

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

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 y 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 espresso

Bloody Mary /Michelada

Vodka /cerveza y zumo de tomate aderezado

Americano

Campari Vermouth rosso

Negroni

Campari, gin y vermouth rosso

Manhattan

Bourbon, vermouth Rosso y angostura

NEW SCHOOL

13.00 €

Lemon Pie

Gin, almíbar, leche sin láctosa y pulco.

Disaronno Mule

Amaretto, 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, Baileys, Café y sirope chocolate.

Gennaro's 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, piña, limón y granadina



TAPAS FROIDES

Olives cassées assaisonnées, recette de grand-mère
4,50€ **NO VEGAN**

"Pain de cristal" avec tomate, rosetta et huile d'olive extra vierge (HOVE)
4,50€ **NO VEGAN**

Sélection de fromages catalans avec des bâtonnets de pain
18€ **VEGAN**

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

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

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
8€ **NO VEGAN**

Anneaux de calamars frits accompagnés de mayonnaise citronnée
11€

Chicken and chips avec sauce tartare douce pour tremper
12€

SALADES

Cœur de César avec poulet frit

Mayonnaise à l'anchois, pain croustillant, oignon frit, tomates cerises et parmesan généreux
16€

Notre salade classique

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

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€

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

Burger de bœuf, bacon, sauce au cheddar, oignon frit et sauce barbecue
17€

SERVED WITH FRENCH FRIES

FOCACCIAS

Focaccia à la mozzarella, sauce tomate naturelle, parmesan et basilic
10€ **VEGAN**

Focaccia à la mozzarella, tomate naturelle et pepperoni
11€

Focaccia à la mozzarella, sauce tomate naturelle, épaule ibérique et roquette
15€

MOMENT SUCRÉ

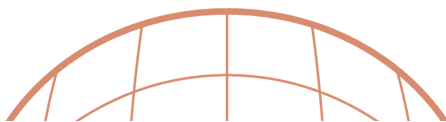
Gaufre tiède avec glace
au dulce de leche et sauce au chocolat 7€

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

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

Tarte aux pommes américaine avec
glace à la vanille 7€

Salade de fruits de saison **NO VEGAN** 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 / Teas	2,70 €

AGUAS Y REFRESCOS

WATER AND SOFT DRINKS

Agua 0.33l	2,00 €
San Pellegrino	3,30 €
Refrescos	3,75 €
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 O'O Tostada	4,50 €
Mahou sin gluten	4,50 €

APERITIVOS

APERITIFS

Martini Bianco/ Rosso	6,00 €
Campari	6,00 €
Petroni Blanco/Rojo	6,00 €
Sangria vino/ cava Copa	7,50 €
Sangria vino / cava 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

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 €

Armagnac 9,50 €

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, Calvados. Frangelico, Baileys.

RON

RHUM

Havana 3 9.00 €

Havana 7 10.50 €

Bacardi 9.00 €

Brugal / Cacique 10.50 €

Flor de Caña 11.00 €

Zacapa 23 centenario 16.00 €

TEQUILA

José Cuervo 8.50 €

José Cuervo reposado 10.00 €

El Jimador 8.50 €