

Aire

COCKTAILS

APERITIU

AIGUA BENEÏDA 16€

Martini blanc, ginebra, suc de llimona, servit amb remolatxa, farigola i romaní SEC

MARIANA 16€

Mezcal Bruxo, falernum casolà, pastanaga, gingebre i llima AFRUITAT- CÍTRIC

COWBOY 16€

Tennessee whisky, Bourbon whiskey, Montenegro, cordial pinya, i blat de moro, suc de taronja, llimona y gerds LLEUGER, AMARG, I AFRUITAT

ALL DAY

AMOR D'ESTIU 16€

Vodka Belvedere, xarop d'aranyons, suc de síndria, xarop de cirera i suc de llima. FRESC - LLEUGER

WEY BALEAR 16€

Ron Don Papa, licor de chipotle, cordial de figues i meló, orgeat d'ametlla i suc de llima LLEU - PICANT - DOLÇ

A LA CATALANA 16€

Ratafia, licor de pera, xarop de romaní i farigola, clara d'ou i suc de llima. DOLÇ I AROMÀTIC

AFTER DINNER

FLOW TROPICAL 16€

Ron blanc Bacardi, cachaça Leblon, pinya, coco, vainilla, llet condensada, passió, clara d'ou i suc de llima DOLÇ I AFRUITAT

ILLENC 16€

Malphy de llimona, bitter de llimona, llimoncello, romaní, tornillo, suc de llimona i bombolles CÍTRIC - DIGESTIU

MIGJORN 16€

Cafè, orgeat de pistatxo, tequila blanc Volcan DOLÇ I AROMÀTIC

MOCKTAILS

PANOTXA Pinya, blat de moro, passió, suc de poma i suc de llima DOLÇ I CÍTRIC 10€

AMORÓS Suc de síndria, gerds, aranyons i suc de llima FRESC I LLEUGER 10€

MEDITERRANI Tanqueray O'O, bitter de llimona, romaní, farigola i bombolles CÍTRIC I DIGESTIU 10€

SUNSET Pastanaga, gengibre, suc de llima, romaní i ginger ale AFRUITAT I CÍTRIC 10€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial 84,50€
Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

Moët Chandon Ice Imperial 102,50€
Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

Dom Pérignon Vintage 2010 265€
Champagne - Pinot Noir i Chardonnay

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon Rosé Impérial 94,5€
Champagne - Pinot Noir i Chardonnay

A COPES

VI BLANC FRESC

Màgia Vins Jubany - Xarel·lo i Garnatxa Blanca 5€

Do Ferreiro Rias Baixas - Albariño 5€

VI BLANC AROMÀTIC

Vibrant Vins Jubany - Chardonnay i Macabeu 5€

VI ROSAT

Whispering Angel Côtes de Provence - Garnatxa 7€

VI NEGRE DE MIG COS

Rouge Vins Jubany - Garnatxa, Syrah i Garrut 5€

VI NEGRE DE MIG COS

Equilibri Vins Jubany - Tempranillo, altres 6€

CAVA

Encisador Vins Jubany - Macabeu i Xarel·lo 8€

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Impérial Pinot Noir 16€

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët Chandon Rosé Impérial - Pinot Noir 19€

SANGRIA

Blanca Vibrant - Vins Jubany 36€

Negra J de Jubany - Vins Jubany 36€

Rosada Rosat de Barbrà Forés 36€

Cava Encisador 38€

Cava rosat Aire de l'Origan Rosé 40€

Champagne Moët Chandon Imperial 105€

Champagne Rosé Moët Chandon rosé Impérial 140€

VINS BLANCS

AROMÀTICS

El Jardín de Lucía Albariño 32€

Malcorta Viognier, Malvasia i altres 34,50€

Livio Feluga Pinot Grigio 42€

FRESCOS

Equilibrista blanc Xarel·lo 32€

Godeval, Cepas Viejas Godello 40,50€

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 58€

AMB TACTE

El Paraguas Treixadura, Godello i Albariño 43,50€

Formiga de seda Garnatxa i Viognier 36,50€

Chablis Les Deux Rives Chardonnay 65€

VINS ROSATS

Rosat de Bàrbara Forés 29€
Garnatxa, Syrah i Carinyena

La Rosa Sumoll 27€

Whispering Angel Garnatxa, Rolle, Syrah, Cinsault 45€

ESPUMOSOS

Espumosos

Coquet Cava - Xarel·lo, Macabeu i Parellada 26€

Milesimé Cava - Chardonnay 40,5€

Espumosos Rosats

Martínez Rosé Cava - Pinot Noir i Garnatxa 26€

Aire de l'Origan Rose Corpinnat - Pinot Noir 35,5€

De nit Cava - Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell 37€

Mestres rosat 35,5€
Cava - Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell

ELS VINS JUBANY

BLANCS

Hi Canten els Àngels Blanc afruitat - Verdejo 25€

Vibrant Blanc afruitat - Chardonnay i Macabeu 25€

Màgia Blanc fresc - Xarel·lo i Garnatxa Blanca 25€

NEGRES

Rouge de mig cos - Garnatxa, Syrah i Garrut 25€

Obsessió de mig cos - Carinyena i Garnatxa 25€

Equilibri de mig cos - Tempranillo, Graciano, Altres 25€

Alteri de mig cos - Garnatxa, Carinyena, Altres 33€

ESCUMOSOS

Encisador, Rva Brut - Macabeu i Xarel·lo 30€

VINS NEGRES

LLEUGERS

La Montesa Rioja - Garnatxa i Tempranillo 32€

Trepal Molf dels Capella 27,50€

El Hombre Bala Vinos de Madrid - Garnatxa 44€

DE MIG COS

Via Edatana 29€

Gomes Cruzado 36€

El Rapolao 41,50€

AMB COS

CostaLara 2019 Tempranillo 36€

Martiner Bru 46€

MÀGNUM

VI BLANC FRESC

Màgia Vins Jubany - Xarel·lo i Garnatxa Blanca 50€

VI BLANC AFRUITAT

Cloudy Bay Marlborough - Sauvignon Blanc 115€

VI ROSAT

Whispering Angel Château d'Esclans - Garnache, Altres 92€

VI NEGRE DE MIG COS

Rouge Vins Jubany - Garnatxa, Syrah i Garrut 55€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Magnum 173,5€

CHAMPAGNE ROSAT

Moët & Chandon Rosé Impérial 209€

GRANS VINS

Gaia & Rey 2019 Langhe - Chardonnay 420€

J. Drouhin, Montrachet G. Cru Montrachet-Chardonnay 980€

L. Latour Echezeaux G. Cru 2016 Echezeaux - Pinot Noir 600€

Quiñon de Valmira 2015 Rioja - Garnacha 950€

Mouton Rothschild 2011 1100€

Pauillac - Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc

La Faraona 2015 Bierzo - Mencía 1600€