa tàrtara, enciam, tomàquet i ceba fregida
16 €

Brioche vegetal amb guacamole, enciam, tomàquet, carbassó a la planxa i maionesa de kimchi
14 € 

El nostre entrepà club Havana en pa de llavors amb pollastre cruixent, bacó, tomàquet, enciam, ou ferrat i maionesa
15 €

Double Smashed burger de vedella, bacó, salsa de formatge cheddar, ceba fregida i salsa barbacoa
17 €

Hamburguesa vegetal acompanyada d'enciam, tomàquet, compota de cebes, salsa de iogurt i cogombrets en vinagre
13 € 

TOTS ACOMPANYATS DE PATATES FREGIDES O AMANIDA

MOMENT DOLÇ

Gofre tèbia amb gelat
de dolç de llet i salsa de xocolata

7€

Pastis cremós de formatge manchego
i gelat de gerds

7€

Brownie de xocolata i caramel
acompanyat de gelat de vainilla

7€

Donut de sucre a la planxa,
gelat de Baileys i pinya liofilitzada

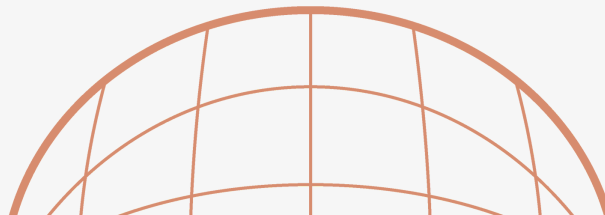
7€

Pastis de poma americà
amb gelat de vainilla

7€

Amanida de fruites de temporada

7€



Cúpula

GASTRO BAR

CAFÉS

COFFEES

Espresso	2,30 €
Cortado	2,50 €
Con leche/ with milk	2,70 €
Carajillo	3,50 €
Capuccino	3,50 €
Infusiones / Tea	2,70 €

AGUAS Y REFRESCOS

WATER AND SOFT DRINKS

Agua 0.33l	2,00 €
San Pellegrino	3,30 €
Refrescos	3,75 €
Alhambra Roja	5,00 €
Zumo naranja natural	5,00 €
Zumo de Frutas	3,75 €

CERVEZAS

BEER

Caña/ Clara	4,50 €
Jarra 0.5L/ Pinta	5,80 €
Alhambra Roja	5,00 €
Alhambra 1925	4,50 €
Mahou 0'0 Tostada	4,50 €
Mahou sin gluten	4,50 €

APERITIVOS

APERITIFS

Martini blanco/ rosso	6,00 €
Campari	6,00 €
Petroni Blanco/Rojo	6,00 €
Sangría Copa	7,50 €
Sangría 1L	22,00 €

SPRITZ

Aperol spritz	12,00 €
Aperol, cava y soda	
Watermelon Spritz	12,00 €
Vodka, lima, sirope sandía y cava	
Frangelico Spritz	12,00 €
Frangelico, cava y soda	



Cúpula

GASTRO BAR

WHISKYS

BLENDDED

J&B / Ballantines 10.00 €

IRISH

Jameson 12.00 €

CANADA

Canadian Club 12.00 €

JAPON

Hibiki 20.00 €

MALTS

Glenn Livet 15.00€

Glenrothes 15.00€

Macallan 18.00€

Chivas Regal 12 15.00€

BOURBON

Jim Beam 10.00€

Jack Daniels 11.50€

Four Roses 10.00€

BRANDYS

COGNACS

Carlos III 7,50 €

Carlos I 11.00 €

Lepanto 11.00 €

Larios 1866 11.00 €

Rémy Martin 14.00 €

Courvoisier 14.50 €

VODKA

Absolut / Smirnoff 9.50 €

Grey Goose 14.00 €

GIN TONICS

Beefeater 13.50 €

Seagrams 13.50 €

Gordons 13.50 €

Puerto de Indias 13.50 €

Tanqueray 14.00 €

Bombay Sapphire 14.00 €

Citadelle 15.50 €

Macaronesian 14.00 €

Monkey 47 16.00 €

Hendricks 15,00 €

Tanqueray 0' 0 14,00 €

Servido con tónica Schweppes Premiun o Hibiscus
Served with Schweppes Premium Tonic or Hibiscus

LICORES

7.00 €

LIQUORS

Orujo, Ratafia, Patxarán, Amaretto,
Limoncello, Grappa, Crema de Orujo ,Oporto,
Licor de frutas, Armagnac, Calvados. Frangelico

RON

RHUM

Havana 3 9.00 €

Havana 7 10.50 €

Bacardi 9.00 €

Brugal / Cacique 10.50 €

Flor de Caña 11.00 €

Zacapa 23 centenário 16.00 €

TEQUILA

José Cuervo 8.50 €

José Cuervo reposado 10.00 €

El Jimador 8.50 €