

LA BARRA DE CADAQUÉS

~ MARISCO ~

OSTRAS	3 unidades	11€	... 1/2 docena	21€	... docena	38€
ALMEJAS de cuchillo	.. 3 unidades	14€	... 1/2 docena	26€		
COQUINAS	15€				
NAVAJITAS del Delta del Ebro	22€				
MEJILLONES al alioli	6€				
GAMBAS rojas del Puerto de Roses	28€				
CIGALITAS salteadas	18€				

~ TAPAS ~

ACEITUNAS	3€				
<i>Arbequina / Muerta de Aragón / Verde a la manzanilla</i>						
ANCHOAS del barril	unidad	2,50€			
SARDINA ANCHOADA	unidad	3€			
ENSALADILLA RUSA	7€				
SARDINAS ESCABECHADAS	unidad	4€			
LENGUA DE VACA al pimentón de la Vera	..	6€				
CROQUETAS de jamón ibérico	2 unidades	5€			
BUÑUELOS de bacalao	2 unidades	5€			
CANELÓN de brandada de bacalao	5€				

~ PLATILLOS ~

CIGALAS “Cadaqués” en sofrito rústico	26€				
MEJILLONES picantitos	14€				
TORTILLA jugosa con romescada de gambas	18€					
CODORNIZ escabechada	11€				
ALBÓNDIGAS con sepia	12€				
EL ARROZ que nos sacan los cocineros	14€				



~ POSTRES ~

EL CORTE DE NATA de toda la vida	7€				
CHUCHO de crema con chocolate caliente	...	7€				
“EL TAP de Cadaqués” un poco borracho, claro	7€					

VINOS A COPAS

~APERITIVOS~

ELÍAS Manzanilla.	3,50 €
ELÍAS Oloroso	4,50 €
ELÍAS Amontillado	4,50 €
ELÍAS Palo Cortado	5 €

~ESPUMOSOS~

JÚLIA BERNET INGÈNIUS Brut Nature	6 €
JÚLIA BERNET EXSUM ROSAT Brut Nature	6 €
DELAMOTTE Brut	12 €

~BLANCOS~

SOL I VENT, ESPELT	5,50 €
MENADE ECOLÓGICO	5 €
VIÑAREDO Godello	5 €

~ROSADOS~

CORALÍ, ESPELT	5 €
PAGOS DE ARAIZ	4 €

~TINTOS~

AMIC, CLOS D'AGON	5,50 €
ETXEITA	4,50 €
EL DE DEBAJO DE LA ESCALERA	5,50 €
PRUNO, FINCA VILLACRECES	5 €
UCO PERRUCO	5 €

~DULCES~

DE MULLER Rancio Seco	3,50 €
ELÍAS Pedro Ximénez	4 €
ELÍAS Oloroso CREAM.	4,50 €
CAZES MUSCAT DE RIVESALTES	5 €
LES CLOS DE PAULILLES BANYULS RIMAGE.	5 €
CÍA. TELMO RODRÍGUEZ MR	7 €

*El aire pulverizante su prisma sobre el mar
y el horizonte sube como un gran acueducto*



*Federico García Lorca
a Salvador Dalí*

COCTELES DE AUTOR

by *Manel Vehí*

Manel Vehí, cuarta generación de una familia de Cadaqués y propietario del famoso Boia Nit situado sobre la arena, frente a la bahía del pueblo de pescadores. Ganador del certamen internacional Med Inspirations de Gin Mare en 2015. Manel nos propone una inmersión en los aromas y texturas del Mediterráneo global.



~PORTLLIGAT~

Mar, romero y viento.

Inspirado en el ambiente fresco
y aromático de Portlligat.

La cala que sedujo a Dalí.

*Ginebra Gin Mare, piña, romero, zumo de lima,
polvo de mora y naranja*

12 €

~ TRAMUNTANA ~

La inspiración llega a Cadaqués
a soplo de tramuntana,
nuestro viento por excelencia.

Con carácter puro
y aromas a salitre e hinojo marino.

*Ginebra Gin Mare, hinojo Marino, zumo de limón,
espuma de lima y hoja de ostra*

12 €

~ MARGARITA CAP DE CREUS ~

Una oda a la esencia del Cap de Creus.
Fragancias y aromas que nos transportan
hasta nuestro parque natural.

*Tequila Curado, zumos de pomelo y lima,
lemon grass, sal e hinojo*

12 €

~ VERMUT SOUR ~

Una interpretación del famoso vermut que se sirve desde 1947 en el Bar Boia, de la mano de Manel, bisnieto de la familia. Sabores emblemáticos de la historia viva de Cadaqués.

Martini Rubino, zumo de lima, pimienta de Jamaica, clara de huevo, lemon grass y polvo de mora, naranja y frambuesa

12 €



El aire por encima del mar y el horizonte sube como un gran acueducto

~ NOS AMB NOS ~

Para celebrar la camaradería.

Un homenaje a la jerga de los pescadores locales.

Pescamos codo a codo, celebramos codo a codo.

Ron Diplomático, angostura y bitter casero de Cal Vehí

12 €

~ GARBÍ ~

Un soplo de brisa que acaricia la bahía de Cadaqués, empapándolo de los aromas botánicos que desprenden las flores del Cap de Creus.

Ginebra Gin Mare, frambuesa Boiron, zumo de lima, polvo de mora, limón y esencia de rosas

14 €

~ EL SUEÑO DE DALÍ ~

Un cocktail al gusto del genio.

Con carácter onírico, provoca el encuentro de toques picantes, dulzura y acidez.

La personalidad del artista, hecha obra de arte.

Ginebra Gin Mare, Bonanto, ginger beer, zumo de lima, polvo de mora, naranja y zumo de frambuesa

14 €

LOS COCTELES DE SIEMPRE

en Cadaqués

ALGUNOS DE ESTOS COCTELES
PODEMOS ADAPTARLOS SIN ALCOHOL,
PREGÚNTANOS Y TE SUGERIREMOS



~NEGRONI~

Cóctel de origen italiano
con casi 100 años de historia.

Aperitivo imprescindible
para todos los amantes de la coctelería.

*Ginebra Gin Mare, bitter Martini,
Martini Riserva Speciale Rubino*

12€

~BRAMBLE~

*El aire pulimentado
y el horizonte sube*

Creado en la década de los 80 por el legendario
Barman Dick Bradsell del Fred's bar
del singular barrio del Soho de Londres.

*Ginebra Gin Mare, zumo de lima,
azúcar, mora y limón*

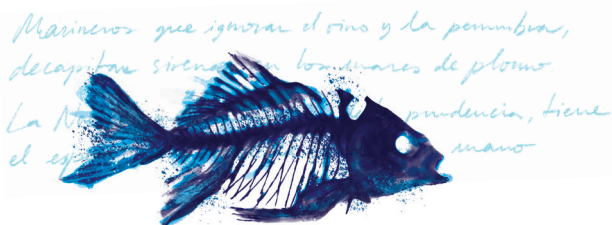
12€

~BLOOD AND SAND~

La receta de este cóctel aparece
por primera vez en The Savoy cocktail book
de Harry Craddock, publicado en 1930,
rompiendo el esquema
de ingredientes de la época.

*Whiskey Dewar's 12
y Martini Riserva Speciale Rubino*

12€



~ COSMOPOLITAN ~

Cóctel popularizado en la década de los 80 por celebrities con glamour.

Vodka Grey Goose, zumo de lima, arándanos y triple seco

12 €

~ OLD FASHION RUM ~

Un clásico de sabores complejos y potentes, reversionado con ron Santa Teresa.

Ron Santa Teresa 1796, Bitter Martini y un toque de angostura

12 €

su prisma sobre el mar como un gran acueducto

~ MARGARITA CLASSIC ~

Cuando la mujer le preguntó a don Lorenzo el nombre de la bebida, él le contestó "se llama como usted Margarita" y el resto es historia.

Tequila Patrón Silver y zumo de lima

12 €

~ DAIQUIRI LA FLORIDITA ~

El Floridita abrió sus puertas en 1817 creando un cóctel seco y suave a la vez, difícil de mejorar.

El preferido de Ernest Hemingway

Ron Bacardi Carta Blanca con limón y Marrasquino

12 €

~ MOJITO ~

Cóctel originario de Cuba, popularizado por la Bodeguita de Enmedio en la Habana Vieja.

Ron Bacardi carta blanca, lima, hierbabuena y soda

12 €

~ CAIPIRINHA ~

Un cóctel de origen brasileño centenario.

A veces lo sencillo, es lo mejor.

Cachaça Capucana, lima y azúcar

12€

*Marineros que ignoran el vino y la penumbra,
decapitan sirenas en los mares de plomo.*

~ BLOODY MARY ~

Cóctel de fama internacional

y eficaz tónico contra la resaca,

Su creación se debe a Fernand Petiot, que preparó

por primera vez esta bebida en el año 1921,

en el bar Nueva York de París.

Zumo de tomate, vodka Grey Goose

y el picante que más te guste

12€

~ DRY MARTINI ~

Un cocktail de cine que nació en las mejores barras

de Nueva York a principios del siglo XX y que ha alcanzado fama internacional. Bien frío y sin agitar.

Ginebra Gin Mare y Martini Dry

12€

~ G&T CADAQUÉS ~

Y del Mediterráneo nuestro gin & tonic.

Ginebra Gin Mare Capri,

piel de limón Mediterráneo

y hoja de albahaca

12€



*El aire frío que sopla sobre el mar
y el horizonte sube como un gran acueducto*

NUESTROS GIN&TONIC

BOMBAY.....	10 €
<i>Londres, Inglaterra</i>	
SEAGRAM'S.....	10 €
<i>Lawrenceburg, Indiana</i>	
BEEFEATER.....	10 €
<i>Kennington, Inglaterra</i>	
CITADELLE.....	10 €
<i>Ars, Francia</i>	
TANQUERAY.....	10 €
<i>Cameron Bridge, Escocia</i>	
BLOOM GIN.....	10 €
<i>Warrington, Inglaterra</i>	
BULLDOG GIN.....	10 €
<i>Londres, Inglaterra</i>	
BOMBAY SAPPHIRE.....	12 €
<i>Londres, Inglaterra</i>	
GIN MARE.....	12 €
<i>Vilanova i la Geltrú</i>	
GIN MARE capri.....	12 €
<i>Vilanova i la Geltrú</i>	
BEEFEATER 24.....	12 €
<i>Kennington, Inglaterra</i>	
BROCKMAN'S.....	12 €
<i>Inglaterra</i>	
MARTIN MILLER.....	12 €
<i>Birmingham, Inglaterra</i>	
N 209.....	12 €
<i>San Francisco, California</i>	
PUERTO INDIAS.....	12 €
<i>Sevilla</i>	
NORDÉS.....	12 €
<i>La Coruña</i>	
HENDRICK'S.....	12 €
<i>Girvan, Escocia</i>	
OLD RAJ.....	12 €
<i>Aberdeen, Escocia</i>	
SIPSMITH.....	12 €
<i>Londres, Inglaterra</i>	
TANQUERAY TEN.....	12 €
<i>Cameron Bridge, Escocia</i>	
THE LONDON.....	12 €
<i>Londres, Inglaterra</i>	
GVINE.....	14 €
<i>Coñac, France</i>	

~ COMBÍNALAS CON NUESTRAS TÓNICAS ~