



Hace unos días me encontré a un viejo conocido por la calle.

Al cruzarnos, le miré pero ví en su rostro que, aunque le resultaba familiar, no me reconocía. Le volví a observar, esta vez con una sonrisa cómplice. Mantuve la mirada hasta que...

–¿Regina?

Habían pasado unos treinta años desde la última vez que estuvimos juntos.

–Tu sonrisa me ha hecho reconocerte...

–Algunas cosas no cambian nunca –le respondí.

Ví en su mirada que reconocía una parte de mí pero otra la estaba descubriendo en ese mismo instante.

–Cómo pasan los años, Regina.

–Llámame Gina.

–Nunca dejararás de sorprenderme.....

**MENÚ
[ESP]**



DESAYUNOS

Desayuno a la carta de 8h–12h

Plato de fruta de temporada	8€
Croissant de mantequilla	3€
Napolitana de chocolate	3€
Yogurt con granola y frutos rojos	8€
Flauta de jamón ibérico	9€
Huevos fritos	7€
Huevos fritos con Jamón Ibérico	12,8€
Bikini de jamón dulce y queso Gruyere	5,5€

LAS TAPAS DEL GINA

De 12h30-22h30

Aceitunas en aliño mediterráneo (v)	5€
Pan de coca con tomate y AOVE (v)	4,5€
Croquetón de rustido	3,5€/u
Nuestras patatas bravas (v)	8€
Tabla de quesos locales (v)	22€
Tabla de jamón ibérico	15€/28€

CLÁSICOS

De 12h30-22h30

Crema o sopa del día	12€
La ensalada César del Regina con pollo asado al Romero (o sin pollo)	15€
Hamburguesa de ternera casera, con queso Havarti, cogollo, cebolla roja y pepinillos encurtidos	16€
Pasta fresca con trufa y parmesan (v)	15€
Lubina asada en su jugo con tirabeques y judías verdes	18€
El steak & fries: filete de vaca con fritas caseras y mantequilla de hierbas	23€

POSTRES

De 12h30-22h30

Pastel de queso casero	7€
Tartaleta de toffee salado y ganache de chocolate	7€
Flan de vainilla Gina's	7€



BREAKFAST

Breakfast from 8h-12h

Seasonal fruit plate	8€
Butter croissant	3€
Pain au chocolat	3€
Yoghurt with granola and red fruits	8€
Iberico ham sandwich	9€
Fried eggs	7€
Fried eggs with Iberico ham	12,8€
Toasted sandwich with Gruyère cheese, ham & butter	5,5€

TO SHARE

From 12h30-22h30

Mediterranean style marinated olives	5€
Catalan flatbread with tomato (v)	4,5€
Roasted croquette	3,5€/u
Our patatas bravas (v)	8€
Local cheese platter (v)	22€
Iberico ham platter	15€/28€

THE CLASSICS

From 12h30-22h30

The soup of the day	12€
Regina´s Caesar salad with rosemary roasted chicken (or without chicken)	15€
Homemade beef burger, with Havarti cheese, red onion & pickled gherkins	16€
Pasta with truffle & parmesan (v)	15€
Roast sea bass in its own juice with snow peas & green beans	18€
The steak & fries: beef steak with homemade fries and herb butter	23€

SWEET PLEASURES

From 12h30-22h30

Cheesecake	7€
Salted toffee tartlet with chocolate ganache	7€
Gina's vanilla flan	7€

COCKTAILS
[ESP · ENG]



SIGNATURES

Mezcal Mango Sour

Agridulce · Bittersweet

SMezcal Le Tribute

15€

Smash Berry

Dulce y afrutado · Sweet & fruity

Bombay Sapphire, fresa, albahaca, limón, agave

15€

Pulitzer Fizz

Cítrico y fresco · Citric & fresh

Glenlivet12, Martini Ambratto, absenta

15€

La Dalia

Floral y fresco · Floral & fresh

Tequila Patrón Silver, Cointreau, lima, naranja, piña, orgeat,
fruta de la pasión

15€

Tinki Wonki

Dulce y cítrico · Sweet & citrus

Bacardi 8, licor de naranja, orgeat, naranja, piña, maracuya

15€

Papa's Paradise

Cítrico y amargo · Citrus & bitter

Ron Don Papa Baroko, lima, Falernum, bitter tiki

15€

ETERNAL CLASSICS

Moscow Mule

Refrescante y cítrico · Refreshing & citric

Absolut, zumo de lima, ginger beer

Absolut, lime juice, ginger beer

15€

Mojito

Refrescante y dulce · Refreshing & sweet

Havana 3, soda, lima, menta · Havana 3, soda, lime, mint

14€

Negroni

Fuerte y glamuroso · Strong & glamorous

Campari, ginebra Seagram's, Cinzano Rosso

Campari, Seagram's gin, Cinzano Rosso

12€

Strawberry Daikiri

Afrutado y dulce · Fruity & sweet

Bacardi, zumo de limón, sirope de fresa

Bacardi, lemon juice, strawberry syrup

14€

Espresso Martini

Amargo y intenso · Bitter & intense

Vodka Grey Goose, Cointreau, licor de café, espresso

Vodka Grey Goose, Cointreau, coffee licor, espresso

12€

ALCOHOL FREE

Mock Basil Berries

Aromático, cítrico y afrutado · Aromatic, citrus & fruity

Arándanos, fresa, albahaca, cítricos

Blueberries, strawberry basil, citrics

10€

Regina Lemonade

Cítrico, aromático y picante · Citrus, aromatic & spicy

Zumo de limón, jengibre, menta

Lemon juice, ginger, mint

10€



VINOS · WINES



BLANCOS · WHITES

Verdeo 6€ 28€

Verdejo · Rueda

Alta Alella 7€ 32€

Pansa Blanca · Alella · Eco

Domaine N&G Fevre 9€ 40€

Chablis · A.O.C. Chablis

Terra de Godos 38€

Albariño · Rias Baixas

Ca n'Estruc Idoia Blanc 39€

Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Garnacha
Blanca · Cataluña

ROSADOS · ROSÉS

Can Axartell 6€ 30€

Pinot Noir, Callet · Mallorca

TINTOS · REDS

Malpastor Crianza 6€ 28€

Tempranillo · Rioja

Rebeldes 7€ 30€

Garnatxa, Carinyena · Montsant

Vizcarra Senda del Oro 9€ 36€

Tinta Fina · Ribera del Duero

Oller del Mas Bernat 42€

Merlot, Syrah, Picapoll · Pla de Bages

CAVA

Castell del Remei La Cuvée 7€ 35€

Macabeo, Xarel·lo, Parellada · Cava

CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge 80€
Champagne

Mumm Cordon Rose 105€
Champagne

CERVEZA · BEER

Caña Estrella Galicia 5,5€
Draft beer Estrella Galicia

Estrella Galicia 0.0 % 5€

Estrella Galicia Especial 6€

Estrella Galicia Radler 6€

Estrella Galicia Gluten Free 6€

Estrella Galicia 1906 7€

Brewdog Punk IPA 7€

APERITIVOS Y VERMUT APERITIFS & VERMOUTH

Petroni Rojo · Red 6€

Petroni Blanco · White 6€

Martini Ambrato 6€

Martini Rubino 6€

Martin Fiero Spritz 9€

Aperol Spritz 9€

St. Germain Spritz 9€

Sangria Regina 9€

Grey Goose Strawberry L.Grass Spritz 10€

Grey Goose Watermelon Basil Spritz 10€

GINEBRA

Seagrams 0.0	11€
Seagrams	12€
Bombay Sapphire, Bramble	12€
Malfy	14€
Hendrick's	14€
Monkey 47	16€
Beefeater Crown	18€

RON

Bacardi	12€
Havana Club 3 años	12€
Bacardi Spiced	13€
Plantation Dark	13€
Bacardi 8 años	15€
Havana Club 7 años	15€
Diplomático reserva	16€
Santa Teresa 1796	16€
Havana Selección Maestros	18€

COGNAC

Hennessy VS / Martell VS	12€
Courvoisier VSOP	14€
Remy Martin VSOP / Martell VSOP	14€
Hennessy XO / Martell XO	42€

DIGESTIVOS – LICORES

Orujo blanco / Orujo de hierbas	6€
Limoncello	6€
Grappa	6€
Baileys, Frangelico	6€
Pacharan Baines	6€
Jägermeister, Amareto	7€

ARMAGNAC, PORTO & CALVADOS

Graham's Six Grapes	12€
Cles des Ducs VSOP, Père Mangloire	14€
Armin Armagnac	14€

WHISKY

SINGLE MALT

Glenlivet 12 años	18€
Macallan 12 años	20€

BLENDS SCOTCH & IRISH WHISKEY

Dewar's 8 años	12€
Ballantines 10 años	12€
Jameson	13€
Chivas 12 años	14€
Dewar's 15 años	13€
Chivas Mizunara , Chivas Gold	14€
Chivas Regal 18 años	16€

AMERICAN WHISKY

Seagrams Whiskey	12€
Wild Turkey	14€
Bulleit Bourbon	14€
Four Roses Small Batch	16€

VODKA

Absolut	12€
Grey Goose	14€
Grey Goose Watermelon Basil	14€
Grey Goose Strawberry Lemongrass	14€
Absolut Elyx	16€

TEQUILA Y MEZCAL

Mezcal Le Tribute	13€
Tequila Patrón Silver	14€
Tequila Herradura Silver	16€
Tequila Patrón Reposado	16€
Tequila Herradura Reposado	18€

ZUMOS ECOLÓGICOS ORGANIC JUICES

Manzana Apple	4€
Piña Pineapple	4€
Zumo de naranja natural Fresh orange juice	4,5€

AGUAS Y REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

Cabreiroá 0.5L (sin gas · still)	3€
Magma 0,5L (con gas · sparkling)	4,5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,5€
Schweppes naranja, limón, tónica Schweppes orange, lemon, tonic	3,5€
7 up	3,5€
Lipton Ice tea	3,5€
Ginger Ale	3,5€
Ginger Beer, Bitter Kas	4,5€

CAFÉ · COFFEE

Espresso	2,5€
Cortado	2,5€
Americano	2,5€
Café con leche	3,5€
Cafe doble	3,5€
Capuccino	4€
Latte	4,5€
Carajillo	4,5€
Café Irlandés / Escocés Irish coffee	8,5€

TÉ Y INFUSIONES TEA & INFUSIONS

Gengibre y limón Ginger & lemon tea	4€
English Breakfast, Earl Grey	4€
Té verde Green tea	4€
Poleo Menta Mint tea	4€
Frutos rojos Red fruits infusion	4€
Manzanilla Chamomile	4€
Rooibos	4€