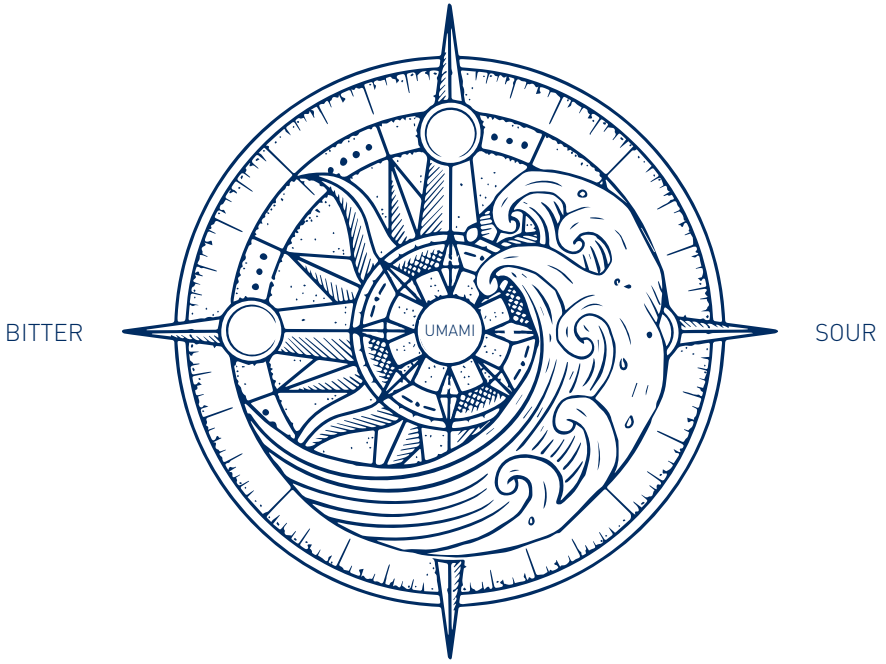


PUNCH ROOM

BARCELONA

MENU | CARTA

SWEET



BITTER

SOUR

SALTY

PUNCH

Punch has some pretty shady origins. From its birth on the sun-bleached decks of 17th century trade ships, it found its way into the cutthroat seafarers' taverns of port cities and from there to the tables and garden parties of the aristocracy. You could say that Punch was the first truly modern drink, making use of exciting new ingredients discovered on the trade routes; the five traditional ingredients of punch: spirits from Europe and the colonies, spices and citrus from Africa and the east, teas from China and India, sugar from the Indies.

It's a drink of pirates, of traders, of slaves and press-ganged sailors, a drink of kings, noblemen, soldiers and whores. It's a deep and complex story of trade, co-operation and optimism for the new world but with undeniable base notes of thievery, exploitation and death. In essence, the story of punch is the story of the modern world.

Punch makes sense here in Barcelona. In this modern, international port city. We invite you to come with us on this little journey into our past and hopefully our future too: punch is a social drink, a celebration of communality; a collection of ingredients from across the globe brought together to create a symphonious whole, so we serve the punches individually or in bowls, to share.

PUNCH ROOM BARCELONA

PUNCHES

EDITION PUNCH Bitter-Sour

Our timeless house punch. Easy going yet complex like the 17th century five-ingredient punch formula, still alive today at Punch Room. The botanic and bitter flavours of the gin are accentuated by the grapefruit and enhanced by floral hints of hibiscus and jasmine tea, ending with subtle wood notes. Great things start here.

MALUS PUNCH Bitter-Sour

The Latin name for the apple tree genus and also the mast of the ancient constellation Argo Navis proposed in 1844 by English astronomer John Herschel. A combination of botany and astronomy featuring the acidic and bitter hints of the spirits from the apple.

DONN BEACH PUNCH Sweet-Sour

One of sour, two of sweet, three of strong, four of weak. A tribute to the American adventurer and owner of the first Polynesian-inspired tiki bar Don the Beachcomber, founded when Prohibition ended in 1933, mixing punchy cocktails with the aromatic Caribbean rums discovered on his trips. Sweetness with a citric finish.

EL NAVEGANTE PUNCH Sweet-Salty-Umami

A Coruña, Galician land of shipwrecks, brave seamen and the Padrón pepper, cultivated since the 17th century by the Franciscan monks who returned from the American missions with the seeds of this pepper originally from Tabasco, Mexico. This punch blends the vegetal notes of the popular spice in Spain and the Cayenne pepper, the smokiness of the Mexican mezcal and the sweetness of the earl grey soda.

SOLERA PUNCH Bitter-Sour

A trip to the white villages in Andalucía, southern Spain, with this punch inspired in the aging method of the Pedro Ximénez sherry, with the subtle hints of wood from the sherry casks. Slightly tart with nutty notes.

16

Hibiscus Infused Bombay
Sapphire Gin, Grapefruit Cordial,
Sandalwood Syrup, Jasmine Tea

16

Château du Breuil Calvados,
Palo Cortado, Cider and
Cardamom Cordial, Citrus

16

Santa Teresa 1796 Rum, Plantation
Pineapple Rum, Manzanilla
Sherry, Rooibos Cordial, Citrus

16

Del Maguey Vida Mezcal, Padrón
Pepper and Cayenne Pepper
Liquor, Earl Grey Tea, Vanilla

16

Maker's Mark Bourbon, Almond
Butter, All Spices Liqueur, Pedro
Ximénez Sherry, Calendula Tea,
Lemon Sherbet

HAVEN PUNCH Sweet-Sour

Balancing fresh citrus and blackberry notes, the bitterness of the locally-produced vermouth from a 19th century family-owned distillery in Tarragona and memories of sweet herbs and lemon verbena, this dry and herbaceous punch is a liquid invitation to an aromatic retreat in the fields of the south of Catalonia.

PENICILLIN PUNCH Sweet-Sour-Umami

The cure-all cocktail reimagined as a punch introduces itself with strong peat and brine notes and gradually reveals a subtle sweetness. Originally elaborated in a clandestine bar in Manhattan, the recipe was kept as a secret before becoming one of the 21st century's biggest concoction success stories.

SAKURA PUNCH Sweet-Sour

Close your eyes. Find yourself under the cherry trees in Japan. An elegant clarified punch blossoming into your palate with the prevailing fruity flavours of the amaretto and the sakura tea. A sweet gustatory caress like a sakura petal brought by the wind from the Land of the Rising Sun.

SAN PEDRO PUNCH Bitter-Sour

Based on the eponymous 19th century first sugar factory in the Canary Islands, we drew inspiration from the 'ron miel' produced by La Fábrica de San Pedro to create this punch as a twist on an Old Fashioned featuring citrus, locally-sourced honey and chamomile tea that balance the strength of the rum.

CATALAN SUMMER PUNCH Sweet-Salty-Umami

There are Spanish culinary traditions you cannot miss out on. The popular 'pan con tomate' is one of them. Using seasonal tomatoes as a base and the toasted aromas of the genmai-cha tea as an evocation of the bread, this punch is a surprising liquid reincarnation of the Catalan dish you will find on every table.

16

Kaffir Lime Infused Belvedere
Vodka, Padró & Co White
Vermouth, Chambord, Lemon
Verbena Cordial, Lama Tea

16

Johnny Walker Black Label
Scotch, Aberfeldy 12 Scotch,
Ginger and Honey Water, Oolong
Tea, Citrus

16

Roku Gin, Luxardo Maraschino
Di Saronno Amaretto, Sakura and
Sencha Tea, Clarified Whole Milk,
Citrus

16

Brugal 1888 Rum, Orange
Blossom Honey, Chamomile Tea,
Spices Mix, Citrus

16

Quebranta 1615 Pisco,
Tomato Cordial, Toasted Rice
Genmai-cha Tea

TEMPERANCE PUNCHES

IL RISORGIMENTO PUNCH Bitter-Sour

A sober version of the Garibaldi, the classic cocktail paying tribute to the Italian revolutionary who led the Unification of Italy. A love triangle between bitterness, sweetness and acidity. Bergamot, orange and grapefruit. A rebel punch unifying souls over a drink.

10

Martini Vibrante, Orange Juice,
Grapefruit Cordial, Soda Water

EARL GREY LEMONADE Sweet-Sour

According to a legend, a grateful Mandarin Chinese, whose son had been rescued from drowning by one of Lord Grey's men presented the bergamot-flavoured black tea mixture to the Earl in 1803. We have added this British ingredient into our signature lemonade together with the fellow ginger beer.

10

Earl Grey Tea, Lemon Sherbet,
Ginger Beer

APPETIZERS

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES 4
On virgin olive oil, aromatic herbs and citrus

GILLARDEAU OYSTER NO.3 AU NATUREL 5

PURE ACORN-FED IBERIAN HAM (3oz) 24
Hand-sliced DO Guijuelo ham

PAN CON TOMATE 4
Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil

BRAVAS VERAZ 6
Crispy potatoes, house special brava sauce and aioli

CRISPY PASTA 12
Fried pasta stuffed with veggies and our romesco sauce

GRILLED BRIOCHE 8
Truffled provolone cheese

BRAISED LAMB BRIOCHE 13
Mustard, yogurt and pickled cucumber

SWEETS

THE SPEAKEASY CHESSBOARD 8
Our Chef's selection of petits fours

All prices are in Euros and include VAT.

For dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs | Chardonnay 19 | 120
Dom Pérignon | Champagne, | Chardonnay, Pinot Noir 290

CAVA

Parxet Cuvée 21 | Parxet | Xarel-lo, Macabeu, Parellada 9 | 37

WHITE WINE

Laforêt | Joseph Drouhin | Bourgogne | Chardonnay 10 | 52
Pansa Blanca | Raventós | Alella | Pansa Blanca 37
Terras Gauda | Rías Baixas | Albariño 49

ROSÉ WINE

Whispering Angel | Cave d'Esclans | Côtes de Provence | Grenache, Rolle 45

RED WINE

Viña Pomal Gran Reserva 2012 | Bodegas Bilbaínas | La Rioja | Tempranillo 15 | 65
Montecastro 2019 | Montecastro | Ribera del Duero | Tempranillo 39
Clos de l'Obac | Costers del Siurana | Priorat | Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot 130

BEER

Birra 08 Craft IPA 7
Espiga Blonde Ale (Gluten free) 7
Estrella Damm 6
Free Damm 6

SPIRITS

VODKA

Absolut Elyx	16
Aylesbury Duck	16
Beluga Gold Line	26
Belvedere	13
Belvedere Unfiltered	14
Crystal Head	26
Grey Goose	17
Ketel One	14
Konik's Tail	14
Tito's	15
Uluvka	14

GIN

Roku	14
Bathtub	15
Beefeater 24	14
Beefeater Crown Jewel	16
Bombay Sapphire	14
Bombay Bramble	14
Star of Bombay	15
Fords Gin	14
Gin del Professore Madame	14
Gin del Professore Monsieur	14
Ginraw	14
Hendrick's	14
Modernessia	14
Monkey 47	17
Oxley	16
Plymouth	14
Portobello Road	14
Tanqueray No. Ten	16
Tanqueray Old Tom	16

JENEVER

Bols 6yo Corenwijn	12
Bols Corenwijn	10
Bols Genever	10
Zuidam 5yo Zeer Oude	13

TEQUILA

Altos Blanco	14
Altos Reposado	15
Corralejo Reposado	15
Don Fulano Fuerte Silver	14
Don Fulano Reposado	15
Don Julio Reposado	17
Fortaleza Blanco	18
Fortaleza Reposado	20
Fortaleza Añejo	22
Maracame Blanco	14
Ocho Blanco	15
Ocho Curado	15
Ocho Reposado	15
Patrón Silver	15
Patrón Reposado	16
Patrón Añejo	18
Patrón Platinum	65
Tequila Cabeza	15
Tequila Cabrito Mixto	12
Tequila Calle 23 Blanco	14
Tequila Calle 23 Reposado	15

RAICILLIA

La Venenosa Sierra Occidental	16
-------------------------------	----

SOTOL

Sotol Hacienda de Chihuahua Reposado	14
--------------------------------------	----

MEZCAL

Siete Misterios	18
Alipús San Baltazar	16
Alipús Santa Ana	16
Del Maguey Ibérico	59
Del Maguey San Luis	22
Del Maguey Tobala	35
Del Maguey Vida	15
Gem & Bolt	16

RUM	
Banks 5yo	14
Banks 7yo	15
Bacardi 8yo	14
Bacardi Heritage	15
Santa Teresa 1796	16
Diplomático Reserva Exclusiva	15
Diplomático Ambassador	42
Plantation 3 Stars	14
Plantation Pineapple	14
Trois Rivières Blanco	14
Zacapa 23yo	16

BRANDY & COGNAC

Carlos I XO	16
Hennessy VSOP	13
Hennessy XO	40
Mascaró Ego XO	18
Remy Martin XO	43
Hennessy Paradis Imperial	190
Remy Martin Louis XIII	350

ARMAGNAC

Dartigalongue 96	20
------------------	----

CALVADOS

Chateau Du Breuil 8yo	14
Père Magloire XO	18

GRAPPA

Poli Barrique	18
---------------	----

ABSINTHE

Jade Nouvelle Orléans	18
La Maison Fontaine Blanche	18

VERMOUTH

Antica Formula	10
Lacuesta Red	8
Martini Riserva Ambrato	8
Martini Riserva Rubino	8
Vermouth del Professore Classico	8
Vermouth del Professore Rosso	9

APERITIF & AMARO

Averna	10
Cynar	10
Fernet Branca	10
Martini Bitter	7
Amaro Montenegro	10

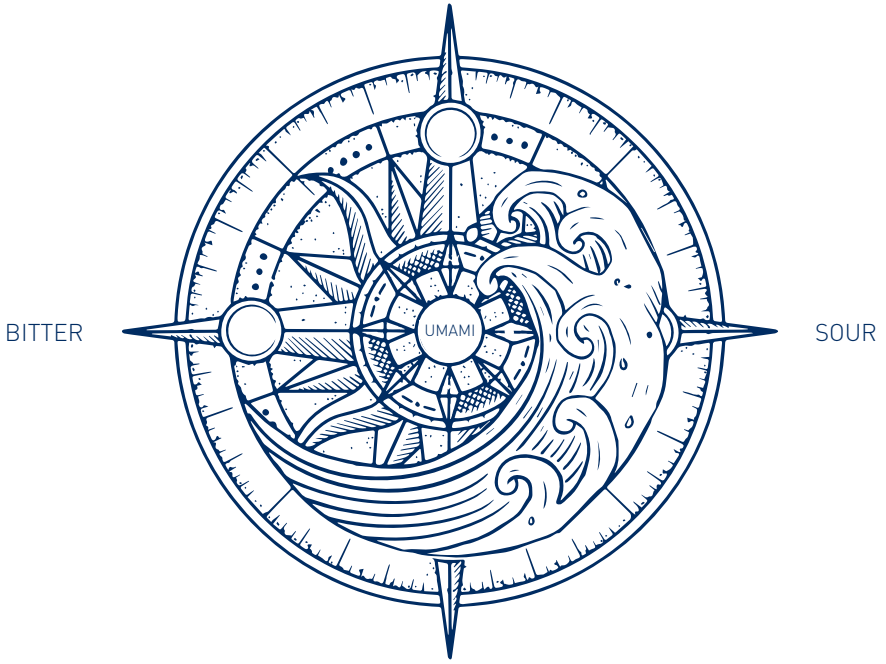
SHERRY

Emilio Hidalgo Amontillado Fino	10
Emilio Hidalgo Villapanés Oloroso	10
González Byass PX	10
Lustau Manzanilla	10

BLEND		ISLAY	
Chivas Regal 12yo	14	Ardbeg Uigeadail	19
Chivas Regal 18yo	18	Bowmore 18yo	20
Chivas Regal 25yo	40	Coal Ila 18yo	45
Compass Box Oak Cross	14	Kilchoman Machir Bay 4yo	16
Compass Box The Peat Monster	14	Lagavulin 16yo	16
Copper Dog	14	Laphroaigh Quarter Cask	16
Dewar's 8yo Caribbean Smooth	14	Octomore 6.3	75
Dewar's 8yo French Smooth	14		
Dewar's 12yo	14	JAPAN	
Dewar's 15yo	15	Hakushu 12yo	34
Dewar's 18yo	18	Hakushu 18yo	80
Johnnie Walker Black Label	14	Hibiki Harmony	35
Johnnie Walker Blue Label	40	Nikka Coffey Grain	19
Johnnie Walker King George V	95	Nikka From the Barrel	15
		Nikka Miyagikyo	22
		Nikka Taketsuru	19
		Yamazaki Distiller Reserve	30
HIGHLAND			
Aberfeldy 12yo	14	CANADA	
Dalmore 18yo	40	Crown Royal	14
Glenmorangie Lasanta	16		
Glenmorangie Signet	45		
Oban 14yo	16		
SPEYSIDE		USA	
Balvenie 21yo	125	Eagle Rare 10yo	16
Craigellachie 13yo	14	Four Roses Single Barrel	14
Craigellachie 17yo	45	Jack Daniel's Single Barrel	16
Glenfiddich 15yo	18	Maker's Mark 46	18
Macallan 18yo	75	Michter's	19
Fine Oak Singleton 12yo	14	Rittenhouse Rye 100 Proof	14
		Sazerac Rye	16
		Woodford Double Oaked	18
LOWLAND		Woodford Reserve	15
Auchentoshan Three Wood	16	Woodford Reserve Rye	16
		Blanton's Gold	35
		Blanton's Barrel	45
SKYE		IRELAND	
Talisker 57° North	25	Jameson Black Barrel	14
		Middleton Very Rare	36
ORKNEY ISLAND		Redbreast 15yo	21
Highland Park 18yo	45	Teeling Single Malt	14
CAMPLETOWN		WALES	
Springbank 18yo	35	Penderyn Madeira Finish	14

All prices are in Euros and include VAT.

SWEET



BITTER

SOUR

SALTY

PONCHES

El ponche tiene unos orígenes más bien turbios. Desde su nacimiento en las cubiertas blanqueadas por el sol de los barcos comerciales del siglo XVII, llegó a las feroces tabernas de los marineros de las ciudades portuarias y de allí a las mesas y fiestas en los jardines de la aristocracia. Se podría decir que el ponche fue la primera bebida verdaderamente moderna, haciendo uso de nuevos y emocionantes ingredientes descubiertos en las rutas comerciales; los cinco ingredientes tradicionales del ponche: aguardientes de Europa y las colonias, especias y cítricos de África y Oriente, té de China e India, y azúcar de las Indias.

Es una bebida de piratas, de comerciantes, de esclavos y marineros, un trago de reyes, nobles, soldados y prostitutas. Es una profunda y compleja historia de comercio, cooperación y optimismo para el nuevo mundo, pero con una innegable base con notas de robo, explotación y muerte. En esencia, la historia del ponche es la del mundo moderno.

El ponche tiene sentido aquí en Barcelona, una moderna e internacional ciudad portuaria. Te invitamos a que nos acompañes en este pequeño viaje hacia nuestro pasado y, con suerte, también hacia nuestro futuro: el ponche es una bebida social, una celebración de la comunidad. Una colección de ingredientes de todo el mundo reunidos para crear un todo sinfónico, por lo que servimos los ponches individualmente o en poncheras para compartir.

PUNCH ROOM BARCELONA

PONCHES

EDITION PUNCH Amargo-Ácido

El ponche atemporal de la casa. Sencillo pero complejo como la fórmula del ponche del siglo XVII con cinco ingredientes, todavía viva hoy en Punch Room. Los sabores botánicos y amargos de la ginebra se acentúan con el pomelo y se realzan con toques florales de hibisco y té de jazmín, terminando con sutiles notas de madera. Las mejores cosas empiezan aquí.

MALUS PUNCH Amargo-Ácido

El nombre en latín del género del manzano y también el nombre del mástil de la antigua constelación Argo Navis propuesta en 1844 por el astrónomo inglés John Herschel. Una combinación de botánica y astronomía con los toques ácidos y amargos de los licores de manzana.

DONN BEACH PUNCH Dulce-Ácido

Uno de agrio, dos de dulce, tres de fuerte, cuatro de débil. Un tributo al aventurero estadounidense y propietario del primer tiki bar de inspiración polinesia Don the Beachcomber al terminar la Prohibición en 1933, mezclando cócteles contundentes con los aromáticos rones caribeños descubiertos en sus viajes. Dulzura con un final cítrico.

EL NAVEGANTE PUNCH Dulce-Salado-Umami

A Coruña, tierra gallega de naufragios, valientes hombres de mar y del pimiento del Padrón, cultivado desde el siglo XVII por los monjes franciscanos que volvieron de las misiones americanas con las semillas de este pimiento originario de Tabasco, México. Este ponche mezcla las notas vegetales de la popular especia en España y la pimienta de Cayena, el ahumado del mezcal mexicano y el dulzor de la soda earl grey.

SOLERA PUNCH Amargo-Ácido

Un viaje a los pueblos blancos de Andalucía con este ponche inspirado en el método de envejecimiento del jerez Pedro Ximénez, con los sutiles toques de madera de las barricas. Ligeramente ácido con notas de frutos secos.

16

Gin Bombay Sapphire Infusionada en Hibisco, Cordial de Pomelo, Sirope de Sándalo, Té de Jazmín

16

Calvados Château du Breuil, Palo Cortado, Cordial de Sidra y Cardamomo, Cítricos

16

Ron Santa Teresa 1796, Ron Plantation Pineapple, Manzanilla, Cordial de Rooibos, Cítricos

16

Mezcal Del Maguey Vida, Licor de Pimiento del Padrón y Pimienta de Cayena, Té Earl Grey, Vainilla

16

Bourbon Maker's Mark, Mantequilla de Almendras, Licor All Spices, Jerez Pedro Ximénez, Té de Caléndula, Sherbet de Limón

HAVEN PUNCH Dulce-Ácido

Equilibrando notas frescas de cítricos y moras, el amargor del vermut de producción local de una destilería familiar tarraconense del siglo XIX y recuerdos de hierbas dulces y hierbaluisa, este ponche seco y herbáceo es una invitación líquida a un aromático retiro en los campos del sur de Catalunya.

PENICILLIN PUNCH Dulce-Ácido-Umami

El curativo cóctel reimaginado como ponche se presenta con fuertes notas de turba y salmuera y revela gradualmente un sutil dulzor. Originalmente elaborado en un bar clandestino de Manhattan, su receta se mantuvo en secreto antes de convertirse en uno de los mayores éxitos de los brebajes del siglo XXI.

SAKURA PUNCH Dulce-Ácido

Cierra los ojos. Imagínate bajo los cerezos de Japón. Un elegante ponche clarificado que florece en tu paladar con los predominantes sabores afrutados del amaretto y el té de sakura. Una dulce caricia gustativa como un pétalo de cerezo traído por el viento de la Tierra del Sol Naciente.

SAN PEDRO PUNCH Amargo-Ácido

Basada en la epónima primera fábrica de azúcar del siglo XIX en las Islas Canarias, nos inspiramos en el ron miel producido por La Fábrica de San Pedro para crear este ponche como una versión del Old Fashioned con cítricos, miel de origen local y té de camomila que equilibran la fuerza del ron.

CATALAN SUMMER PUNCH Dulce-Salado-Umami

Hay tradiciones culinarias españolas que no te puedes perder. El popular pan con tomate es una de ellas. Con tomates de temporada como base y los aromas tostados del té genmai-cha como evocación del pan, este ponche es una sorprendente reencarnación líquida del plato catalán que encontrarás en cada mesa.

16

Vodka Belvedere Infusionado en Lima Kaffir, Vermut Blanco Padró & Co, Chambord, Cordial de Verbena de Limón, Té Lama

16

Scotch Johnny Walker Black Label, Scotch Aberfeldy 12, Agua de Miel i Jengibre, Té Oolong, Cítricos

16

Roku Gin, Amaretto Luxardo Maraschino Di Saronno, Tés Sakura y Sencha, Leche Entera Clarificada, Cítricos

16

Ron Brugal 1888, Miel de Flor de Naranja, Té de Camomila, Mix de Especies, Cítricos

16

Pisco Quebranta 1615, Cordial de Tomate, Té Genmai-cha de Arroz Tostado

PONCHES SIN ALCOHOL

IL RISORGIMENTO PUNCH Amargo-Ácido

Una versión sobria del Garibaldi, el cóctel clásico que rinde homenaje al revolucionario italiano que lideró la Unificación de Italia. Un triángulo amoroso entre amargura, dulzura y acidez. Bergamota, naranja y pomelo. Un ponche rebelde que unifica almas alrededor de una copa.

10

Martini Vibrante, Zumo de Naranja, Cordial de Pomelo, Agua de Soda

EARL GREY LEMONADE Dulce-Ácido

Según una leyenda, un chino mandarín agradecido, cuyo hijo había sido rescatado de ahogarse por uno de los hombres de Lord Grey, presentó la mezcla de té negro con bergamota al conde en 1803. Nosotros lo hemos añadido a nuestra peculiar limonada junto a la también británica cerveza de jengibre.

10

Té Earl Grey, Sherbet de Limón, Ginger Beer

APERITIVOS

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS 4
En aceite de oliva virgen, hierbas aromáticas y cítricos

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL 5

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (80gr) 24
Jamón DO Guijuelo cortado a mano

PAN CON TOMATE 4
Coca de Folgueroles, tomate roseta y aceite de oliva

BRAVAS VERAZ 6
Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli

PASTA CRUJIENTE 12
Pasta frita rellena de setas y vegetales con nuestra salsa romesco

BRIOCHE PLANCHADO 8
Queso provolone trufado

BOCADILLO DE MELOSO DE CORDERO 13
Mostaza, yogur y pepino encurtido

DULCES

EL AJEDREZ DEL SPEAKEASY 8
Selección de petits fours de nuestro Chef

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs | Chardonnay 19 | 120
Dom Pérignon | Champagne, | Chardonnay, Pinot Noir 290

CAVA

Parxet Cuvée 21 | Parxet | Xarel-lo, Macabeu, Parellada 9 | 37

VINO BLANCO

Laforêt | Joseph Drouhin | Bourgogne | Chardonnay 10 | 52
Pansa Blanca | Raventós | Alella | Pansa Blanca 37
Terras Gauda | Rías Baixas | Albariño 49

VINO ROSADO

Whispering Angel | Cave d'Esclans | Côtes de Provence | Grenache, Rolle 45

VINO TINTO

Viña Pomal Gran Reserva 2012 | Bodegas Bilbaínas | La Rioja | Tempranillo 15 | 65
Montecastro 2019 | Montecastro | Ribera del Duero | Tempranillo 39
Clos de l'Obac | Costers del Siurana | Priorat | Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot 130

CERVEZA

Birra 08 IPA Artesana 7
Espiga Blonde Ale (Sin gluten) 7
Estrella Damm 6
Free Damm 6

DESTILADOS

VODKA

Absolut Elyx	16
Aylesbury Duck	16
Beluga Gold Line	26
Belvedere	13
Belvedere Unfiltered	14
Crystal Head	26
Grey Goose	17
Ketel One	14
Konik's Tail	14
Tito's	15
Uluvka	14

GIN

Roku	14
Bathtub	15
Beefeater 24	14
Beefeater Crown Jewel	16
Bombay Sapphire	14
Bombay Bramble	14
Star of Bombay	15
Fords Gin	14
Gin del Professore Madame	14
Gin del Professore Monsieur	14
Ginraw	14
Hendrick's	14
Modernessia	14
Monkey 47	17
Oxley	16
Plymouth	14
Portobello Road	14
Tanqueray No. Ten	16
Tanqueray Old Tom	16

JENEVER

Bols 6yo Corenwijn	12
Bols Corenwijn	10
Bols Genever	10
Zuidam 5yo Zeer Oude	13

TEQUILA

Altos Blanco	14
Altos Reposado	15
Corralejo Reposado	15
Don Fulano Fuerte Silver	14
Don Fulano Reposado	15
Don Julio Reposado	17
Fortaleza Blanco	18
Fortaleza Reposado	20
Fortaleza Añejo	22
Maracame Blanco	14
Ocho Blanco	15
Ocho Curado	15
Ocho Reposado	15
Patrón Silver	15
Patrón Reposado	16
Patrón Añejo	18
Patrón Platinum	65
Tequila Cabeza	15
Tequila Cabrito Mixto	12
Tequila Calle 23 Blanco	14
Tequila Calle 23 Reposado	15

RAICILLIA

La Venenosa Sierra Occidental	16
-------------------------------	----

SOTOL

Sotol Hacienda de Chihuahua Reposado	14
--------------------------------------	----

MEZCAL

Siete Misterios	18
Alipús San Baltazar	16
Alipús Santa Ana	16
Del Maguey Ibérico	59
Del Maguey San Luis	22
Del Maguey Tobala	35
Del Maguey Vida	15
Gem & Bolt	16

RON	
Banks 5yo	14
Banks 7yo	15
Bacardi 8yo	14
Bacardi Heritage	15
Santa Teresa 1796	16
Diplomático Reserva Exclusiva	15
Diplomático Ambassador	42
Plantation 3 Stars	14
Plantation Pineapple	14
Trois Rivières Blanco	14
Zacapa 23yo	16

BRANDY Y COÑAC

Carlos I XO	16
Hennessy VSOP	13
Hennessy XO	40
Mascaró Ego XO	18
Remy Martin XO	43
Hennessy Paradis Imperial	190
Remy Martin Louis XIII	350

ARMAGNAC

Dartigalongue 96	20
------------------	----

CALVADOS

Chateau Du Breuil 8yo	14
Père Magloire XO	18

GRAPPA

Poli Barrique	18
---------------	----

ABSENTA

Jade Nouvelle Orléans	18
La Maison Fontaine Blanche	18

VERMUT

Antica Formula	10
Lacuesta Red	8
Martini Reserva Ambrato	8
Martini Reserva Rubino	8
Vermouth del Professore Classico	8
Vermouth del Professore Rosso	9

APERITIVO Y AMARO

Averna	10
Cynar	10
Fernet Branca	10
Martini Bitter	7
Amaro Montenegro	10

JEREZ

Emilio Hidalgo Amontillado Fino	10
Emilio Hidalgo Villapanés Oloroso	10
González Byass PX	10
Lustau Manzanilla	10

BLEND		ISLAY	
Chivas Regal 12yo	14	Ardbeg Uigeadail	19
Chivas Regal 18yo	18	Bowmore 18yo	20
Chivas Regal 25yo	40	Coal Ila 18yo	45
Compass Box Oak Cross	14	Kilchoman Machir Bay 4yo	16
Compass Box The Peat Monster	14	Lagavulin 16yo	16
Copper Dog	14	Laphroaigh Quarter Cask	16
Dewar's 8yo Caribbean Smooth	14	Octomore 6.3	75
Dewar's 8yo French Smooth	14		
Dewar's 12yo	14	JAPÓN	
Dewar's 15yo	15	Hakushu 12yo	34
Dewar's 18yo	18	Hakushu 18yo	80
Johnnie Walker Black Label	14	Hibiki Harmony	35
Johnnie Walker Blue Label	40	Nikka Coffey Grain	19
Johnnie Walker King George V	95	Nikka From the Barrel	15
		Nikka Miyagikyo	22
HIGHLAND		Nikka Taketsuru	19
Aberfeldy 12yo	14	Yamazaki Distiller Reserve	30
Dalmore 18yo	40		
Glenmorangie Lasanta	16	CANADÁ	
Glenmorangie Signet	45	Crown Royal	14
Oban 14yo	16		
		EUA	
SPEYSIDE		Eagle Rare 10yo	16
Balvenie 21yo	125	Four Roses Single Barrel	14
Craigellachie 13yo	14	Jack Daniel's Single Barrel	16
Craigellachie 17yo	45	Maker's Mark 46	18
Glenfiddich 15yo	18	Michter's	19
Macallan 18yo	75	Rittenhouse Rye 100 Proof	14
Fine Oak Singleton 12yo	14	Sazerac Rye	16
		Woodford Double Oaked	18
LOWLAND		Woodford Reserve	15
Auchentoshan Three Wood	16	Woodford Reserve Rye	16
		Blanton's Gold	35
SKYE		Blanton's Barrel	45
Talisker 57° North	25		
		IRLANDA	
ORKNEY ISLAND		Jameson Black Barrel	14
Highland Park 18yo	45	Middleton Very Rare	36
		Redbreast 15yo	21
CAMPLETOWN		Teeling Single Malt	14
Springbank 18yo	35	GALES	
		Penderyn Madeira Finish	14

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

