

# — TAPES —



- COCKTAIL D'OLIVES 4,5€
- CHIPS DE POMMES DE TERRE 3,5€
- NOS BRAVAS 7€
- HUMUS DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS AVEC UNE TOUCHE ÉPICÉE 8€
- HUMUS DE BETTERAVE AUX AGRUMES 7,5€
- GUACAMOLE MAISON 9€
- SALADE DE CREVETTES ET DE POULPE GALICIEN 10€
- ANCHOIS 000 DU CANTABRIE SUR DU PAIN GRILLÉ AVEC TOMATE 13€
- JAMBON IBÉRIQUE ACCOMPAGNÉ DU PAIN GRILLÉ AVEC TOMATE 18€
- CREPIZZA VÉGÉTAL 8€
- PARMENTIER DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ  
AVEC ŒUF FERMIER CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 9,5€
- MINI CROQUETTES DE RÔTI 9,5€
- CROQUETTES D'ÉPINARDS AU DE GORGONZOLA AVEC DES NOIX 9,5€
- CANNOLIS FARCIS DE BACON IBÉRIQUE AU FOUR 9€
- FOIE SALÉ ET RAPÉ SUR BISCUIT CROUSTILLANT 11€
- CAVIAR D'AUBERGINE À L'ESCALIVADA ACCOMPAGNÉ DE PAIN FOCACCIA 10€
- RAVIOLIS DE TRUFE AVEC UNE SAUCE AU FOIE 12€
- BROCHETTES DE POULET AVEC TERIYAKI SAUCE 10€
- MORUE À LA PATATE DOUCE ET MOUSSELINE DE COING 12€
- ZAMBURINES À L'OIGNON CARAMÉLISÉ AU PARFUM DE CAVA  
ET JAMBON IBÉRIQUE 12€
- TATAKI DE THON ROUGE AVEC CRÈME DE MANGUE, CROUSTILLANT DE  
BETTERAVE ET SAUCE TERIYAKI 14,5€
- SASHIMI DE SAUMON AVEC AVOCAT, PONZU ET OIGNON ROUGE MARINÉ 15€
- JOUE DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC  
SAUCE DE RATAFÍA 13€
- MINI BURGUER DE BOEUF GALICIEN AVEC ONION AROMATISÉ 9€
- COCHON DE LAIT CUIT A BASSE TEMPÉRATURE AVEC PURÉE DE  
POIRE ET DE TAMARIN 13€
- CHOCOLAT EN TEXTURES 8€  
(Brownie, terre pétillante de cacao,  
crémeux au chocolat et mousse légère)

"RUS" (GÂTEAU TYPIQUE CATALAN) ET UN SHOT DE MOSCATEL 9€

"BISBALENC" (GÂTEAU TYPIQUE CATALAN) ET UN SHOT DE GARNATXA 9€

TIRAMISU DE FRUIT DE LA PASSION 8€

- GOURMANDISES AU YAOURT:

ORANGE ET CHOCOLAT / NOIX DE COCO ET ANANAS 8€

- SORBETS VEGANS:

YUZU AVEC CITRONELLE / MANDARINE / CITRON ET BASILIC 7€

- GLACES:

AGRUMES AVEC FRAMBOISES / AMANDE ET TOURON DE JIJONA /  
CAFÉ RISTRETTO AUX GRÉÉS DE CACAO 7€

**RATION DE PAIN** 1,5€

**RATION DE PAIN GRILLÉ À LA TOMATE** 3,5€

**\*PERSONNES ALLERGIQUES OU AVEC UNE INTOLÉRANCE ALI-  
MENTAIRE: DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL.**

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle la  
composition des plats et des cocktails.

## — SANGRIES —

**CLASICA 2.0** 24€

Vin rouge, brandy, sherry, sirop,  
soda, fruits cannelle

**AIGUABLAVA** 25€

Vin blanc frizzante, blue curaçao,  
liqueur de fraise, citron, soda, fraises

**SAÚCO** 32€

Champagne de sureau,  
pomme, raisins

**FIERO** 25€

Cava, fiero, orange, tonique

**EFÍMERA** 25€

Cava, tequila, agave, citron

## \* BIÈRES \*

**PRESSION/SHANDY HEINEKEN** 4,5€

**HEINEKEN 0,0** 5€

**INEDIT** 6,5€

**COMPLIT IPA** 6,5€

## / AUTRES /

**COCA-COLA** 5€

**FANTA ORANGE/CITRON** 5€

**APPLETISER** 5€

**Eaux MINÉRALES** 3,5€

# — VINS —



## — BLANCS —

**ORO ALEJANDRIA** 6€ / 22€

D.O. Alta Turia (Valencia)  
Moscatel de Alejandria 9°

**LA FURA** 6€ / 22€

D.O. Empordà  
Sauvignon blanc 100%. 12°

**MURRI** (Sec) 6€ / 22€

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

**GESSAMÍ** (fruité) 6€ / 24€

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

**FINCA LA COLINA** 26€

D.O. Rueda  
100% Verdejo. 13°

## — ROUGES —

**HUELLA 2023** 6€ / 20€

D.O. Alta Turia  
Syrah 100% 14,5°

**LA PETITE AGNÈS** 24€

D.O. Priorat  
50% Samsó, 50% Garnatxa. 14°  
4 mois en barrique

**FIGUERO 4** 6€ / 24€

D.O. Ribera de Duero. 13,5°  
Tempranillo  
4 mois en barrique

**SOCA CRIANZA 2019** 6€ / 24€

D.O. La Mancha. 13,5°

**LUIS CAÑAS** 26€

D.O. Rioja  
95% Tempranillo, 5% Garnacha. 14°  
12 meses en barrica

## ROSÉ

**JEAN LEON 3055** 24€

D.O. Penedès  
Vin écologique. Pinot Noir 12,5°

## CAVA ET CHAMPAGNE

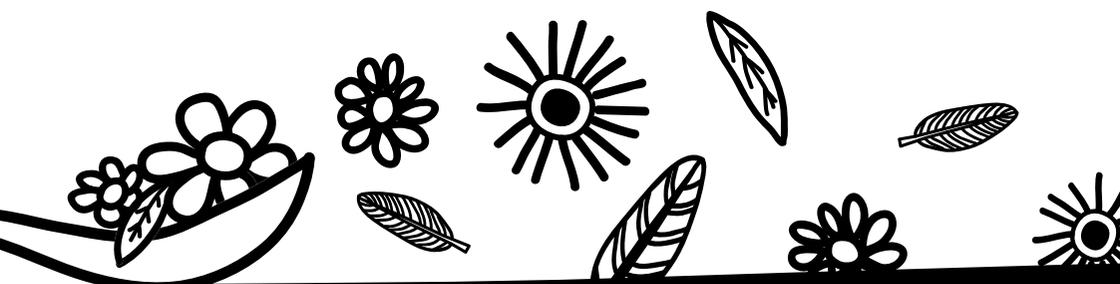
**JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL** 7€ / 29€

D.O. Cava  
Xarel.lo 12°

**BOLLINGER CUVÉE BRUT** 85€

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

CONSUMMATION MÍNIMALE OBLIGATOIRE



# — COCKTAILS —

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### MOJITO SIN 11€

Agave Sour, menthe,  
sucre et soda

### TIKI TAKA 12€

Jus de citron, orgeat, orange,  
mangue et jus de fruit de la passion

### GINGER FIZZ 12€

Devoir, gingembre,  
citron et ginger beer

### VIRGIN COLADA 12€

Ananas, noix de coco,  
crème de lait

## COCKTAILS TROPICAL ET TIKI

### MOJITO 12€

Rhum blanc et ambré, lime, sucre,  
menthe et soda

### MOJITO DE FRUIT 14€

Rhum blanc, citron, sirop de fruit,  
menthe et soda

### CAIPIROSKA 14€

Vodka, lime, sucre

### PIÑA COLADA 16€

Rhum blanc, noix de coco,  
ananas et crème de lait

### CAIPIRINHA 14€

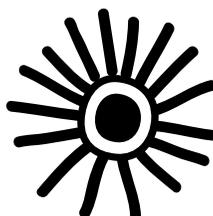
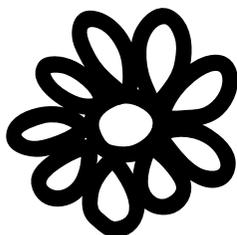
Cachaza, lime et sucre

### MAI TAI 15€

Rhum blanc et ambré, triple sec,  
sirop d'amandes et citron

### SATURN 15€

Gin, fruit de la passion,  
falernum et citron





## COCKTAILS CLASSIQUES ET SIGNATURES

**HAT TRICK 15€**

Gin, genever, sloe gin, amarena, citron et jus de myrtilles

**NEGRONI 15€**

Gin, vermouth et campari

**APEROL SPRITZ 14€**

Aperol, cava et soda

**AMERICANO 14€**

Campari, vermouth et soda

**MITO 14€**

Campari et vermouth

**WHITE LADY 15€**

Gin, Triple sec et jus de citron

**PALOMA 14€**

Tequila, jus de citron, pamplemousse et sel

**GIN FIZZ 14€**

Gin, jus de citron, sucre et soda

**DAIQUIRI 14€**

Rhum, jus de citron et sucre

**COOLER 15€**

Rhum o Bourbon, citron, sucre et ginger ale

**COSMOPOLITAN 16€**

Vodka, Triple sec, jus de citron, jus de myrtilles et sucre

**MOSCOW MULE 16€**

Vodka, citron, agave, gingembre et ginger beer

**OLD FASHIONED 15€**

Whisky bourbon, sucre, angostura

**MARGARITA 15€**

Tequila, citron et triple sec

**SOUR 15€**

Whisky ou Pisco ou Amareto, citron et sucre



## GINTONICS

Les gin tonics sont servis avec le tonic 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€

## RHUM

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

## TEQUILA

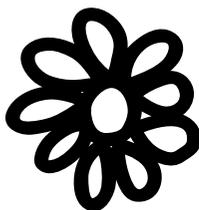
3'5cl

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 (irlandais)	12€

### BOURBON/WHISKEY

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

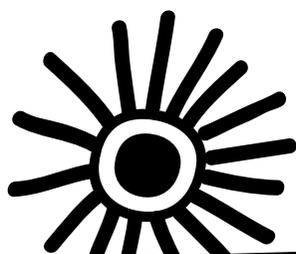
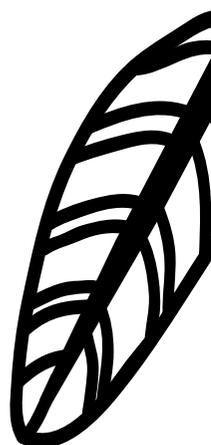
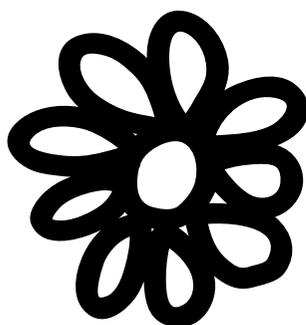
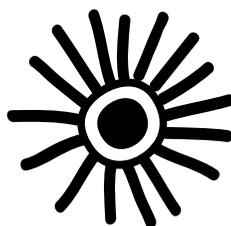
## LIQUEURS

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

---

CONSOMMATION MÍNIMALE OBLIGATOIRE

---





EL JARDÍ DE

CAN MARC

BEGUR

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

**WIFI:** canmarc **PASSWORD:** Canmarcbegur

eljardicanmarc\_begur