


# — TAPES —

- 
- CÒCTEL D'OLIVES 4,5€
- PATATES XIPS 3,5€
- LES NOSTRES BRAVES 7€
- CANNOLIS DE CANSALADA IBÈRICA AL FORN 8,5€
- PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA TORRAT AMB TOMATA 17€
- HUMMUS ESPECIAL 7€
- CAVIAR D'ALBERGÍNIA ESCALIVADA AMB PA DE FOCACCIA 9,5€
- TATAKI DE TONYINA VERMELLA AMB CREMA DE MANGO, CRUIXENT DE REMOLATXA I SALSÀ TERIYAKI 13,5€
- GUACAMOLE CASOLÀ 9€
- CREPIZZA VEGETAL 8€
- PARMENTIER DE PATATA TRUFADA AMB OU A BAIXA TEMPERATURA 9€
- RAVIOLIS DE TRUFA AMB SALSÀ DE FOIE 11€
- MINI CROQUETES DE ROSTIT 9€
- CROQUETES D'ESPINACS O DE GORGONZOLA AMB NOUS 9€
- FOIE CURAT I RATLLAT SOBRE CRUIXENT DE GALETA 10€
- ANXOVES 000 DEL CANTÀBRIC SOBRE PA DE COCA TORRAT AMB TOMATA 12,5€
- DELICIES DE POP I GAMBES AMB VINAGRETA DE CÍTRICS 14€
- VIEIRES AMB CHUTNEY DE MADUIXES I WASABI 12,5€
- DAUS DE BACALLÀ CONFITAT AMB ALLIOLI  
D'ALLS NEGRES I TERRA DE TINTA DE CALAMAR 11,5€
- SASHIMI DE SALMÓ AMB ALVOCAT,  
PONZU I CEBÀ VERMELLA ESCABETXADA 14,5€
- GALTA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB SALSÀ DE RATAFIA 12,5€
- MEDALLONS DE POLLASTRE AMB  
ESCABETX DE VERDURES I CHUTNEY DE PINYA 10€
- MINI BURGUER DE VACA ROSSA GALLEGA AMB CEBÀ AROMATITZADA 9€
- GARRÍ CUIT A BAIXA TEMPERATURA AMB PURÉ DE PERÀ I TAMARIT 12€
- XOCOLATA EN TEXTURES 8€  
(Brownie, terra de cacau, escuma lleugera i cremós de xocolata)

"RUS" AMB XARRUP DE MOSCATELL 8,5€

"BISBALENC" AMB XARRUP DE GARNATXA 8,5€

TIRAMISÚ DE MARACUJÀ 8€

- SORBETS VEGANS:

YUZU AMB CITRONELLA / MANDARINA / LLIMONA AMB ALFÀBREGA 7€

- GELATS:

MASCARPONE AMB GERDS / AMETLLA AMB TURRÓ DE XIXONA /  
XOCOLATA GRAN CRU 7€

**PA** 1,5€

**PA DE COCA TORRAT AMB TOMATA** 3,5€

**\*AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES  
ALIMENTÀRIES: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL.**

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels  
plats i còctels que ofereix.

## — SANGRIES —

**CLÀSSICA 2.0** 24€

Vi negre, brandi, sherry,  
almívar, soda, fruita i canyella

**SAÜC** 32€

Xampanyet de saüc, poma i raïm

**FIERO** 25€

Cava, fiero, taronja i tònica

**AIGUABLAVA** 25€

Vi blanc espumós, blue curaçao, licor de  
maduixa, llimona, soda i maduixes

**EFÍMERA** 25€

Cava, tequila, agave i llimona

## \* CERVESES \*

**CANYA / CLARA HEINEKEN** 4,5€

**HEINEKEN 0.0** 5€

**INEDIT** 6,5€

**COMLOT IPA** 6,5€

## /ALTRES/

**COCA-COLA** 5€

**FANTA TARONJA / LLIMONA** 5€

**APPLETISER** 5€

**AIGÜES** 3,5€

# — VINS —



## — BLANCS —

### **LAMUA** 6€ / 22€

D.O. Alta Turia  
Sauvignon Blanc 100% 12°

### **MIRANDA** 6€ / 22€

D.O. Penedès  
Chardonnay 12,5°

### **MURRI** (Sec) 6€ / 22€

D.O. Empordà  
Garnatxa blanca, Macabeu 11,5°

### **GESSAMÍ** (Afruitat) 6€ / 24€

D.O. Penedès  
Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer  
11°

### **FINCA LA COLINA** 26€

D.O. Rueda  
100% Verdejo 13°

## ROSAT

### **JEAN LEON 3055** 24€

D.O. Penedès  
Vi ecològic. Pinot Noir 12,5°

## — NEGRES —

### **HUELLA** 6€ / 20€

D.O. Alta Turia  
Syrah 100% 14,5°

### **LA PETITE AGNÈS** 24€

D.O. Priorat  
50% Samsó, 50% Garnatxa 14°  
4 mesos en bota

### **FIGUERO 4** 6€ / 24€

D.O. Ribera de Duero  
Tempranillo. 13,5°  
4 mesos en bota

### **SOCA CRIANZA 2019** 6€ / 24€

D.O. La Manxa. 13,5°

### **LUIS CAÑAS** 26€

D.O. Rioja  
95% Tempranillo, 5% Garnatxa. 14°  
12 mesos en bota

### **PAGO DE LOS CAPELLANES** 28€

D.O. Ribera de Duero  
90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. 14,5°  
12 mesos en bota

## CAVA I CHAMPAGNE

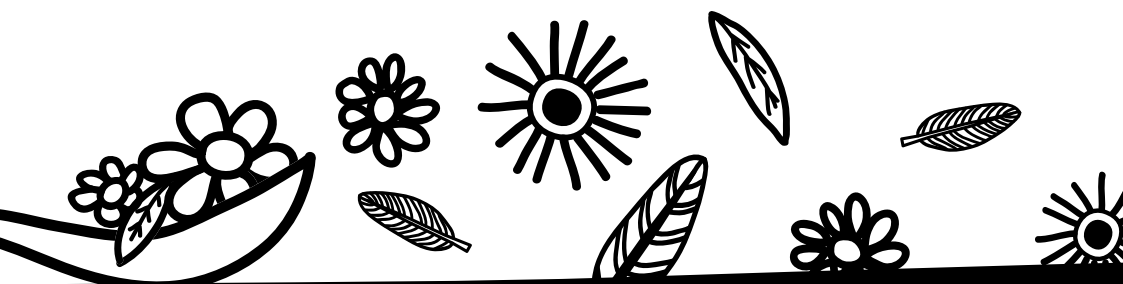
### **JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL** 7€ / 29€

D.O. Cava  
Xarel·lo 12°

### **BOLLINGER CUVÉE BRUT** 85€

AOC Champagne  
60% Pinot noir, 25% Chardonnay,  
15% Pinot meunier

CONSUM MÍNIM OBLIGATORI



# — COCKTAILS —

## COCKTAILS SENSE ALCOHOL

### MOJITO SIN 11€

Agave Sour, menta, sucre i soda

### TIKI TAKA 12€

Suc de llimona, orgeat, polpa de taronja, suc de mango i suc de maracujà

### GINGER FIZZ 12€

Most, gíngebre, llimona i ginger beer

### VIRGIN COLADA 12€

Pinya natural, coco i crema de llet

## COCTELERIA TROPICAL I TIKI

### MOJITO 12€

Ron blanc i daurat, llima, sucre, fulles de menta i soda

### MOJITO DE FRUITES 14€

Ron blanc, llimona, sirope de fruita, menta i soda

### CAIPIROSKA 14€

Vodka, llima i sucre

### PINYA COLADA 16€

Ron blanc, coco, pinya natural i crema de llet

### CAIPIRINHA 14€

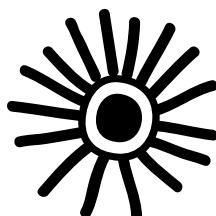
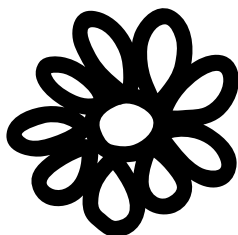
Cachaça, llima i sucre

### MAI TAI 15€

Ron blanc i daurat, triple sec, almívar d'ametlla i llimona

### SATURN 15€

Ginebra, maracujà, falerum i llimona





## COCTELERIA CLÀSSICA I D'AUTOR

### HAT TRICK 15€

Cirera amarena, 3 tipus de ginebra, suc de nabius i llimona

### NEGRONI 15€

Gin, vermouth i campari

### APEROL SPRITZ 14€

Aperol, cava i soda

### AMERICANO 14€

Campari, vermouth i soda

### MITO 14€

Campari i vermouth

### WHITE LADY 15€

Gin, Triple sec i suc de llimona

### PALOMA 14€

Tequila, suc de llimona, refresc d'aranja i sal

### GIN FIZZ 14€

Ginebra, suc de llimona, sucre i soda

### DAIQUIRI 14€

Ron, suc de llimona i sucre

### COOLER 15€

Ron o Bourbon, llimona, sucre i ginger ale

### COSMOPOLITAN 16€

Vodka, Triple sec, suc de llimona, suc de nabius i sucre

### MOSCOW MULE 16€

Vodka, llimona, mel d'agave, gíngebre fresc i ginger beer

### OLD FASHIONED 15€

Whisky bourbon, sucre i angostura

### MARGARITA 15€

Tequila, llimona i triple sec

### SOUR 15€

Whisky o Pisco o Amareto, llimona i sucre



## GINTÒNICS

Els gintònics es serveixen amb tònica Fever Tree.

TANQUERAY 0,0	9€
GIN MG	9€
TANQUERAY	10€
SEAGRAM'S	11€
MG STRAWBWERRY	10€
PUERTO DE INDIAS	11€
BOMBAY SAPPHIRE	11€
BULLDOG	12€
MARTIN MILLER'S	12€
ROKU GIN	12€
NUT	12€
NUT DE MANZANA	12€
CITADELLE	12€
NORDES	12€
TANQUERAY TEN	13€
LONDON N°1	13€
HENDRICK'S	15€
GIN MARE	15€
BROCKMAN'S	16€
G'VINE FLORAISON	16€
GIN RAW	16€
LE TRIBUTE	16€
MAGARI BLOSSOM GIN	16€

## VODKA

SMIRNOFF	10€
ABSOLUT	10€
KETEL ONE	11€
CIROC	12€
GREY GOOSE	13€
SKYY 90	13€

## ROM

BACARDÍ	10€
BRUGAL	10€
SANTÍSIMA TRINIDAD 7	12€
HAVANA 7	13€
7 VILLAS	15€
ZACAPPA CENTENARIO 23	20€

## TEQUILA

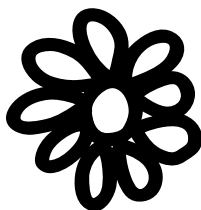
3'5cl

ESPOLÓN BLANCO/ REPOSADO	5€ / 6€
DON JULIO BLANCO/ REPOSADO	6€ / 7€
100 PESOS	6€
PATRON SILVER	9€
MEZCAL PANCHO LÓPEZ	6€

## BRANDY / COGNAC /

## ARMAGNAC

LEPANTO OLOROSO VIEJO	16€
CARDENAL MENDOZA CARTA REAL	24€
COURVOISIER NAPOLEÓN	17€
CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	14€



## WHISKIES

### MALTA

GLENKINCHIE (Lowlands)	14€
COPPER DOG (Speyside)	14€
TALISKER 10 (Skye, turbado)	16€
CAOL ILA 12	18€
GLENROTHES VINTAGE	15€
CARDHU GOLD RESERVE	14€
LAGAVULIN 16 (Islay, muy turbado)	20€

### BLENDED

JB	10€
BALLENTINES	10€
JOHNNIE WALKER BLACK	14€
ROE&CO (irlandès)	12€

### BOURBON/WHISKEY

MAKER'S MARK	12€
BULLEIT	11€
JACK DANIEL'S	12€

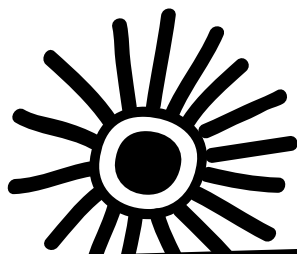
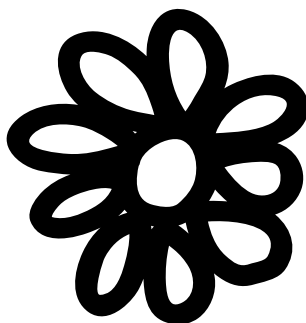
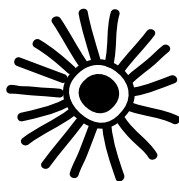
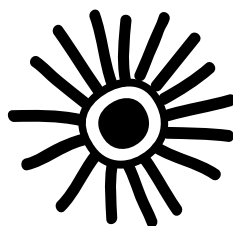
## LICORS

VERMUT BANDARRA (Blanc o negre)	6€
RATAFÍA	6€
LIMONCELO	6€
GRAPA	6€
BAILEY'S	8€

---

CONSUM MÍNIM OBLIGATORI

---






EL JARDÍ DE

CAN MARC

BEGUR

[WWW.CANMARC.CAT](http://WWW.CANMARC.CAT)

WIFI: canmarc PASSWORD: Canmarcbegur

 [eljardicanmarc\\_begur](https://www.instagram.com/eljardicanmarc_begur)