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

Cúpula 360° GASTRO BAR

VI A COPES| WINE BY THE GLASS

BLANCS|WHITE

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

ROSATS | ROSÉ

Chivite Las Fincas *Bodegas Chivite*	*Garnatxa negra*	D.O. IGP 3 RIBERAS	6.5 €

NEGRES | RED

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

ESCUMOSOS | SPARKLING

Perelada Festival *Celler Perelada*	*Xarel·lo, Macabeu, Parellada*	D.O. CAVA	6.5€

IVA inclòs | IVA incluido | TVA compris | VAT included

Ecològic - Ecological

Cúpula 360°
GASTRO BAR

BLANCS | WHITE

D.O. EMPORDÀ

Indispensable *Celler Oliver Conti*	*Chardonay, Garnatxa blanca, Sauvignon blanc, moscatell*	23€
Perelada Només *Celler Perelada*	*Garnatxa blanca*	25€
Collection *Perelada*	*Chardonay, Sauvignon Blanc*	28€

D.O. PENEDÈS

Gran Viña Sol *Bodegas Torres*	*Chardonnay, parellada*	28€

D.O. NAVARRA

Hoya de los Lobos *Bodegas Gran Feudo*	*Chardonnay*	26€

D.O. RUEDA

Sanz *Bodegas Sanz*	*Verdejo*	28€
Marques de Riscal *Bodegas Marques de Riscal*	*Sauvignon Blanc*	28€
Verdejo Sobre Lias *Bodegas Marques de Riscal*	*Verdejo*	28€

D.O. VALDEORRAS

A Coroa *Bodegas a Coroa*	*Godello*	30€

D.O. RIOJA

Campillo *Bodegas Campillo*	*Chardonnay, Viura*	26€

D.O. RÍAS BAIXAS

La Huida *Bodega Condes de Albarei*	*Albariño*	29€

D.O. SOMONTANO

Pirineos *Bodegas Pirineos*	*Gewurztraminer*	30€

IVA inclòs | IVA incluido | TVA compris | VAT included

Ecològic - Ecological

Cúpula 360°
GASTRO BAR

NEGRES | RED

D.O. EMPORDÀ

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

D.O. PRIORAT

Ànima del Priorat *Celler Casa Gran del Siurana*	*Garnatxa negre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carinyena*	30€

D.O. TERRA ALTA

La Fou el Sander *Lafou el Sender*	*Garnatxa, Syrah, Morenillo*	29€

D.O. PENEDÈS

Atrium *Familia Torres*	*Merlot*	26€

D.O. RIBERA DEL DUERO

El rio suena *Bodega Virgen de la Asunción*	*Tinta fina*	26€

D.O. RIOJA

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

IVA inclòs | IVA incluido | TVA compris | VAT included

Ecològic - Ecological

Cúpula 360°
GASTRO BAR

ROSATS | ROSÉ

D.O. PENEDÈS

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 negre, 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€

IVA inclòs | IVA incluido | TVA compris | VAT included

Ecològic - Ecological

Cúpula 360°
GASTRO BAR

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 €

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 €

CAFÉS I COFFEES

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

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

IVA inclòs | IVA incluido | TVA compris | VAT included

Cúpula 360°
GASTRO BAR

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 €
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 €

IVA inclòs | IVA incluido | TVA compris | VAT included

Cúpula 360°
GASTRO BAR

TAPES FREDES

Olives trencades recepta de l'àvia
4.5€

Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
4.5€

Selecció de formatges catalans
18€

Espatlla ibèrica de gla (100 g) amb bastonets de pa
25€

La nostra amanida russa de pop i gambeta
14€

Natxos amb formatge, guacamole, pico de gallo i jalapeños
14€

Ceviche exprés de tonyina marinada amb llet de tigre de coco, gingebre, cacauets, alvocat i ceba morada
19€

Tàrtar de tomàquet de temporada i síndria amb ventresca de tonyina, envinagrats, festucs torrats i kimchi
12€

Pebrots escalivats, tomàquet a la planxa, burrata, romesco i ruca
12€

TAPES CALENTES

Braves Havana amb les seves dues salses
8.5€

Albergínia fregida amb salsa de tomàquet picant i formatge feta esmicolat
10€

Croquetes casolanes de pernil ibèric i pollastre
9€ | 4 u

Llagostins cruixents amb maionesa de kimchi
16€ | 6 u

Gambeta blanca fregida
11€

Chicken and chips amb salsa tàrtara suau
12€

Tacos de porc esmicolat amb ceba encurtida, guacamole i pico de gallo
14€

Bikini torradet de vedella melosa esmicolada i maionesa de kimchi
10€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

PLATETS I GUISATS

Mandonguilles de vedella i papada ibèrica
acompanyades de patates palla
11€

Daus de vedella melosa estofada amb cebetes glacejades
16€

Costelles de porc desossades a l'estil coreà
11€

Suquet de rap mariner
20€

Filets de llobarro a la planxa amb amanida fresca d'hortalisses, mango i créixens
18€

ELS IMPRESCINDIBLES

Poke bowl d'arròs basmati amb tonyina, edamames, guacamole, cogombre, pastanaga, ravenets i vinagreta de kimchi
18€

Cabdells Cèsar amb pollastre fregit, maionesa d'anxova, pa cruixent, ceba fregida, tomàquets cherry i molt parmesà
16€

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

Doble smash burger de vedella amb bacó, salsa de formatge cheddar, ceba fregida i salsa barbacoa
17€

Hamburguesa vegetal amb guacamole, pico de gallo, ruca i cebes adobades
13€

Rigatonis al gust
crema de parmesà, bolonyesa o pesto
15€

MOMENT DOLÇ

Gofre tèbi amb gelat 7€
de dolç de llet i salsa de xocolata

Mousse exprés de fruita de la passió 7€
amb gelat de xocolata blanca

Pinya, coco i rom 7€

Gelats artesans 7€

Brownie de xocolata, 7€
toffee i gelat de vainilla

American apple pie 7€
amb gelat de vainilla

Amanida de fruites de temporada 7€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

TAPAS FRIAS

Olivas rotas aliñadas receta de la abuela
4.5€

Pan de coca de Folgueroles con tomate roseta y AOVE
4.5€

Selección de quesos catalanes
18€

Paletilla Ibérica de bellota (100 gr) con picos de pan
25€

Nuestra ensaladilla rusa de pulpo y camaron
14€

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

Ceviche express de atún marinado en leche de tigre de coco, jengibre, cacahuetes, aguacate y cebolla morada
19€

Tartar de tomate de temporada y sandía, ventresca de atún, encurtidos, pistachos tostados y kimchi
12€

Pimientos escalivados, tomate a la plancha, burrata, romesco y rúcula
12€

TAPAS CALIENTES

Bravas Havana y sus dos salsas
8.5€

Berenjena frita, salsa de tomate picante y queso feta desmigado
10€

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

Langostinos crujientes con mayonesa de kimchi
16€ | 6 uds

Gambita blanca frita
11€

Chiken and chips y salsa tártara suave
12€

Tacos de cerdo desmigado, cebolla encurtida, guacamole y pico de gallo
14€

Bikini planchadito de meloso de ternera desmigado y mayonesa de kimchi
10€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

PLATILLOS Y GUISOS

Albóndigas de ternera y papada ibérica
acompañadas de patatas paja
11€

Cubos de meloso de ternera estofados
y cebollitas glaseadas
16€

Costillas de cerdo deshuesadas
al estilo coreano
11€

Guiso de rape marinero
20€

Filetes de lubina a la plancha
y ensalada fresca de hortalizas, mango y berros
18€

LOS IMPRESINDIBLES

Poke bol de arroz basmati,
atun, edamames, guacamole, pepino, zanahoria, rabanitos y vinagreta de kimchi
18€

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

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

Doble smash búrguer de ternera, beicon, salsa de queso cheedar, cebolla frita y salsa barbacoa
17€

Hamburguesa vegetal con guacamole, pico de gallo, rúcula y cebollas encurtidas
13€

Rigatonis al gusto
crema de parmesano, boloñesa o pesto
15€

MOMENTO DULCE

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

Mousse express de fruta de la pasión 7€
y helado de choco blanco

Piña coco ron 7€

Helados artesanos 7€

Brownie de chocolate, 7€
toffe y helado de vainilla

American' apple pie 7€
con helado de vainilla

Ensalada de frutas de temporada 7€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

COLD TAPAS

Broken olives, grandma's recipe
4.5€

Crystal bread with vine tomato and extra virgin olive oil
4.5€

Selection of Catalan cheeses
18€

Iberian acorn-fed ham shoulder (100 g) with breadsticks
25€

Our octopus and shrimp **russian salad**
14€

Nachos with cheese, guacamole, pico de gallo and jalapeños
14€

Express tuna ceviche marinated in coconut tiger's milk with ginger, peanuts, avocado and red onion
19€

Seasonal tomato and watermelon tartare with tuna belly, pickles, toasted pistachios and kimchi
12€

Roasted peppers, grilled tomato, burrata, romesco sauce and arugula
12€

HOT TAPAS

Havana bravas with two sauces
8.5€

Fried aubergine with spicy tomato sauce and crumbled feta cheese
10€

Homemade Iberian ham and chicken croquettes
9€ | 4 pcs

Crispy prawns with kimchi mayonnaise
16€ | 6 pcs

Fried white shrimp
11€

Chicken and chips with mild tartar sauce
12€

Pulled pork tacos with pickled onion, guacamole and pico de gallo
14€

Toasted bikini sandwich with shredded slow-cooked beef and kimchi mayonnaise
10€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

SMALL PLATES & STEWS

Beef and Iberian pork jowl meatballs served with shoestring potatoes
11€

Braised cubes of tender beef with glazed pearl onions
16€

Boneless pork ribs Korean style
11€

Fisherman-style monkfish stew
20€

Grilled Sea bass fillets with fresh vegetable, mango and watercress salad
18€

THE ESSENTIALS

Basmati rice poke bowl with tuna, edamame, guacamole, cucumber, carrot, radishes and kimchi vinaigrette
18€

Caesar little gem lettuce with fried chicken, anchovy mayonnaise, crispy bread, fried onion, cherry tomatoes and plenty of Parmesan
16€

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

Double beef smash burger with bacon, cheddar cheese sauce, fried onion and barbecue sauce
17€

Plant-based burger with guacamole, pico de gallo, arugula, and pickled onions
13€

Rigatoni pasta to your taste
Parmesan cream, Bolognese or pesto
15€

SWEET MOMENT

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

Express passion fruit mousse with white chocolate ice cream — 7€

Pineapple, coconut and rum — 7€

Artisanal Ice Cream — 7€

Chocolate brownie with toffee and vanilla ice cream — 7€

American apple pie with vanilla ice cream — 7€

Seasonal fruit salad — 7€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

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€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

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
de leche et sauce au chocolat — 7€

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

Ananas, coco et rhum — 7€

Glace artisanale — 7€

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

American apple pie avec glace à la vanille — 7€

Salade de fruits de saison — 7€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

KALTE TAPAS

Marinierte zerdrückte Oliven nach Großmutters Rezept
4.5€

“Pan de Coca“ aus Folgueroles mit Roseta-Tomate und nativem Olivenöl extra
4.5€

Auswahl regionaler Käsesorten
18€

Iberischer Bellota-Schinken (100 g) mit Brotsticks
25€

Unser russischer Salat mit Oktopus und Garnelen
14€

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

Express-Ceviche vom Thunfisch, mariniert in Kokos-Tiger-Milch mit Ingwer, Erdnüssen, Avocado und roten Zwiebeln
19€

Tatar aus saisonalen Tomaten und Wassermelone mit Thunfischbauch, eingelegtem Gemüse, gerösteten Pistazien und Kimchi
12€

Gegrillte escalivada-Paprika, gegrillte Tomaten, Burrata, Romesco und Rucola
12€

WARME TAPAS

Havana-Bravas mit zwei Saucen
8.5€

Frittierte Aubergine mit scharfer Tomatensauce und zerbröseltem Feta
10€

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

Knusprige Garnelen mit Kimchi-Mayonnaise
16€ | 6 Stk

Frittierte kleine weiße Garnelen
11€

Chicken and Chips mit milder Tartarsauce zum Dippen
12€

Tacos mit gezupftem Schweinefleisch, eingelegten Zwiebeln, Guacamole und Pico de Gallo
14€

Knusprig gegrilltes Bikini-Sandwich mit geschmortem Rindfleisch und Kimchi-Mayonnaise
10€

Cúpula 360°
GASTRO BAR

KLEINE GERICHTE UND SCHMORGERICHTE

Rindfleisch- und Iberico-Backen-Fleischbällchen mit Kartoffelstroh
11€

Geschmorte Würfel vom zarten Rindfleisch mit glasierten Perlzwiebeln
16€

Ausgelöste Schweinerippchen nach koreanischer Art
11€

Maritimer Seeteufeleintopf
20€

Gegrillte Wolfsbarschfilets mit frischem Gemüse-, Mango- und Brunnenkressesalat
18€

UNSERE KLASSIKER

Poke Bowl mit Basmatireis, Thunfisch, Edamame, Guacamole, Gurke, Karotte, Radieschen und Kimchi-Vinaigrette
18€

Caesar-Salat-Herz mit frittiertem Hähnchen, Sardellenmayonnaise, knusprigem Brot, Röstzwiebeln, Cherrytomaten und viel Parmesan
16€

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

Doppelter Smash Burger vom Rind mit Speck, Cheddar-Käsesauce, Röstzwiebeln und Barbecuesauce
17€

Veggie-Burger mit Guacamole, Pico de Gallo, Rucola und eingelegten Zwiebeln
13€

Rigatoni nach Wahl
Parmesancreme, Bolognese oder Pesto
15€

SÜSSER MOMENT

Lauwarme Waffel mit Dulce-de-Leche-Eis und Schokoladensauce — 7€

Express-Mousse aus Passionsfrucht mit weißem Schokoladeneis — 7€

Ananas, Kokos und Rum — 7€

Handwerklich hergestelltes Eis — 7€

Schokoladen-Brownie mit Toffee und Vanilleeis — 7€

Amerikanischer Apfelkuchen mit Vanilleeis — 7€

Saisonaler Obstsalat — 7€