

# From de Grains & de Malta

## Cervesa d'ampolla



ESTRELLA GALICIA · <i>Pale Lager</i> · 5,5%	2€
PUNK IPA BREWDOG BREWERY · <i>Indian Pale Ale</i> · 5,6%	3,8€
5AM SANT · <i>American Pale Ale</i> · 5%	3,8€
GUINEU MONTSERRAT · <i>Stout</i> · 6%	3,5€
FYING DOG SNAKE · <i>American IPA</i> · 7,1%	4€
L'ESTUPENDA · <i>White Wine ALE</i> 5,9%	4€
KROMBACHER 0,0 · <i>Lager Pils</i>	2€
SCHNITZER BRÄU · <i>gluten free</i> · 5%	3€
CORONITA · <i>Lager</i> 4,2%	2,5€
WEIHENSTEPHANER VITUS · <i>Cervesa de blat Weizenbock</i> · 7,7% · 50cl	4€
BROOKLYN · <i>American Amber Lager</i> · 5,2% · 35cl	3,5€
LA PLAGA · <i>Empordà Pale Ale EPA</i> · 7,5%	4€

## Cervesa de tirador



Cervesa	Canya	Copa	Pinta
STELLA ARTOIS · <i>Cervesa belga Pale Lager</i> · 5,2%	1,7€	2€	4€
HOEGAARDEN WEISSBIER · <i>Cervesa belga blanca de blat</i> 4,9%	2€	3€	6€
CERVESA ARTESANAL · <i>Pregunta per la cervesa artesanal</i>	2,5€	3,5€	5€
CLARA · <i>Prova la nostra clara clàssica o amb escuma de cítric</i>	1,7€	2€	4€

## Cerveses, Cocktails & Copes



# From de Berries & de Herbs

## Cocktails



### Amb vermut

Americà	4,5€
Aperol Spritz	5€
St. Germain Spritz	6€
Dry Martini	6€
Negroni	6€
Manhattan	6€

### Clàssics Chicha

<b>Bramble:</b> Ginraw, llimona espremuda i licor de crema de mores	8,5€
<b>Bloody Mare:</b> Gin Mare, mançanilla, suc de tomàquet, llimona espremuda, salsa Worchester, sal de alfàbrega, pebre i picant al gust.	6,5€
<b>Margarita:</b> Tequila reposat infusionat amb romani, triple sec, llima espremuda i xarop d'atzavara.	8€
<b>Moscow mule:</b> Vodka, llima espremuda i cervesa de gingebre.	7€
<b>Cafè d'olla:</b> Tequila reposat, cointreau, cafè espresso, xarop de taronja, clau i canyella	7€
<b>Ginger whisky sour:</b> Bourbon whisky, llimona espremuda, gingebre i mel.	7€
<b>Physalis pisco sour:</b> Pisco, llimona espremuda, physalis i clara d'ou.	7,5€
<b>Tropical thunder:</b> Cachaça Capucana, suc de llima, mango, fruita de la passió i aigua de coco	7,5€
<b>Mojito:</b> Ron, lima, menta, azucar y un toque de vermut blanco con aromas cítricos	7€
<b>Sangria:</b> Vi Rosat, licor de pruna Japonès i fruits vermells.	7€

## Cerveses, Cocktails & Copes



# From de Grapes & de Trees

## Vins



Blancs	Copa	Ampolla
ELS VINYERONS · DO Terroir Alt Penedès. 100% Xarel·lo - vi natural	3€	16€
ÓNRA · DO Costers del Segre. 55% Garnacha Blanca, 30% Chenin Blanc i 15% Sauvignon Blanc - biodinàmic	3€	17€
CUCÚ (CANTABA LA RANA) · DO Castilla León. 100% Verdejo - ecològic	3,5€	19€
LA TRUCHA · DO Rias Baixas (Condado do Tea). 100% Albariño	3,7€	21€
BHILAR · DO Rioja. 85% Viura, 15% Garnatxa Blanca	4€	23€
MOSCATEL · Sense DO (Bodega Cueva by Mariano). 100% Moscatell - vi natural no clarificat		23€
CLARINET · Sense DO (Bodega Cueva by Mariano). 95% Tardana i 5% Bobal - vi natural no clarificat		23€
NUNCI ABOCAT. DO Priorat. Macabeu, Garnatxa blanca i Moscatell		26€
VIÑA MEIN EIRAS ALTAS · DO Ribeiro. 50% Treixadura i 50% Godello - fermentat en barrica		33€
GUILLEMOT-MICHEL · DO Borgonya. 100% Chardonnay. -vi biodinàmic		34€
Rosats	Copa	Ampolla
CAU DE PAPALLONES · DO Penedès. 60% Merlot i 40% Carinyena	3€	16€
ZUTANITA · DO Côtes de Provence. 60% Cinsault i 40% Garnatxa	3,5€	18€
Escumosos	Copa	Ampolla
MARIA RIGOL BRUT NATURE · DO Cava. 34% Macabeu, 33% Xarel·lo i 33% Parellada	3€	18€
MARIA RIGOL RESERVA · DO Cava. 36% Macabeu, 34% Xarel·lo i 30% Parellada		21€
MARIA RIGOL ROSAT RESERVA · DO Cava. 80% Trepal i 20% Monastrell		21€
MARIA RIGOL GRAN RESERVA · DO Cava. 35% Macabeu, 40% Xarel·lo, 25% Parellada		28€
ANCESTRAL 2008 · DO Garraf. 100% Xarel·lo. Vi ecològic		28€

## Vins & Vermuts



# From de Grapes & de Trees

## Vins



### Negres

Copa Ampolla

VI DE CASA · Joan Anguera · DO Montsant. 50% Garnatxa i 50% Carinyena. Biodinàmic	3€	17€
LACUS INÈDITO · DO Rioja. 55% Ull de llebre, 25% Graciano, i 20% Garnatxa. Vi ecològic	3,5€	18€
LES FORQUES · DO Penedès. 50% Cabernet Sauvignon, 20% Mandò, 20% Mònica i 10% Sumoll	3,7€	19€
CAIR CUVÉE · DO Ribera del Duero. 85% Tempranillo, 15% Merlot		19€
LE TEMPS FAIT TOUT · Languadoc. 50% Carinyena, 25% Garnatxa, i 25% Syrah. Vi natural embotellat sense sulfurós		20€
EXIBIS · DO Pla de Bages. 60% Cavernet Sauvignon, 20% Sumoll i 20% Mandó	3,8€	20€
PETIT GREALÓ · DO Costers del Segre. 40% Syrah, 30% Merlot, i 30% Cabernet Sauvignon		21€
LÁGRIMAS DE GRACIANO · DO Rioja. 100% Graciano. Vi especial		21€
MUSTIGUILLO MESTIZAJE · DO Terrazo. 85% Bobal, 9% Tempranillo, 3% Cavernet Sauvignon, 2% Garnatxa, 1% Merlot		22€
7 FUENTES. DO Vall d'Orotava. 90% Listan negre, 7% Tintilla i 3% Listan blanc - ecològic de sòl volcànic		22€
ÀRID. DO Priorat. 65% Garnatxa i 35% Carinyena		24€
PLANELLA · DO Montsant. 50% Carinyena, 45% Syrah i 5% Garnatxa. Vi biodinàmic		25€
CARIMOU · Languadoc. 60% Carinyena, 40% Monastrell, de vinyes de 62 i 25 anys respectivament. Sense sulfits afegits		26€
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA · DO Ribera del Duero. 100% Ull de llebre		29€
TERROIR AL LIMIT · DO Priorat. Garnatxa i Carinyena de vinyes de 55 a 75 anys. Vi biodinàmic		30€

### Dolços

Copa Ampolla

MOSCATELL DE LA MARINA · DO Alicante. 100% Moscatell d'Alexandria	3,5€	21€
PETIT CALIGO · DO Penedès. 75% Sauvignon i 25% Chardonnay. Vi ecològic de verema tardana	4€	24€
CASTA DIVA · Cosecha Miel. 100% Moscatell d'Alexandria. Vi ecològic	4,5€	26€

## Vins & Vermuts



# From de Roots & de Flowers

## Vermuts



### Blancs

YZAGUIRRE BLANC RESERVA	4,5€
<i>12 mesos de criaça. Aroma intens i presència de fruita llaminera</i>	
NORDESIA	4€
<i>Albariño de vinyes de la Vall d'Ulla. Aromàtic i complex amb notes cítriques i un fons salí pel seu caràcter atlàntic</i>	
NOILLY PRAT EXTRASEC	4,5€
<i>Suau i elegant amb records de cilantre i camamilla</i>	
CINZANO Bianco	3,5€
<i>Suau i dolç amb notes d'ananàs, final lleugerament amarg, d'aroma floral intens i especiat</i>	

### Rosats

YZAGUIRRE ROSAT	3€
<i>Refrescant, amb delicats aromes de caramel, herbes i un toc de menta</i>	

### Negres

LEZARRIA	2,5€
<i>Fresc, afruitat i aromàtic</i>	
YZAGUIRRE RESERVA	3€
<i>12 mesos de criaça. Aromàtic amb notes de fusta i records de fruita madura</i>	
NORDESIA	4€
<i>Mencía de la Ribeira Sacra, intens, expresiu, fresc i elegant</i>	
BANDARRA	3,5€
<i>Xarel·lo i macabeu. Vermut artesà suau i amb sensacions amargants</i>	
CINZANO Rosso	3,5€
<i>Suau i dolç, amb un final lleugerament amarg, d'aroma floral i especiat</i>	
FORMULA ANTICA CINZANO	5€
<i>Aromes de vainilla amb notes d'espècies i pell de taronja</i>	

## Vins & Vermuts



# From de Beans & de Trees

## Aigues infusionades i tés freds (a l'estiu)

<b>Aigua de Jamaica</b> Flor d'hibisc, canela i panela	3€
<b>Aigua de cogombre</b> Cogombre, anet, llimona i atzavara	3€
<b>Sunshine ice tea</b> Te Chai, canela, gíngebre i panela	3,5€
<b>Marroco ice tea</b> Te verd mao jian, menta i panela	3,5€

## Cafè Nomad Coffee

Ristretto	1,4€
Espresso	1,6€
Tallat	1,8€
Cafè amb llet	2,2€
Flat white	2,7€
Cappucino	2,2€
Americà	2,2€
Long Black - doble carga	2,2€

### Els nostres especials de 8h a 20h

Aeropress - cafè de filtre	3,5€
V60 - cafè de filtre	4€
Cold brew - infusionat i amb gel	3€
Iced latte	3€
Afogato -cafè doble amb gelat de vainilla	4€

## Sucs naturals *Servits de 8h a 20h*

<b>Antioxidant</b> Kiwi, pinya i espinacs	3,5€/5€
<b>Vigoritzant</b> Taronja, pastanaga i gengibre	3,5€/5€
<b>Desintoxicant</b> Poma, remolatxa i api	3,5€/5€

## Refrescs *Belvoir*

Llima i citronella	2,5€
Llimonada de gerds	2,5€
Poma	2,5€
Flor de saüc i roses	2,5€
Mango i préssec	2,5€
Cogombre i menta	2,5€
Flor de saüc (orgànic)	2,5€
Ginger beer (orgànic)	2,5€
Llimonada (orgànic)	2,5€

## Té i infusions *Tetere*

Te verd Mao Jian	2,5€
Te verd Genmaicha	3€
Te negre Ceylan	2,5€
Te Puerh	2,5€
Te Gessamí	2,5€
Te Earl Grey	2,5€
Te Chai	2,5€
Te Matcha	3€
Infusió Chai	2,5€
Roiboos	2,5€
Camamilla	2,5€
Menta Poleo	2,5€
Tila	2,5€

*I es que res hi ha  
com una bona limoná!*

