

# PUNCH ROOM

## BARCELONA

COMPASS  
MENU

ESPAÑOL

SALADO

AMARGO

UMAMI

ÁCIDO

DULCE



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: destilados de Europa y los países de ultramar, especias descubiertas en las rutas lejanas, azúcar, cítricos y agua.

La carta COMPASS en Punch Room Barcelona te invita a un viaje de exploración líquida a través de la historia y el descubrimiento, pero también a través de los sabores globales que han definido la evolución del ponche.

El ponche es una bebida de piratas, de comerciantes, de esclavos y marineros, un trago de reyes, nobles y soldados. 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.

Barcelona ha estado durante mucho tiempo en el corazón de este intercambio global. Como uno de los puertos más importantes de Europa, ha recibido a comerciantes, viajeros y culturas de todos los rincones del mundo durante siglos. Una ciudad moldeada por el mar, por el comercio y por la convergencia de ideas y tradiciones.

El ponche es una bebida social, una celebración de la comunidad, por lo que servimos nuestros ponches de manera individual o en tazones para compartir.

PUNCH ROOM BARCELONA



## EDITION PUNCH AMARGO/ÁCIDO

Nuestro ponche de autor. Una evolución de la primera bebida mezclada registrada en el siglo XVII, moldeada por el intercambio entre la India y Gran Bretaña y definida por cinco elementos esenciales: licor, especias, cítricos, azúcar y agua. Este legado se desarrolla con ginebra infusiónada con hibisco, el amargor brillante del pomelo y el aterciopelado sirope de sándalo. El té chino de jazmín redondea la mezcla con un final floral; el pasado y el presente en perfecta armonía.

## PRIVATEER'S PUNCH DULCE/ÁCIDO

Escocia, tierra de leyendas del whiskey y piratas famosos. En el siglo XVII, el capitán Kidd navegó desde el Caribe hasta el océano Índico, inspirando La isla del tesoro de Stevenson. Este ponche reinterpreta el clásico Naked & Famous con whiskey escocés como ingrediente principal. La profundidad melosa del sirope de polen, la elegancia herbal de la salvia y las notas cítricas agridulces crean un cóctel digno de una historia marinera.

## NAVIGATOR'S PUNCH DULCE/AMARGO

Desde las rutas comerciales cargadas de especias hasta el corazón de la cultura del cóctel, la ginebra se convirtió en la base del emblemático Negroni. Este ponche reimagina ese legado, con la intensidad ahumada de Laphroaig y el amargor de Cynar. La infusión de anís estrellado realza los botánicos de Bombay Sapphire, con el final aromático del té oolong.

## AMBER DESIRE PUNCH DULCE/ÁCIDO

Nacido entre dos soles, uno resplandeciente sobre el desierto rojo del Cabo, donde crece silvestre el rooibos, y el otro que se oculta lentamente sobre los dorados viñedos de Andalucía, donde el Pedro Ximénez descansa en roble desgastado por el tiempo. De ese improbable encuentro entre tierra, té y vino dulce surge un beso líquido entre la frescura exótica y la caricia del tiempo.

17

Ginebra Bombay Sapphire  
Infusiónada con Hibisco,  
Cordial de Pomelo, Sirope  
de Sándalo y Té de Jazmín

17

Whiskey Glenmorangie The  
Original, Aperol, Sirope de  
Polen, Cordial de Salvia,  
Bitter de Naranja

17

Ginebra Bombay Sapphire  
Infusiónada con Anís  
Estrellado, Whiskey Laphroaig  
Quarter Cask, Cynar, Martini  
Rubino, Sorbete de Limón  
y Té Oolong

17

Belvedere Vodka, Licor Casero  
de Rooibos, Cordial de  
Maracuyá, Pedro Ximénez,  
Té de Lama, Cava Parxet



## PACIFIC ODISSEY PUNCH DULCE/ÁCIDO

Inspirado por el encanto de la Polinesia, Don the Beachcomber reinventó los cócteles tropicales, creando la icónica estética tiki de los 1960s. Este ponche combina ron venezolano añejo para una calidez suave y acaramelada, entrelazada con la riqueza del puerto ibérico. El rooibos sudafricano y el cacao mexicano aportan profundidad e intriga. Una escapada tropical refinada; arraigada en la tradición, reinventada para hoy.

## FIERY PUNCH UMAMI/ÁCIDO

Desde los suelos volcánicos de México hasta los vientos atlánticos de Galicia, el pimientito de Padrón evolucionó de una ardiente semilla de Tabasco a una delicada exquisitez en manos de los monjes franciscanos. El mezcal ahumado se encuentra con la dulzura de la manzana, entrelazado con la profundidad vegetal del té verde y un susurro de picante de cayena. Un sorbo audaz donde la herencia y la reinención se unen.

## RIVERPORT PUNCH AMARGO/DULCE/ÁCIDO

Nueva Orleans, una encrucijada cultural donde la elegancia europea, el alma caribeña y el ritmo africano convergieron, dando lugar a algunos de los cócteles más icónicos de la historia. Este ponche es un tributo a la rica herencia coctelera de la ciudad. De perfil seco y con carácter, suavizado por las especias cálidas y la complejidad cítrica y con un toque místico de la Absenta.

## CARIBBEAN PUNCH AMARGO/ÁCIDO

Embárcate en un viaje líquido por las costas del Caribe, guiado por Anne Bonny, una legendaria pirata del s. XVIII que se unió a «Calico Jack» Rackham por amor y rebeldía. Inspirado en las tabernas marineras de la época, este ponche elaborado con ron, que revela sutiles notas de chocolate y café, se realza con los cítricos y el toque floral de Lillet. Un cóctel para corazones rebeldes.

## NAVIO PUNCH DULCE/ÁCIDO/UMAMI

Inspirado en las rutas marítimas desarrolladas por los exploradores portugueses, este ponche evoca un emocionante viaje a través de diferentes culturas y continentes mediante los deliciosos sabores de la cachaça, la piña, y el toque aromático de la angostura y la manzanilla. Descubre una sabrosa combinación con un toque afrutado.

17

Ron Santa Teresa 1796, Oporto Ruby Warre's, Cordial de Rooibos, Palomino Fino, Zumo de Lima y Tintura de Cacao Casera Infusionada con Vodka Belvedere

17

Mezcal Del Maguey Vida, Licor Padrón & Cayenne Infusionado con Vodka Belvedere, Sorbete de Manzana y Té Verde Sencha

17

Whiskey de Centeno Woodford Reserve, Dom Bénédictine, Limón y Mandarina Infusionados con Vodka Belvedere, Cardamomo y Sirope de Pimienta Negra, Absenta

17

Ron Brugal 1888, Lillet Blanc, Oleo Saccharum de Naranja, Cordial de Canela, Clavo, Anís y Pimienta Negra, Solución Cítrica, Té de cacao

17

Tequila Patron Silver, Whiskey Laphroaig 10yo, Cachaça Leblon, Sirope de Piña Especiada, Manzanilla Especiada, Angostura, Cítricos

# PONCHES DE BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL

## (BAJA GRADUACIÓN)

### HASTA LA RAÍZ PUNCH AMARGO/ÁCIDO

Inspirada en la clásica Paloma, esta versión más ligera adopta un enfoque sostenible y revela notas de pomelo en varias capas: brillante, ligeramente amargo y refrescante. Delicadas notas botánicas se entrelazan con la profundidad cítrica y un toque de bergamota, con un final largo, elevado y elegantemente equilibrado.

17

Gardeum, Cordial de Pomelo, Oleo Saccharum de Pomelo, Soda de Pomelo, Té Earl Grey

### APHRODITE PUNCH AMARGO/DULCE

Inspirada en el Adonis, el emblemático cóctel de jerez de finales del siglo XIX nacido en Nueva York, esta interpretación equilibra las notas botánicas con la elegancia salina del jerez de Manzanilla. La manzana encurtida aporta brillo, mientras que el mosto de uva roja aporta profundidad afrutada; un refinado guiño a la tradición del aperitivo.

11

Ginebra Latitude 100&NOMORE, Jerez de Manzanilla Lustau, Manzana Encurtida, Mosto de Uva Roja

## (SIN ALCOHOL)

### RASPBERRY SILK PUNCH DULCE/ÁCIDO

Inspirado en el clásico Clover Club, esta interpretación contemporánea mezcla delicadas notas botánicas con frambuesa especiada, aportando calidez y un toque aromático. Brillante, equilibrado y con elegantes matices.

11

Seedlip, Sirope de Frambuesa y Pimienta Negra, Zumo de Limón, Clara de Huevo

### PURPLE GRAIN PUNCH AMARGO/DULCE/UMAMI

Procedente de los antiguos viñedos españoles, cultivados desde la época fenicia, este ponche recupera la expresión más pura de la uva. Un toque de vinagre de Jerez le aporta profundidad, mientras que el Lapsang Souchong le aporta un sutil matiz ahumado; un viaje moldeado por la viña, reinventado sin alcohol.

11

Mosto de Uva Roja, Té Lapsang Souchong, Agua con Miel Especiada, Lima, Vinagre de Jerez, Solución Salina

## PONCHE SOSTENIBLE

### MIDNIGHT PUNCH AMARGO/ÁCIDO/DULCE

Elaborado con conciencia, este ponche reutiliza los restos del café para reducir el desperdicio y potenciar el sabor. Rindiendo homenaje al viaje del café desde Etiopía a su expansión por el todo el mundo, este cóctel reinventa el Espresso Martini, Ingredientes perfectamente combinados en una mezcla rica y aromática.

17

Vodka Grey Goose, Jerez Oloroso, Café Frío Filtrado, Sorbete de Naranja, Agave Caramelizado

## CÓCTELES CLÁSICOS

Pregunte a nuestros bartenders por tu clásico favorito.



## APERITIVOS

OSTRA CON GRANIZADO DE LIMA Y MANZANA GRANNY SMITH (SG   SL   SFS)	8
POLENTA FRITA (V   SG   SFS) con chutney de tomate	9
PATATAS EDITION (SFS) con crema de parmesano y trufa	9
ENSALADA DE BURRATA (SG   SFS) con tomates cherry y rúcula	14
LANGOSTINO CRUJIENTE (SFS) con mayonesa cítrica	18
TOSTAS DE JAMÓN IBÉRICO Jamón Ibérico sobre coca de Folgueroles con tomate	14
TABLA DE QUESOS CATALANES quesos de origen local, chutney casero de fruta de temporada, frutos rojos y tostadas	22
PAN HOJALDRADO RELLENO DE MELOSO DE CORDERO (SFS) con cebolla encurtida	19
PIZZA ALLA PALA (SFS) queso mozzarella, jamón ibérico y rúcula	19
CONOS DE CAVIAR (SFS) con crema agria y cebollino	23

## DULCES

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO (V   SG) con frutos rojos	9
TARTA DE QUESO DE TEMPORADA (SG)	9

(V) Vegano (SG) Sin Gluten (SL) Sin Lactosa (SFS) Sin Frutos Secos  
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pida ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

## VINOS

### CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs   Chardonnay	22   170
Dom Pérignon   Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	350

### CAVA

Parxet Cuvée Ecològic   Parxet   Cava   Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10   39
Ars Collecta Blanc de Noirs   Codorníu   Cava   Pinot Noir, Xarel·lo, Trepat	49

### VINO BLANCO

Turons de la Pleta   Raimat   Costers del Segre   Chardonnay	12   56
La Charla   Vinos del paseante   Rueda   Verdejo	10   39
Terras Gauda   Rías Baixas   Albariño	54
Ossian   Ossian Vides y Vinos-Alma Carraovejas   Castilla y León   Chardonnay	72
Cloudy Bay Sauvignon Blanc   Cloudy Bay   Marlborough   Sauvignon Blanc	16   72

### VINO ROSADO

Whispering Angel	
Cave d'Esclans   A.O.P. Côtes de Provence   Grenache, Rolle	14   62
Sierra Cantabria Rosado	
Sierra Cantabria   Rioja   Garnacha   Tempranillo, Macabeo	39
By Ott	
Domaines de Ott   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault, Syrah	49

### VINO TINTO

El Pispá   Vinos del Paseante   Montsant   Garnatxa, Carinyena	10   39
Viña Pomal Gran Reserva   Bodegas Bilbaínas   Rioja   Tempranillo	16   76
Viña Pedrosa Crianza	
Hermanos Pérez Pascuas   Ribera del Duero   Tinto Fino	58
Pétalos del Bierzo	
Descendientes de J. Palacios   Bierzo   Mencía, Alicante Bouschet	52
Terrazas de los Andes Reserva Malbec	
Terrazas de los Andes   Mendoza   Malbec	10   39

Consulte las añadas de vino con los miembros de nuestro equipo.

## DESTILADOS

### VODKA

Absolut Elyx	19
Beluga Gold Line	42
Belvedere	15
Belvedere Unfiltered	15
Crystal Head	30
Grey Goose	17
Ketel One	15
Tito's	15

### GINEBRA

Roku	15
Bombay Sapphire	15
Bombay Sapphire Premier Cru	16
Ginraw	15
Hendrick's	16
Monkey 47	19
Oxley	17
Plymouth	15
Tanqueray N° Ten	16
Gin Mare	15

### JENEVER

Bols Genever	12
--------------	----

### TEQUILA

Altos Blanco	16
Altos Reposado	17
Fortaleza Blanco	20
Fortaleza Reposado	22
Fortaleza Añejo	24
Ocho Blanco	16
Ocho Reposado	16
Patrón Silver	16
Patrón Reposado	18
Patrón Añejo	20
Don Julio Reposado	22
Volcan de Mi Tierra Blanco	20
Volcán de Mi Tierra Añejo Cristalino	20
Tres Generaciones Añejo	20
Tres Generaciones Plata	16

### MEZCAL

Del Maguey Ibérico	66
Del Maguey Vida	16
Ilegal Mezcal Joven	20
Ilegal Mezcal Reposado	22
Ilegal Mezcal Añejo	26

### CACHAÇA

Leblon	13
--------	----

### PISCO

Barsol Primero Quebranta	13
--------------------------	----

### VERMUT

Antica Formula	12
Martini Reserva Ambrato	9
Martini Reserva Rubino	9

### APERITIVO Y AMARO

Averna	10
Cynar	10
Fernet Branca	12
Amaro Montenegro	10
Martini Bitter	8
Campari	10
Pastis 51	14
Pernod	16
Baileys Original Irish Cream	10
Amaretto Disaronno	10
Cointreau L'Unique	10
Grand Marnier Cordon Rouge	10

### JEREZ

Emilio Hidalgo Villapanés Oloroso	12
Lustau Manzanilla	11
González Byass Néctar	10
Fernando de Castilla Palo Cortado Antique	10
Tio Pepe	10
Warre's Heritage Ruby Port	10
Fernando de Castilla Amontillado Classic	11

## WHISKEY

### BLEND

Chivas Regal 12yo	15
Chivas Regal 18yo	20
Chivas Regal 25yo	76
Dewar's 12yo	15
Dewar's 18yo	28
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker King George V	95
Johnnie Walker Blue Label	69

### HIGHLAND

Aberfeldy 12yo	15
Glenmorangie The Original 12yo	16
Glenmorangie Signet	50
Oban 14yo	20

### SPEYSIDE

Balvenie 21yo	140
Glenfiddich 15yo	19
The Macallan Fine Oak 18yo	79
The Macallan Double Cask 12yo	21

### ORKNEY ISLAND

Highland Park 18yo	54
--------------------	----

### CAMPBELTOWN

Springbank 18yo	33
-----------------	----

### ISLAY

Ardbeg Uigeadail	20
Coal Ila 18yo	46
Lagavulin 16yo	38
Laphroaig 10yo	18
Octomore 6.3	75

### IRLANDA

Jameson Black Barrel	15
Middleton Very Rare	39
Jameson Irish Whiskey	15

## JAPÓN

Hakushu 12yo	40
Hakushu 18yo	81
Hibiki Harmony	34
Nikka Coffey Grain	20
Nikka From the Barrel	22
Nikka Miyagikyo	22
Yamazaki Distiller Reserve	40

## EUA

Eagle Rare 10yo	18
Four Roses Single Barrel	15
Jack Daniel's Single Barrel	17
Maker's Mark	16
Sazerac Rye	16
Woodford Reserve	16
Woodford Reserve Rye	17
Blanton's Gold	48
Blanton's Barrel	50
Rittenhouse Rye	16
Angels Envy	20

## RON

Bacardí 8yo	15
Bacardí Carta Blanca	15
Santa Teresa 1796	17
Diplomático Reserva Exclusiva	16
Diplomático Ambassador	45
Plantation 3 Stars	15
Plantation Pineapple	15
Zacapa 23yo	20
Brugal 1888 Doblemente Añejado	16

## BRANDY Y COÑAC

Carlos I XO	22
Hennessy XO	88
Hennessy Very Special	20

## CALVADOS

Père Magloire XO	22
------------------	----

## GRAPPA

Poli Barrique	24
---------------	----

## CERVEZA

INEDIT	7
Cerveza de malta y trigo con especias	
COMPLIT	7
Mediterranean India Pale Ale	
DAURA	7
Cerveza sin gluten	
ESTRELLA DAMM	6
Cerveza mediterránea	
FREE DAMM	6
Cerveza sin alcohol 0,0%	

## REFRESCOS

Pepsi	6
Pepsi Max	6
7Up	6
KAS Naranja	6
KAS Limón	6
Tónica	6
Ginger Beer	6
Ginger Ale	6
Red Bull	7
Red Bull Sugarfree	7

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.