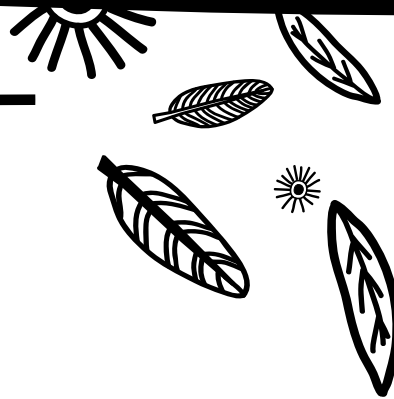


— TAPAS —



COCKTAIL DE ACEITUNAS	4,5€
PATATAS CHIPS	3,5€
NUESTRAS BRAVAS	7€
HUMUS DE PIMIENTO ROJO ESCALIVADO CON TOQUE PICANTE	8€
HUMUS DE REMOLACHA CON CITRICOS	7,5 €
GUACAMOLE CASERO	9€
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS Y PULPO A LA GALLEGA	10€
ANCHOAS 000 DEL CANTÁBRICO SOBRE PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE	13€
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE	18€
CREPIZZA VEGETAL	8€
PARMENTIER DE PATATA TRUFADA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA	9,5€
MINI CROQUETAS DE ASADO	9,5€
CROQUETAS DE ESPINACAS O DE GORGONZOLA CON NUECES	9,5€
CANNOLIS DE PANCETA IBÉRICA AL HORNO	9€
FOIE CURADO Y RALLADO SOBRE CRUJIENTE DE GALLETA	11€
CAVIAR DE BERENJENA ESCALIVADA CON PAN DE FOCACCIA	10€
RAVIOLIS DE TRUFA CON SALSA DE FOIE	12€
PINCHOS DE POLLO CON SALSA TERIYAKI	10€
BACALAO CON MUSELINA DE BONIATO Y MEMBRILLO	12€
ZAMBURIÑAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA AL PERFUME DE CAVA Y JAMON IBERICO	12€
TATAKI DE ATÚN ROJO CON CREMA DE MANGO, CRUJIENTE DE REMOLACHA Y SALSA TERIYAKI	14,5€
SASHIMI DE SALMÓN CON AGUACATE, PONZU Y CEBOLLA ROJA ESCABECHADA	15€
CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE RATAFÍA	13€
MINI BURGUER DE VACA RUBIA GALLEGA CON CEBOLLA AROMATIZADA	9€
COCHINILLO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE PERA Y TAMARINDO	13€
CHOCOLATE EN TEXTURAS	8€
(Brownie, tierra de cacao, espuma ligera y cremoso de chocolate)	

- "RUS" CON CHUPITO DE MOSCATEL 9€
- "BISBALENC" CON CHUPITO DE GARNACHA 9€
- TIRAMISU DE MARACUYÁ 8€
- CAPRICHOS DE YOGUR: NARANJA Y CHOCOLATE / COCO Y PIÑA 8€
- SORBETES VEGANOS:
- YUZU CON CITRONELA / MANDARINA / LIMÓN CON ALBAHACA 7€
- HELADOS:
- CÍTRICOS CON FRAMBUESA / ALMENDRA CON TURRÓN DE JIJONA /
CAFÉ RISTRETTO CON NIBS DE CACAO 7€
- PAN** 1,5€ **PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE** 3,5€

***AVISO PARA PERSONAS CON ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: PREGUNTEN A NUESTRO PERSONAL.**

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información sobre los platos y cócteles que ofrece.

— SANGRIAS —

CLÁSICA 2.0 24€

Vino tinto, brandy, sherry, almíbar, soda, fruta y canela

AIGUABLAVA 25€

Vino blanco espumoso, blue curaçao, licor de fresa, limón, soda y fresas

SAÚCO 32€

Champán de saúco, manzana y uva

EFÍMERA 25€

Cava, tequila, agave y limón

FIERO 25€

Cava, fiero, naranja y tónica

* CERVEZAS *

CAÑA / CLARA HEINEKEN 4,5€

HEINEKEN 0,0 5€

INEDIT 6,5€

COMPLIT IPA 6,5€

/ OTROS /

COCA-COLA 5€

FANTA NARANJA / LIMÓN 5€

APPLETISER 5€

AGUA 3,5€

— VINOS —



COPA O BOTELLA

— BLANCOS —

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 (seco) 6€ / 22€

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

GESSAMI (afrutado) 6€ / 24€

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

FINCA LA COLINA 26€

D.O. Rueda
100% Verdejo. 13°

— TINTOS —

HUELLA 2023 6€ / 20€

D.O. Alta Turia
Syrah 100% 14,5°

LA PETITE AGNÈS 24€

D.O. Priorat
50% Samsó, 50% Garnacha. 14°
4 meses en barrica

FIGUERO 4 6€ / 24€

D.O. Ribera de Duero
Tempranillo. 13,5°
4 meses en barrica

SOGA 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

ROSADO

JEAN LEON 3055 24€

D.O. Penedès
Vino ecológico. Pinot Noir 12,5°

CAVA Y 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

CONSUMO MÍNIMO OBLIGATORIO



— COCKTAILS —

COCTELERIA SIN ALCOHOL

MOJITO SIN 11€
Agave Sour, menta, azúcar y soda

TIKI TAKA 12€
Zumo de limón, orgeat, pulpa de naranja, zumo de mango y zumo de la pasión

GINGER FIZZ 12€
Mosto, jengibre, limón y ginger beer

VIRGIN COLADA 12€
Piña natural, coco y crema de leche

COCTELERIA TROPICAL Y TIKI

MOJITO 12€
Ron blanco y dorado, lima, azúcar, hojas de menta y soda

MOJITO DE FRUTAS 14€
Ron blanco, limón, sirope de fruta, menta y soda

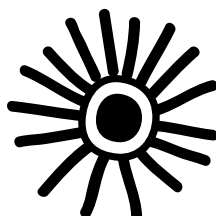
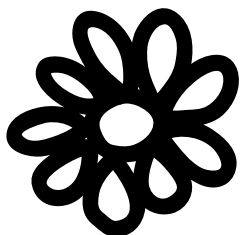
CAIPIROSKA 14€
Vodka, lima y azúcar

PIÑA COLADA 16€
Ron blanco, coco, piña natural y crema de leche

CAIPIRINHA 14€
Cachaza, lima y azúcar

MAI TAI 15€
Ron blanco y dorado, triple seco, almíbar de almendra y limón

SATURN 15€
Ginebra, maracuyá, falernum y limón





COCTELERIA CLÁSICA Y DE AUTOR

HAT TRICK 15€
Cereza amarena, 3 tipos de ginebra,
zumo de arándanos y limón

NEGRONI 15€
Gin, vermouth y campari

APEROL SPRITZ 14€
Aperol, cava y soda

AMERICANO 14€
Campari, vermouth y soda

MITO 14€
Campari y vermouth

WHITE LADY 15€
Gin, Triple seco y zumo de limón

PALOMA 14€
Tequila, zumo de limón,
refresco de pomelo y sal

GIN FIZZ 14€
Ginebra, zumo de limón,
azúcar y soda

DAIQUIRI 14€
Ron, zumo de limón y azúcar

COOLER 15€
Ron o Bourbon, limón, azúcar y
ginger ale

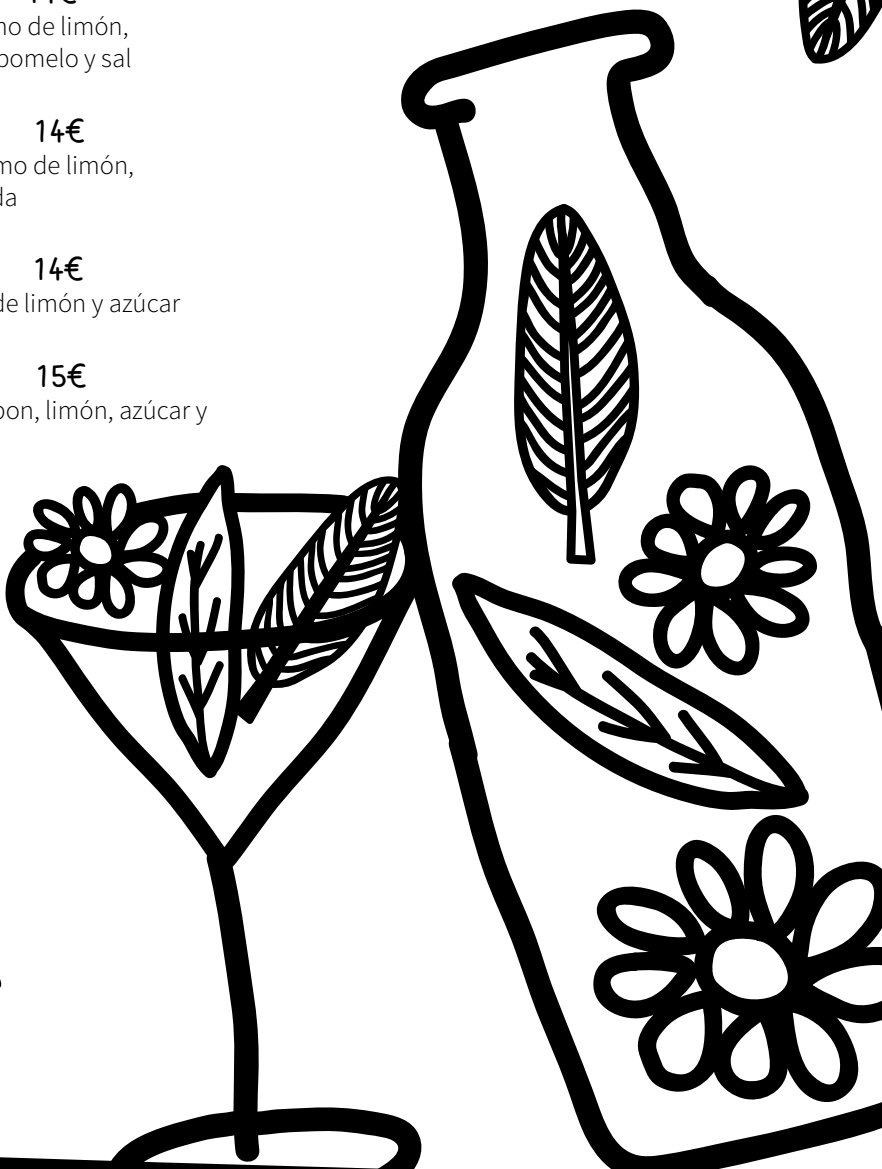
COSMOPOLITAN 16€
Vodka, Triple seco, zumo de limón,
zumo de arándanos y azúcar

MOSCOW MULE 16€
Vodka, limón, miel de agave, jengibre
fresco y ginger beer

OLD FASHIONED 15€
Whisky bourbon, azúcar, angostura

MARGARITA 15€
Tequila, limón y triple seco

SOUR 15€
Whisky o Pisco o Amareto, limón
y azúcar



GINTONICS

Los gintonics se sirven con tónica 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€

RON

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

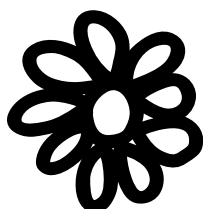
TEQUILA

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 (irlandés)	12€

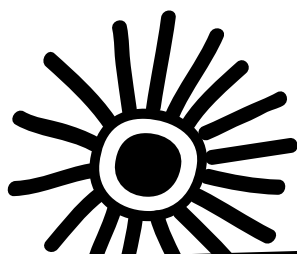
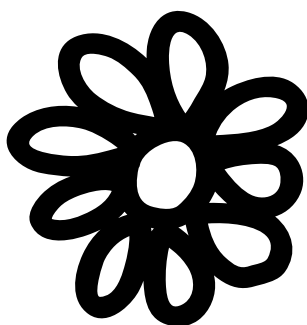
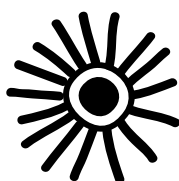
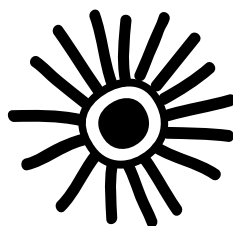
BOURBON/WHISKEY

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

LICORES

VERMUT BANDARRA (Blanco o negro)	6€
RATAFÍA	6€
LIMONCELO	6€
GRAPA	6€
BAILEY'S	8€

CONSUMO MÍNIMO OBLIGATORIO






EL JARDÍ DE

CAN MARC

BEGUR

WWW.CANMARC.CAT

WIFI: canmarc **PASSWORD:** Canmarcbegur

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