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, tía María y café espreso

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.

Disarono 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 Maria,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 .

Cúpula

GASTRO BAR

CAT

TAPES FREDES

Olives trencades amanides, recepta de l'àvia
4,50€ VEGAN

Pa de vidre amb tomàquet roseta i oli d'oliva verge extra (AOVE)
4,50€ VEGAN

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 VEGAN
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
mozarella, festucs i ruca
12€

Focaccia de mozarella
i peperoni
11 €

Cúpula

GASTRO BAR

CAT

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 7€
de dolç de llet i salsa de xocolata

Pastís cremós de formatge manchego 7€
i gelat de gerds

Brownie de xocolata i caramel 7€
acompanyat de gelat de vainilla

Donut de sucre a la planxa, 7€
gelat de Baileys i pinya liofilitzada

Pastís de poma americà 7€
amb gelat de vainilla

Amanida de fruites de temporada 7€ VEGAN

Cúpula

GASTRO BAR

ESP

TAPAS FRÍAS

Olivas rotas aliñadas, receta de la abuela
4.50€ VEGAN

Pan de cristal con tomate roseta y AOVE
4.50€ VEGAN

Selección de quesos locales
18€

Paletilla Ibérica de bellota (50 o 100 gr)
con picos de pan
13 / 25€

Nachos con queso, guacamole, pico de gallo
y jalapeños
14€

Steak tartar de ternera semi curada, encurtidos,
yema trufada y pan carasau
18€

Sashimi de salmón soasado a la llama, tomates
salteados, vinagreta y sésamo
14€

TAPAS CALIENTES

Bravas Havana y sus dos salsas
8.50€

Croquetas caseras de Jamón Ibérico y pollo
9€ | 4 uni

Langostinos crujientes con mayonesa de kimchi
16€ | 6 uni

Pimientos del padron VEGAN
8€

Rabas fritas acompañada de mayonesa citrica
11€

Quesadilla de mozzarella y parmesano, tomates frescos,
guacamole, pico de gallo y berros
13€

Chiken and chips y salsa tártara suave para mojar
12€

Wok de ternera marinada, verduritas, soja y sesamo
16€

ENSALADAS

Cogollo César con pollo frito
mayonesa de anchoa, pan crujiente,
cebolla frita, tomates cherris
y abundante parmesano
16 €

Nuestra clásica ensalada de tomates
De tomates de temporada, perlas de
mozzarella, ventresca de atún, cebolla tierna,
piparras en vinagre, olivada y pistachos
15€

Poke bowl de arroz basmati
salmón ahumado, guacamole,
edamames, tomates variados,
pepino, zanahoria y sésamo
18 €

FOCACCIAS Y PASTAS

Tagliatelles al gusto
Crema de parmesano,
boloñesa o pesto
15 €

Focaccia de mortadela
mozarella,
pistachos y rucula
12€

Focaccia de mozarella
y peperoni
11 €

ESP

Cúpula

GASTRO BAR

ENTRE DOS PANES

Nuestro mixto “bikini” en pan de Brioche
8.50€

Bocadillo de paletilla ibérica de bellota, rúcula y parmesano
en pan de cristal
15€

Brioche de salmón ahumado, salsa tártara, lechuga,
tomate y cebolla frita
16€

Brioche vegetal con guacamole, lechuga, tomate,
calabacín a la plancha y mayonesa de kimchi
14€

Nuestro sándwich club Havana en pan de semillas con pollo
crujiente, beicon, tomate, lechuga, huevo frito y mayonesa
15€

Double Smashed burger de ternera, beicon, salsa de queso cheddar, cebolla
frita y salsa barbacoa
17€

Hamburguesa vegetal acompañada de lechuga, tomate, compota de
cebollas, salsa de yogurt y pepinillos en vinagre
13€

TODOS ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS O ENSALADA

MOMENTO DULCE

Gofre tibio con helado 7€
de dulce de leche y salsa de chocolate

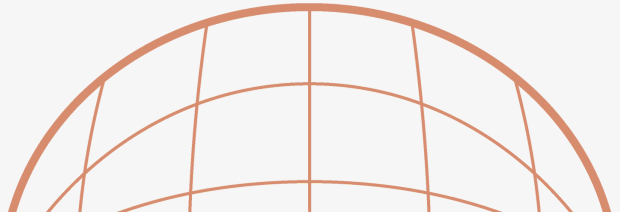
Tarta cremosa de queso manchego 7€
y helado de frambuesa

Brownie de chocolate y caramelo 7€
acompañado de helado de vainilla

Donut de azúcar a la plancha, 7€
helado de bailys y piña liofilizada

American apple pie 7€
con helado de vainilla

Ensalada de frutas de temporada 7€ VEGAN



Cúpula

GASTRO BAR

EN

COLD TAPAS

Broken Olives, Grandma's Recipe
€4.50 VEGAN

Crystal Bread with Tomato, Rosetta, and Extra Virgin Olive Oil (EVOO)
€4.50 VEGAN

Selection of Catalan Cheeses with Breadsticks
€18

Iberian Acorn-Fed Shoulder (50 or 100 g) with Breadsticks
€13 / €25

Nachos with Melted Cheese, Guacamole, Pico de Gallo, and Jalapeños
€14

Semi-Cured Beef Steak Tartare with Pickles, Truffled Egg Yolk, and Carasau Bread
€18

Flamed Salmon Sashimi with Sautéed Tomatoes, Vinaigrette, and Sesame
€14

HOT TAPAS

Havana Bravas with Two Sauces
€8.50

Homemade Croquettes with Iberian Ham and Chicken
€9 | 4 pcs

Crispy Prawns with Kimchi Mayonnaise
€16 | 6 pcs

Padrón Peppers VEGAN
€8

Fried Squid Rings with Citrus Mayonnaise
€11

Mozzarella and Parmesan Quesadilla with Fresh Tomatoes, Guacamole, Pico de Gallo, and Watercress
€13

Chicken and Chips with Mild Tartar Sauce for Dipping
€12

Marinated Beef Wok with Vegetables, Soy, and Sesame
€16

SALADS

Caesar Lettuce with Fried Chicken
Anchovy mayonnaise, crispy bread, fried onion, cherry tomatoes, and plenty of Parmesan
1 6€

Our Classic Tomato Salad
Seasonal tomatoes, mozzarella pearls, tuna belly, spring onion, pickled piparras, olive tapenade and pistachios
15 €

Basmati rice Poke bowl
Smoked salmon, guacamole, edamame, assorted tomatoes, cucumber, carrot, and sesame
18 €

FOCACCIA & PASTA

Tagliatelles to taste
Parmesan cream, Bolognese, or pesto
15 €

Mortadela Focaccia
Mozzarella, pistachios, and arugula
12€

Mozarella Focaccia
& Peperoni
11 €

EN

Cúpula

GASTRO BAR

SANDWICHES

Our mixed “bikini” on Brioche bread
8.50 €

Iberian acorn-fed shoulder sandwich with arugula and Parmesan on crystal bread
15 €

Smoked salmon brioche with tartar sauce, lettuce, tomato, and fried onions
16 €

Vegetable brioche with guacamole, lettuce, tomato, grilled zucchini, and kimchi mayonnaise
14 €

Our Havana club sandwich on seed bread with crispy chicken, bacon, tomato, lettuce, fried egg, and mayonnaise
15 €

Double Smashed beef burger with bacon, cheddar cheese sauce, fried onions, lettuce, tomato, and barbecue sauce
17 €

Vegetable burger with lettuce, tomato, onion compote, yogurt sauce, and pickles
13 €

ALL SERVED WITH FRIES OR SALAD

SWEET MOMENT

Warm waffle with dulce de leche 7€
ice cream and chocolate sauce

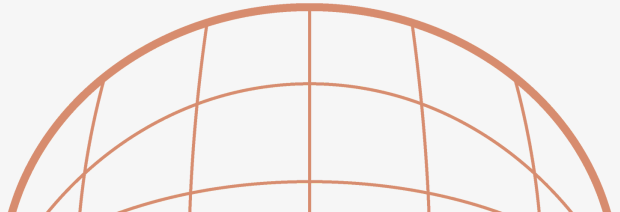
Creamy Manchego cheesecake 7€
with raspberry ice cream

Chocolate and caramel brownie 7€
served with vanilla ice cream

Grilled sugar donut with Baileys 7€
ice cream and freeze-dried pineapple

American apple pie 7€
with vanilla ice cream

Seasonal fruit salad 7 € VEGAN



Cúpula

GASTRO BAR

FR

TAPAS FROIDES

Olives cassées assaisonnées, recette de grand-mère
4,50 € VEGAN

"Pain de cristal" avec tomate, rosetta et huile d'olive extra vierge (HOVE)
4,50 € VEGAN

Sélection de fromages catalans avec des bâtonnets de pain
18 €

Épaule ibérique de bellota (50 ou 100 g) avec des bâtonnets de pain
13 / 25 €

Nachos au fromage fondu, guacamole, pico de gallo et jalapeños
14 €

Steak tartare de bœuf semi-affiné avec pickles, jaune d'œuf truffé et pain carasau
18 €

Sashimi de saumon flambé avec tomates sautées, vinaigrette et sésame
14 €

TAPAS CHAUDES

Bravas Havana et ses deux sauces
8,50 €

Croquettes maison au jambon ibérique et au poulet
9 € | 4 unités

Crevettes croustillantes avec mayonnaise au kimchi
16 € | 6 unités

Piments de Padrón VEGAN
8 €

Anneaux de calamars frits accompagnés de mayonnaise citronnée
11 €

Quesadilla à la mozzarella et au parmesan, tomates fraîches, guacamole, pico de gallo et cresson
13 €

Chicken and chips avec sauce tartare douce pour tremper
12 €

Wok de bœuf mariné avec légumes, sauce soja et sésame
16 €

SALADES

Cœur de César avec poulet frit
Mayonnaise à l'anchois, pain croustillant, oignon frit, tomates cerises et parmesan généreux
16 €

Notre salade classique de tomates
Tomates de saison, perles de mozzarella, ventrèche de thon, oignon tendre, piparras au vinaigre, tapenade d'olives et pistaches
15€

Poke bowl de riz basmati
Saumon fumé, guacamole, edamames, tomates variées, concombre, carotte et sésame
18 €

FOCACCIA ET PASTA

Tagliatelles au choix
Crème de parmesan, bolognaise ou pesto
15 €

Focaccia à la Mortadelle
Mozzarella, pistaches et roquette
12€

Focaccia à la Mozarella
et Peperoni
11 €

Cúpula

GASTRO BAR

ENTRE DEUX PAINS

Notre mixte “bikini” sur pain brioché
8,50 €

Sandwich à l’épaule ibérique de bellota, roquette et parmesan sur “pain de cristal”
15 €

Brioche au saumon fumé, sauce tartare, laitue, tomate et oignons frits
16 €

Brioche végétal avec guacamole, laitue, tomate, courgette grillée et mayonnaise au kimchi
14 €

Notre club sandwich Havana sur pain aux graines avec poulet croustillant, bacon, tomate, laitue, œuf au plat et mayonnaise
15 €

Double Smashed burger de bœuf avec bacon, sauce au fromage cheddar, oignons frits, laitue, tomate et sauce barbecue
17 €

Burger végétal accompagné de laitue, tomate, compote d’oignons, sauce au yaourt et cornichons au vinaigre
13 €

TOUS ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE SALADE

MOMENT SUCRÉ

Gaufre tiède avec glace 7€
au dulce de leche et sauce au chocolat

Gâteau crémeux au fromage 7€
manchego et glace à la framboise

Brownie au chocolat et caramel 7€
accompagné de glace à la vanille

Donut au sucre grillé, 7€
glace au Baileys et ananas lyophilisé

Tarte aux pommes américaine 7€
avec glace à la vanille

Salade de fruits de saison 7€ VEGAN

Cúpula

GASTRO BAR

DE

KALTE TAPAS

Zerbrochene Oliven, Omas Rezept
4,50 € VEGAN

“Cristal-Brot” mit Tomate, Rosetta und nativem Olivenöl extra (Natives Olivenöl Extra)
4,50 € VEGAN

Auswahl katalanischer Käsesorten mit Brotsticks
18 €

Iberische Eichel-Schulter (50 oder 100 g) mit Brotsticks
13 / 25 €

Nachos mit geschmolzenem Käse, Guacamole, Pico de Gallo und Jalapeños
14 €

Halbgereiftes Rindersteak-Tatar mit eingelegtem Gemüse, Trüffel-Eigelb und Carasau-Brot
18 €

Flambiertes Lachs-Sashimi mit sautierten Tomaten, Vinaigrette und Sesam
14 €

TAPAS CHAUDES

Havana Bravas mit zwei Saucen
8,50 €

Hausgemachte Kroketten mit Iberischem Schinken und Hähnchen
9 € | 4 Stück

Knusprige Garnelen mit Kimchi-Mayonnaise
16 € | 6 Stück

Padrón-Paprika
8 € VEGAN

Frittierte Tintenfischringe mit Zitronenmayonnaise
11 €

Quesadilla mit Mozzarella und Parmesan, frischen Tomaten, Guacamole, Pico de Gallo und Kresse
13 €

Chicken and Chips mit milder Tartarsauce zum Dippen
12 €

Wok mit mariniertem Rindfleisch, Gemüse, Sojasauce und Sesam
16 €

SALATEN

Römersalat Caesar mit gebratenem Hähnchen

Anchovis-Mayonnaise, knusprigem Brot, Röstzwiebeln, Cherrytomaten und reichlich Parmesan
16 €

Unser klassischer Tomatensalat der Saison

Mozzarella-Perlen, Thunfischbauch, junge Zwiebeln, eingelegte Piparras, Olivenpaste und Pistazien
15€

Poke Bowl mit Basmati-Reis

geräuchertem Lachs, Guacamole, Edamame, verschiedene Tomaten, Gurke, Karotte und Sesam
18 €

FOCACCIA UND PASTA

Tagliatelle nach Wunsch

Parmesan creme ,
Bolognese oder Pesto
15 €

Focaccia mit mortadela

mozarella,
Pistazien und Rucola
12€

Focaccia mit mozarella

und Peperoni
11 €

Cúpula

GASTRO BAR

SANDWICHES

Unser gemischtes “Bikini” auf Briochebrot
8,50 €

Sandwich mit iberischer Eichel-Schulter, Rucola und Parmesan auf “Cristal-Brot”
15 €

Brioche mit geräuchertem Lachs, Tartarsauce, Salat, Tomate und Röstzwiebeln
16 €

Vegetarische Brioche mit Guacamole, Salat, Tomate, gegrillter Zucchini und Kimchi-Mayonnaise
14 €

Unser Havana Club Sandwich auf Saatenbrot mit knusprigem Hähnchen, Speck, Tomate, Salat, Spiegelei und Mayonnaise
15 €

Double Smashed Beef Burger mit Speck, Cheddar-Käsesauce, Röstzwiebeln, Salat, Tomate und Barbecuesauce
17 €

Vegetarischer Burger mit Salat, Tomate, Zwiebelsauce, Joghurtsauce und Essiggurken
13 €

ALLE MIT POMMES FRITES ODER SALAT

SÜSSER MOMENT

Warmer Waffel mit Dulce-de-Leche- 7€
Eis und Schokoladensauce

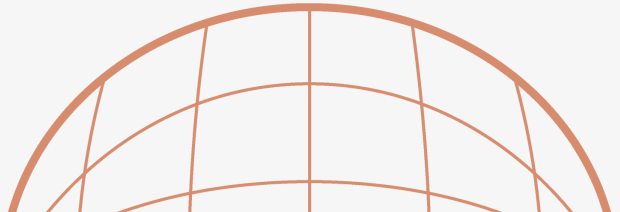
Cremiger Manchego-Käsekuchen 7€
mit Himbeereis

Schokoladen-Karamell-Brownie 7€
mit Vanilleeis

Gegrillter Zucker-Donut 7€
mit Baileys-Eis und gefriergetrockneter Ananas

Amerikanischer Apfelkuchen 7€
mit Vanilleeis

Salade de fruits de saison 7€ VEGAN



Cúpula

GASTRO BAR

CAFÉS

COFFEES

Espresso	2.30 €
Cortado	2.50 €
Con leche/ with milk	2,70 €
Carajillo	3.50 €
Capuccino	3.50 €
Infuiones / Tea	2,70 €

APERITIVOS

APERITIFS

Martini blanco/ rosso	6.00 €
Campari	6.00 €
Petroni Blanco/Rojo	6,00 €
Sangria Copa	7.50 €
Sangria 1L	22.00 €

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 €

SPRITZ

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

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 €

Cúpula

GASTRO BAR

WHISKYS

BLENDED

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 €
Bacardí	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 €