

PARA PICAR · PER PICAR · TO TASTE

Pan de cristal con tomate <i>Pa de vidre amb tomàquet</i> Glass bread with tomato	5,50€
Jamón de bellota Joselito <i>Pernil de gla Joselito</i> Joselito acorn-fed ham	29,90€
Paleta 100% ibérica de bellota <i>Paleta 100% ibèrica de gla</i> 100% acorn-fed Iberian shoulder	22,00€
Tabla de quesos afinados (trufado, manchego, suave y fuerte) <i>Taula de formatges afinats</i> <i>(trufat, manxec, suau i fort)</i> Cheese board of refined cheeses (truffled, manchego, soft and strong)	16,90€
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal <i>Anxoves del Cantàbric amb pa de vidre</i> Cantabrian anchovies with glass bread	14,90€
Ostras Demoiselle S'Agon N3 (4u) <i>Ostres Demoiselle S'Agon N3 (4u)</i> Oysters Demoiselle S'Agon N3 (4u)	14,90€
Hummus de boniato con crudités y pan de pita <i>Hummus de moniato amb cruditès i pa de pita</i> Sweet potato hummus with crudités and pita bread	11,90€
Tortitas de atún y salsa chipotle <i>Coquetes de tonyina i salsa xipotle</i> Tuna pancakes and chipotle sauce	16,00€
Buñuelos de bacalao (4u) <i>Bunyols de bacallà (4u)</i> Cod fritters (4u)	7,20€

<p>Patatas bravas tradicionales con salsa PASSEIG</p> <p><i>Patates braves tradicionals amb salsa PASSEIG</i></p> <p>Traditional "Bravas" with "PASSEIG" sauce style</p>	6,50€
<p>Flor de alcachofa con crujiente jamón</p> <p><i>Flor de carxofa amb cruixent pernil</i></p> <p>Artichoke flower with crunchy ham</p>	14,90€
<p>Croquetas de jamón ibérico (3u)</p> <p><i>Croquetes de pernil ibèric (3u)</i></p> <p>Iberian ham croquettes (3u)</p>	7,50€
<p>Calamares a la andaluza y mayonesa de menta</p> <p><i>Calamars a l'andalusa i maionesa de menta</i></p> <p>Andalusian style squid with mint mayonnaise</p>	14,00€
<p>Tabla de queso con sobrasada gratinada, focaccia y miel</p> <p><i>Taula de formatge amb sobrassada gratinada, focaccia i mel</i></p> <p>Cheese board with gratin sobrassada, focaccia and honey</p>	17,00€

ENTRANTES · ENTRANTS · STARTERS

Ensalada de temporada (con praliné de cacahuete opcional) <i>Amanida de temporada (amb praliné de cacauet opcional)</i> Seasonal salad (with optional peanut praline)	16,00€
Burrata de Puglia con tomates y aceite de albahaca <i>Burrata de puglia amb tomàquets i oli d'alfàbrega</i> Puglia burrata with tomatoes and basil oil	17,00€
Surtido de verduras "al dente" salteadas al wok con brotes de soja <i>Assortiment de verdures "al dente" saltejades a el wok amb brots de soia</i> Assortment of "al dente" vegetables sautéed in the wok with bean sprouts	15,00€
Cazuela de mejillones con leche de coco estilo thai <i>Cassola de musclos amb llet de coco estil thai</i> Rock mussel casserole with coconut milk thal style	15,00€
Curry verde con langostinos y arroz jazmín <i>Curry verd amb llagostins i arròs gessamí</i> Green curry with prawns and jasmine rice	18,90€
Sopa de tomate mexicana <i>Sopa de tomàquet mexicana</i> Mexican tomato soup	14,00€
Zamburiñas a la plancha con flor de sal y AOVE <i>Zamburiñas a la planxa amb flor de sal i OOVE</i> Grilled scallops with fleur de sel and EVOO	19,00€
Gambón a la plancha (5u) <i>Gambó a la planxa (5u)</i> Grilled shrimp (5u)	21,00€
Huevos estrellados con jamón ibérico <i>Ous estrellats amb pernil ibèric</i> Fried eggs with Iberian ham	16,50€
Carpaccio de vaca con parmesano, rúcula y aceite de trufa <i>Carpaccio de vaca amb parmesà, ruca i oli de tòfona</i> Old cow carpaccio with parmesan, arugula and truffle oil	22,00€
Espagueti cremoso con gambas y especias <i>Espagueti cremós amb gambes i espècies</i> Creamy spaghetti with shrimps and spices	21,00€
Tortellini de ricotta con espinacas a la crema de shiitake, tomate y albahaca <i>Tortellini de ricotta amb espinacs a la crema de xiitake, tomàquet i alfàbrega</i> Ricotta tortellini with spinach in shiitake cream, tomato and basil	20,00€
Fondue de 4 quesos en nuestra hogaza de pan <i>Fondue de 4 formatges a la nostra fogassa de pa</i> 4 cheese fondue in our loaf of bread	16,00€

TARTARES · TÀRTARS · TARTARS

Steak tartar cortado a cuchillo con pan brioche <i>Steak tartar tallat a ganivet amb pa brioix</i> Knife-cut steak tartare with brioche bread	25,00€
Tartar de atún rojo <i>Tàrtar de tonyina vermella</i> Red tuna tartare	25,00€
Tataki de atún con verduritas y mayonesa de wasabi <i>Tataki de tonyina amb verduretes i maionesa de wasabi</i> Tuna tataki with vegetables and wasabi mayonnaise	25,00€

CARNES · CARNS · MEATS

Solomillo de ternera con patatas baby confitadas con ajo y romero y verduras <i>Filet de vedella amb patates baby confitades amb all i romaní, i verdures</i> Beef tenderloin with confit baby potatoes with garlic and rosemary and vegetables	28,00€
Pluma ibérica y chimichurri de bacon <i>Ploma ibèrica i chimichurri de bacó</i> Iberian feather and bacon chimichurri	27,00€
Carrillera de ternera con gratén de patata y setas silvestres <i>Galta de vedella amb patates gratinades i bolets silvestres</i> Veal cheek with potato gratin and wild mushrooms	29,00€
Hamburguesa PASSEIG con queso raclette <i>Hamburguesa PASSEIG amb formatge raclette</i> "PASSEIG" Hamburger with raclette cheese	21,00€
Entrecot charolaise 350gr <i>Entrecot charolaise 350gr</i> Steak charolaise 350gr	42,00€
Chuletón charolaise 900 - 1Kg <i>Chuleto charolaise 900 - 1Kg</i> Charolaise steak 900 - 1Kg	90,00€

PESCADOS · PEIXOS · FISH

Fish and chips y salsa tártara	21,00€
<i>Fish and chips i salsa tàrtara</i>	
Fish and chips and tartar sauce	
Pulpo a la brasa, al pimentón ahumado sobre patata mortero y aceite de oliva	25,00€
<i>Pop a la brasa, al pebre vermell fumat sobre patata morter i oli d'oliva</i>	
Grilled octopus with smoked paprika on mortar potato and olive oil	
Cazuela de rodaballo al horno, patata panadera, cebolla confitada, tomates cherry y albahaca	25,90€
<i>Cassola de turbot al forn, patata fornera, ceba confitada, tomàquets cherry i alfàbrega</i>	
Baked turbot casserole, baked potato, onion confit, cherry tomatoes and basil	
Suprema de corvina	24,00€
<i>Suprema de corbina</i>	
Sea bass supreme	
Arroz caldoso de bogavante	(1 pers) 38,00€
<i>Arròs caldós de llamàntol</i>	(2 pers) 55,00€
Lobster broth rice	
Paella marinera (1 pers)	25,00€
<i>Paella marinera (1 pers)</i>	
Seafood Paella (1 pers)	
Paella de costilla ibérica con setas	28,00€
<i>Paella de costella ibèrica amb bolets</i>	
Iberian rib paella with mushrooms	
Paella de verduras	23,00€
<i>Paella de verdures</i>	
Vegetable paella	

POSTRES · POSTRES · DESSERTS

Crema catalana <i>Crema catalana</i> Catalan cream	7,00€
Coulant de chocolate con helado (gluten free) <i>Coulant de xocolata amb gelat (gluten free)</i> Chocolate coulant with ice cream (gluten free)	8,00€
Lemon pie <i>Lemon pie</i> Lemon pie	8,50€
Tarta fina de manzana con helado <i>Pastís fi de poma amb gelat</i> Thin apple pie with ice cream	8,50€
Tarta de queso <i>Pastís de formatge</i> Cheesecake	8,00€
Trufas de chocolate, pan, aceite y escamas de sal <i>Trufes de xocolata, pa, oli i escates de sal</i> Chocolate truffles, bread, oil and salt flakes	7,00€
Copa de helado (1 sabor a elegir) <i>Copa de gelat (1 gust a escollir)</i> Ice cream cup (1 taste to choose)	5,00€
Copa de helado (2 sabores a elegir) <i>Copa de gelat (2 gust a escollir)</i> Ice cream cup (2 taste to choose)	7,00€
Sabores de helado (Vainilla, nata, yogur, chocolate, fresa, café, coco, caramelo, sorbete de limón) <i>Sabors de gelat</i> <i>(Vainilla, nata, iogurt, xocolata, maduixa, cafè, coco, caramel, sorbet de llimona)</i> Ice cream flavors (Vanilla, cream, yogurt, chocolate, strawberry, coffee, coconut, caramel, lemon sorbet)	

Si padece de cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal.



Si pateix de qualsevol mena d'al·lèrgia o

intolerància alimentària, si us plau, comunicu'l al nostre personal.

If you have any type of food allergy or intolerance, please let our staff know.

NUESTROS VINOS

VINOS BLANCOS

PAZO DAS BRUXAS D.O. Rías Baixas · Albariño	5,50 €	26,00 €
AUCALÀ BLANCO D.O. Terra Alta · Garnatxa Blanca	4,90 €	22,00 €
BOUCHARD POUILLY FUISSÉ - MÂCONNAISE A.O.C. Pouilly Fuissé - Bourgogne · Chardonnay		60,00 €
LA TORTUGA VELOZ D.O. Rueda · Verdejo	4,90 €	22,00 €
LE PETIT COURSELLE BLANC A.O.C. Bordeaux - France · Sauvignon, Semillon, Chardonnay	5,50 €	24,00 €
VINYARETS D.O. Penedès · Xarel·lo	5,00 €	22,00 €
GODEVAL GODELLO D.O. Valdeorras · Godello	6,00 €	29,00 €
JACQUES PRIEUR MEURSAULT CLOS DE MAZERAY A.O.C. La Côte de Beaune - Bourgogne · Chardonnay		110,00 €
JEAN LEON 3055 D.O. Penedès · Chardonnay  	5,50 €	24,00 €
ABADAL PICAPOLL D.O. Catalunya · Picapoll Blanc		33,00 €
Nº 12 BY PACO Y LOLA D.O. Rías Baixas · Albariño	4,90 €	22,00 €
NATHALIE & GILLES FÈVRE CHABLIS A.O.C. Chablis - Bourgogne · Chardonnay		39,00 €
PHILIPPE BOUZEREAU BOURGOGNE A.O.C. Bourgogne · Chardonnay		56,00 €
SISQUERA BLANC D.O. Terra Alta · Garnacha Blanca, Macabeo	4,00 €	18,00 €

VINOS ROSADOS

BEACH ROSÉ - ORIOL ROSSELL D.O. Penedès · Syrah, Garnacha Negra	5,00 €	24,00 €
MARQUÉS DE RISCAL ROSADO D.O.C. Rioja · Tempranillo, Garnatxa Negra	4,90 €	22,00 €
MAS TARRONÉ D.O. Terra Alta · Garnatxa Negra	4,00 €	18,00 €
SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE MAGALI A.O.C. Côtes de Provence · Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Cinsault	6,50 €	34,00 €
M DE MINUTY A.O.C. Côtes de Provence · Cinsault, Garnacha, Syrah	6,50 €	34,00 €
MINUTY PRESTIGE A.O.C. Côtes de Provence · Garnacha, Cinsault		46,00 €
CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR A.O.C. Côtes de Provence · Garnacha, Tibouren		54,00 €

VINOS TINTOS

GUY AMIOT BOURGOGNE A.O.C. Bourgogne · Pinot Noir	42,00 €
ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL D.O.C. Rioja · Tempranillo, Carinyena, Graciano	4,90 € 22,00 €
BOUCHARD BEAUNE DU CHÂTEAU 1ER CRU A.O.C. Bourgogne · Pinot Noir	70,00 €
LUZ MILLAR D.O. Ribera del Duero · Tinto Fino	4,70 € 21,00 €
LA VIEILLE FERME ROUGE A.O.C. Luberon - France · Cariñena, Cinsault, Garnacha, Syrah.	4,90 € 22,00 €
GRAN CORONAS D.O. Penedès · Tempranillo, Cabernet Sauvignon	32,00 €
LA GUINEU D'ARGENT D.O. Montsant · Garnatxa Negra, Carinyena	4,90 € 22,00 €
MAS D'EN GIL BELLMUNT VI DE VILA D.O.Q. Priorat · Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Carinyena	29,00 €
MAS TARRONÉ D.O. Terra Alta · Garnatxa negra, Syrah	4,00 € 18,00 €
MOUTON CADET BORDEAUX A.O.C. Bordeaux · Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	6,00 € 28,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA D.O. Ribera del Duero · Tempranillo	39,00 €
LE PETIT COURSELLE ROUGE A.O.C. Bordeaux - France · Cabernet Franc, Merlot, Syrah	5,00 € 24,00 €
SILEO D.O. Montsant · Garnatxa Negra, Carinyena	4,90 € 22,00 €
VINYARETS D.O. Penedès · Tempranillo, Sumoll, Garnatxa Negra	4,90 € 22,00 €
LES BRUYERES BEAUMONT A.O.C. Crozes Hermitage · Syrah	39,00 €

CAVAS Y ESPUMOSOS

AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA D.O. Cava · Xarel·lo, Macabeu, Parellada	 	5,70 € 25,00 €
AT ROCA BRUT NATURE ROSAT D.O. Clàssic Penedès · Macabeu, Garnatxa Negra, Monastrell		5,90 € 28,00 €
JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA D.O. Cava · Xarel·lo, Macabeu, Parellada		6,00 € 30,00 €
TERRER DE LA CREU BRUT NATURE D.O. Cava · Xarel·lo, Macabeu, Parellada		5,00 € 20,00 €

CHAMPAGNE

COUTIER ROSÉ AMBONNAY GRAND CRU A.O.C. Champagne · Chardonnay, Pinot Noir		60,00 €
HENRI GIRAUD FÛT DE CHÊNE A.O.C. Champagne		195,00 €
JEAN DE VILLARÉ GRANDE RÉSERVE BRUT A.O.C. Champagne · Chardonnay, Pinot Meunier	12,00 €	51,00 €
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT NATURE A.O.C Champagne · Chardonnay		155,00 €
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT A.O.C. Champagne · Pinot Noir		140,00 €
LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE A.O.C. Champagne · Chardonnay, Pinot Noir		220,00 €
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT A.O..C Champagne · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		74,00 €
RUINART BLANC DE BLANCS A.O.C. Champagne · Chardonnay		145,00 €
RUINART 'R' DE RUINART A.O.C. Champagne · Chardonnay, Pinot Noir		125,00 €



APERITIVOS, VERMOUTH Y GENEROSOS SECOS

Vermouth Zarro	4,70€
Vermouth Padro	5,00€
Martini blanco	5,50€
Martini rojo	5,50€
Campari	8,00€
Aperol spritz	8,50€
Americano	11,00€
Pastis51	6,00€
Italicus	10,00€

LICORES, DIGESTIVOS Y GENEROSOS DULCES

	CHUPITO	COPA
Orujo Xantiamen	4,00 €	6,00 €
Crema De Orujo Xantiamen	4,00 €	6,00 €
Licor De Café Xantiamen	4,00 €	6,00 €
Limonciño Xantiamen	4,00 €	6,00 €
Patxaran Baines Oro	4,00 €	8,00 €
Ratafia Russet	4,00 €	6,00 €
Bailey's	4,00 €	8,00 €
Frangelico	4,00 €	8,00 €
Y más...		

BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC Y CALVADOS

	CHUPITO	COPA
Brandy Torres 15	6,00 €	8,00 €
Brandy Torres Jaime I	13,00 €	23,00 €
Cognac Hennessy V.S.O.P.	7,00 €	12,00 €
Cognac Remy Martin VSOP	7,00 €	12,00 €
Cognac Remy Martin X.O.	24,00 €	35,00 €
Armagnac Dartigalongue 1990	10,00 €	17,00 €
Y más...		

TEQUILA Y MEZCAL

	CHUPITO	COPA
Sierra Antiguo Plata	4,00 €	8,00 €
Cuervo Tradicional Reposado	5,00 €	9,00 €
Don Julio Reposado	8,00 €	14,00 €
Patrón Reposado	10,00 €	17,00 €
Mezcal Alipus San Andrés	8,00 €	13,00 €
Patrón Café	6,00 €	12,00 €

RON

	CHUPITO	COPA
Santiago De Cuba Añejo	4,00 €	8,00 €
Havana Club 15 Años	22,00 €	38,00 €
Flor De Caña 12	6,00 €	10,00 €
Zacapa 23	8,00 €	14,00 €
Bacardi		8,00 €

GINEBRA

Bombay	9,00€
Seagrams	9,00€
Tanqueray	8,00€
Citadelle	9,00€
Nordés	10,00€
Gin Mare	10,00€
Bulldog	10,00€
Martin Miller's	11,00€
Brockmans	12,00€
G'vine	11,00€
Nouaison By G'vine	15,00€
Puerto de indias	9,00€

VODKA

	CHUPITO	COPA
Absolut	5,00 €	8,00 €
Grey Goose	8,00 €	14,00 €
Belvedere	7,00 €	12,00 €
Beluga Noble	7,00 €	12,00 €

WHISKY

	CHUPITO	COPA
Chivas Regal 21 Royal Salute	18,00 €	31,00 €
Johnnie Walker Blue Label	25,00 €	43,00 €
Aberfeldy 12 Single Malt	8,00 €	13,00 €
Oban 14 Single Malt	9,00 €	16,00 €
The Glenrothes 12 Single Malt	7,00 €	12,00 €
Highland Park Single Malt	6,00 €	11,00 €
Four Roses	5,00 €	7,00 €
Jack Daniel's Single Barrel	7,00 €	12,00 €
Nikka From The Barrel	10,00 €	17,00 €
Macallan 12	7,00 €	13,00 €
Y más...		

*Suplemento Hielo 0,10€

CÓCTELES

MOJITO (Ron, lima, hojas de menta) <i>(Rom, llima, fulles de menta)</i> (Rum, lime, mint leaves)	10,00€
MOJITO FRESA (Ron, lima, hojas de menta y fresa) <i>(Rom, llima, fulles de menta i maduixa)</i> (Rum, lime, mint leaves and strawberry)	12,00€
CAIPIRINHA (Cachaça y lima) <i>(Cachaça i llima)</i> (Cachaça and lime)	12,00€
MARGARITA (Tequila, triple sec y lima) <i>(Tequila, triple sec i llima)</i> (Tequila, triple sec and lime)	12,00€
COSMOPÓLITAN (Vodka, zumo de arándanos, triple sec y lima) <i>(Vodka, suc de nabius, triple sec i llima)</i> (Vodka, cranberry juice, triple sec and lime)	12,00€
DAIQUIRI (Ron blanco y lima) <i>(Rom blanc i llima)</i> (White rum and lime)	12,00€
MOSCOW MULE (Vodka, ginger beer y lima) <i>(Vodka, ginger beer i llima)</i> (Vodka, ginger beer and lime)	12,00€
BLOODY MARY (Vodka, zumo de tomate, zumo de lima y tabasco) <i>(Vodka, suc de tomàquet, suc de llima i tabasco)</i> (Vodka, tomato juice, lime juice and Tabasco)	12,00€
ESPRESSO MARTINI (Vodka, licor de café y café) <i>(Vodka, licor de cafè i cafè)</i> (Vodka, coffee liqueur and coffee)	12,00€

NEGRONI (Campari, ginebra y vermut) <i>(Campari, ginebra i vermut)</i> (Campari, gin and vermouth)	11,00€
WHISKY SOUR (Whisky, lima y clara de huevo) <i>(Whisky, llima i clara d'ou)</i> (Whiskey, lime and egg white)	12,00€
PIÑA COLADA (Ron, malibú, licor de coco y zumo de piña) <i>(Rom, malibú, licor de coco i suc de pinya)</i> (Rum, Malibu, coconut liqueur and pineapple juice)	12,00€

CÓCTELES SIN ALCOHOL

MOJITO	9,00€
SAN FRANCISCO	8,00€
PIÑA COLADA	8,00€
CÓCTEL PASSEIG	9,00€