

Cúpula^{360°}
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



VI A COPES | WINE BY THE GLASS

BLANCS | WHITE

Sanz <i>Bodegas Sanz</i>	Verdejo	D.O. RUEDA	6.0€
Hoya de los Lobos <i>Bodegas Gran Feudo</i>	Chardonnay	D.O. NAVARRA	6.5€
Perelada Només <i>Celler Perelada</i>	Garnatxa blanca	D.O. EMPORDÀ	6.5€
La Huida <i>Bodega Condes de Albarei</i>	Albariño	D.O. RÍAS BAIXAS	7.0€

ROSATS | ROSÉ

Chivite Las Fincas <i>Bodegas Chivite</i>	Garnatxa negra	D.O. IGP 3 RIBERAS	6.5€
--	----------------	--------------------	------

NEGRES | RED

Arienzo de Riscal Crianza <i>Bodegas Marques de Riscal</i>	Tempranillo, Graciano, Garnatxa	D.O. RIOJA	6.5€
Perelada Només <i>Celler Perelada</i>	Garnatxa negra	D.O. EMPORDÀ	6.5€
El Río Suená <i>Bodegas Virgen de la Asunción</i>	Tinta fina	D.O. RIBERA DUERO	7.5€
Ànima del Priorat <i>Celler Casa Gran del Ciurana</i>	Garnatxa, Carinyena, Syrah	D.O. PRIORAT	8.5€

ESCUMOSOS | SPARKLING

Perelada Festival <i>Celler Perelada</i>	Xarel·lo, Macabeu, Parellada	D.O. CAVA	6.5€
---	------------------------------	-----------	------

BLANCS | WHITE

D.O. EMPORDÀ

Indispensable <i>Celler Oliver Conti</i>	Chardonay, Garnatxa blanca, Sauvignon blanc, moscatell	23€
Perelada Només <i>Celler Perelada</i>	Garnatxa blanca	25€
Collection <i>Perelada</i>	Chardonay, Sauvignon Blanc	28€

D.O. Penedès

Gran Viña Sol <i>Bodegas Torres</i>	Chardonnay, parellada	28€
--	-----------------------	-----

D.O. NAVARRA

Hoya de los Lobos  <i>Bodegas Gran Feudo</i>	Chardonnay	26€
--	------------	-----

D.O. RUEDA

Sanz <i>Bodegas Sanz</i>	Verdejo	28€
Marques de Riscal <i>Bodegas Marques de Riscal</i>	Sauvignon Blanc	28€
Verdejo Sobre Lías <i>Bodegas Marques de Riscal</i>	Verdejo	28€

D.O. VALDEORRAS

A Coroa <i>Bodegas a Coroa</i>	Godello	30€
-----------------------------------	---------	-----

D.O. RIOJA

Campillo <i>Bodegas Campillo</i>	Chardonnay, Viura	26€
-------------------------------------	-------------------	-----

D.O. RÍAS BAIXAS

La Huida <i>Bodega Condes de Albarei</i>	Albariño	29€
---	----------	-----

D.O. SOMONTANO

Pirineos <i>Bodegas Pirineos</i>	Gewurztraminer	30€
-------------------------------------	----------------	-----

NEGRES | RED

D.O. EMPORDÀ

Indispensable <i>Celler Oliver Conti</i>	Garnatxa, Syrah, Carinyena	23€
Perelada Només <i>Celler Perelada</i>	Garnatxa Negra	25€
5 Fincas <i>Perelada</i>	Merlot, Syrah, Samsó, Cabernet Sauvignon, Garnatxa tinta	28€

D.O. PRIORAT

Ànima del Priorat <i>Celler Casa Gran del Siurana</i>	Garnatxa negra, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carinyena	30€
--	--	-----

D.O. TERRA ALTA

La Fou el Sander <i>Lafou el Sender</i>	Garnatxa, Syrah, Morenillo	29€
--	----------------------------	-----

D.O. PENEDÈS

Atrium <i>Família Torres</i>	Merlot	26€
---------------------------------	--------	-----

D.O. RIBERA DEL DUERO

El río suena <i>Bodega Virgen de la Asunción</i>	Tinta fina	26€
---	------------	-----

D.O. RIOJA

Viña Salceda Crianza <i>Bodegas Salceda</i>	Tempranillo, Garnatxa tinta	25€
Arienzo de Riscal Crianza <i>Bodegas Marqués de Riscal</i>	Tempranillo, Graciano	26€
Lindes de Remelluri <i>Bodegas Remelluri</i>	Tempranillo, Graciano, Garnatxa	32€
Marqués de Riscal XR <i>Bodegas Marqués de Riscal</i>	Tempranillo, Graciano	38€

ROSATS | ROSÉ

D.O. PENEDES

Jean Leon 3055
Bodegas Torres

Garnatxa, Pinot

29€

D.O. NAVARRA

Chivite las Fincas
Bodegas Chivite

Garnatxa

28€

ESCUMOSOS | THE SPARKLINGS

D.O. CAVA

Perelada Stars Brut Reserva
Celler Perelada

Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay

26€

Privat Brut Nature 
Celler Privat

Xarel·lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay

29€

Perelada Stars Touch of Rose 
Celler Peralada

Garnatxa negra, Pinot noir

27€

D.O. CORPINNAT

Gramona Brut Imperial
Celler Gramona

Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay

38€

A.O.C CHAMPAGNE

Taittinger Brut Reserve

Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

70€

Laurent Perrier Brut

Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

72€

Moet chandon

Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

70€

AGUAS Y REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

Agua 0.33l	2.00 €
San Pellegrino	3,30 €
Refrescos	3,75 €
Zumo naranja natural	5.00 €
Zumo de Frutas	3,75 €

CAFÉS | COFFEES

Espresso	2.30 €
Cortado	2.50 €
Con leche/ with milk	2,70 €

APERITIVOS VERMUTS

Martini blanco/ rosso	6,00 €
Campari	6,00 €
Petroni Blanco/Rojo	6,00 €
Sangria copa	7,50€
Sandria 1L	22,00€

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 €

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	



WHISKYS

BLENDED

J&B / Ballantines	10.00 €
Chivas Regal 12	15.00 €

IRISH

Jameson	12.00 €
---------	---------

CANADA

Canadian Club	12.00 €
---------------	---------

JAPON

Hibiki	20.00 €
--------	---------

MALTS

The Glenlivet	15.00 €
The Glenrothes	15.00 €
Macallan 12	18.00 €

BOURBON

Jim Beam	10.00 €
Jack Daniel's	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 €
Hendrick's	15,00 €
Tanqueray 0'0	14,00 €

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

LICORES LIQUORS 7.00 €

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

RON RUM

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 €

TAPAS FROIDES

Olives cassées assaisonnées recette de grand-mère
4.5€

Pain de cristal avec rosetta tomate et huile d'olive vierge extra
4.5€

Sélection de fromages catalans
18€

Épaule ibérique de bellota (100 g) avec bâtonnets de pain
25€

Notre salade russe au poulpe et aux crevettes
14€

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

Ceviche express de thon mariné dans un leche de tigre à la noix de coco, gingembre, cacahuètes, avocat et oignon rouge
19€

Tartare de tomate de saison et pastèque, ventrèche de thon, pickles, pistaches grillées et kimchi
12€

Poivrons escalivés, tomate grillée, burrata, sauce romesco et roquette
12€

TAPAS CHAUDES

Bravas Havana et ses deux sauces
8.5€

Aubergine frite, sauce tomate épicée et feta émiettée
10€

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

Gambas croustillantes avec mayonnaise au kimchi
16€ | 6 pces

Crevettes croustillantes avec mayonnaise au kimchi
11€

Chicken and chips avec sauce tartare douce
12€

Tacos de porc effiloché, oignon mariné, guacamole et pico de gallo
14€

Bikini toasté au bœuf fondant effiloché et mayonnaise au kimchi
10€



PETITS PLATS ET RAGOÛTS

Boulettes de bœuf et bajoue ibérique
accompagnées de pommes paille
11€

Cubes de bœuf mijoté et petits oignons glacés
16€

Travers de porc désossés à la coréenne
11€

Ragoût de lotte façon marinière
20€

Filets de loup grillés et salade fraîche de légumes, mangue et cresson
18€

LES INCONTOURNABLES

Poke bowl de riz basmati, thon, edamame, guacamole, concombre, carotte, radis et vinaigrette au kimchi
18€

Sucrine César avec poulet frit, mayonnaise aux anchois, pain croustillant, oignons frits, tomates cerises et beaucoup de parmesan
16€

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

Double smash burger de bœuf, bacon, sauce cheddar, oignons frits et sauce barbecue
17€

Burger végétal avec guacamole, pico de gallo, roquette et oignons marinés.
13€

Rigatonis au choix
crème de parmesan, bolognaise ou pesto
15€

MOMENT SUCRÉ

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

Mousse express aux fruits de la passion 7€
et glace au chocolat blanc

Ananas, coco et rhum 7€

Glace artisanale 7€

Brownie au chocolat, 7€
toffee et glace à la vanille

American apple pie 7€
avec glace à la vanille

Salade de fruits de saison 7€

