

DESAYUNO (08:30 – 12:00)

Bocadillo de jamón ibérico Iberian ham sandwich	5.5€
Bocadillo fuet / queso manchego “Fuet” sandwich / Cheese sandwich	4.5€
Planchado de jamón dulce y queso Gruyere con mantequilla Grilled ham and cheese sandwich with butter	5.5€
Bocadillo de tortilla a la francesa Omelet sandwich	5.5€
Bocadillo de tortilla de patata Spanish omelet sandwich	6.5€
Croissant de mantequilla / « Pain au chocolat » Butter croissant / Pain au chocolat	2.5€
Yogur con fruta, granola y sirope de arce Yogurt with fruit and granola and maple syrup	6€
Tostada de aguacate con tomate cherry y nueces Avocado toast with cherry tomato and nuts	6.5€
Tostada de huevos revueltos con champiñones caramelizados y espinacas frescas Scrambled eggs toast with caramelized mushrooms and fresh spinach	6.5€
Tortitas esquineras con bacon, mascarpone y sirope de arce Pancakes from La Esquina with bacon, mascarpone cheese and maple syrup	7€

DULCES / SWEETS

Cookie de chocolate – 3€
Chocolate Cookie

Cheesecake cremoso con lima – 7€
Creamy Cheesecake with lime

Fruta de temporada, yogur con chía y semillas tostadas – 6.5€
Seasonal fruit, kefir with chia and toasted seeds

Tiramisú Pulitzer / Pulitzer Tiramisu – 6.5€

Cremoso de Lemon Pie, crumble y yogur turco – 6.5€
Lemon Pie, crumble and Turkish yogurt

TAPAS / NIBBLES

Pan con tomate Bread with tomato	4.5€
Croquetas Pulitzer de pollo, trufa y parmesano Pulitzer croquettes	8€
Bravas Pulitzer Spicy potatoes Pulitzer	7.5€
Hummus con pan crujiente Hummus with crispy bread	7€
Tabla de quesos con frutos secos y mermelada Cheese board with dried fruits and jam	18€
Tabla de jamón ibérico Iberian ham board	16€

PIZZ ME, BABY

Pizza Napoletana con base de tomate, mozzarella y albahaca Pizza Napoletana with tomato, mozzarella and basil	14€
Pizza Bianca con base de ajo confitado, tomillo, mozzarella y nata Pizza Bianca with candied garlic, thyme, mozzarella and cream	14€

+ *Añade tus ingredientes favoritos. Add your favourites ingredients:*

Champiñones / Rúcula / Jamón York / Calabacín / Olivas / Tomate Marinado / Alcaparras / Cebolla confitada	2€
Mushrooms / Rocket / Ham / Zucchini / Olives / Marinated tomato / Capers / Candied Onion	
Mozzarella fresca / Crema de trufa / Pollo marinado / Queso azul / Jamón ibérico	3€
Fresh mozzarella / Truffle cream / Marinated chicken / Blue cheese / Iberian Ham	

ZUMOS ECOLÓGICOS / ECOLOGICAL JUICES

MANZANA / APPLE	4€
PIÑA / PINEAPPLE	4€
ZUMO NARANJA NATURAL / FRESH ORANGE	4€

AGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

AGUA REGINA 0,5L (Osmosis)	2€
AGUA REGINA CON GAS 0,5L (Osmosis)	3€
VICHY 0,5L	4.5€
COCA-COLA, ZERO	3.5€
SCHWEPES NARANJA, LIMON, TONICA	3.5€
SPRITE, GINGER ALE	3.5€
GINGER BEER, BITTER KAS	4.5€

CAFÉ / COFFEE

ESPRESSO	2.5€
CORTADO	2.5€
AMERICANO	2.5€
CAFE CON LECHE	3.5€
CAFE DOBLE	3.5€
CAPUCCINO	4€
LATTE	4.5€
CARAJILLO	4.5€

INFUSIONES & TÉ / INFUSIONS & TEA

GENGIBRE Y LIMON ginger lemon tea	4€
ENGLISH BREAKFAST	4€
EARL GREY	4€
TÉ VERDE - green tea	4€
POLEO MENTA - mint tea	4€
FRUTOS ROJOS - red fruits infusions	4€
MANZANILLA - chamomile	4€
ROOIBOS	4€

CERVEZAS / BEER

CAÑA/ CLARA ESTRELLA - Draft beer/ Shandy	4€
DAURA ESTRELLA - sin gluten · Gluten Free	4€
FREE DAMM - sin alcohol · Alcohol free	4€
IPA COMPLIT	6€
INEDIT by Ferrán Adrià	6€

POR COPAS - WINE BY THE GLASS

BLANCO / WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	4.5€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	5€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	6€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnatxa · Navarra	5€
---------------------------------	----

TINTO / RED

DESIG, Merlot · Cataluña	4.5€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	5€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	6€

CAVA

CASTELL D'OLERDOLA BRUT · Xarel·lo, Macabeu, Parel·lada D.O Cava	7.5€
--	------

POR BOTELLA - WINE BY THE BOTTLE

BLANCO / WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	25€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	29€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	32€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnatxa · Navarra	25€
---------------------------------	-----

TINTO / RED

DESIG, Merlot · Cataluña	25€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	29€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	30€

ESPUMOSOS / SPARKLING

CASTELL D'OLERDOLA BRUT · Xarel·lo, Macabeu, Parel·lada · D.O Cava	28€
VEUVE CLICQUOT · Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir	115€
TAITTINGER BRUT RESERVA · Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir	115€
TAITTINGER PRESTIGE ROSE · Chardonnay & Pinot Noir	145€

CÓCTELES REGINA / REGINA COCKTAILS (12€)

REGINA CLUB

Bulldog gin - cinzano blanco – arándano - vainilla - cítricos
Bulldog gin – cinzano blanco – blueberry – vanilla - citrus

SMOKE & SALT

Whisky ahumado - Pedro Ximenez - cacao negro - sal - chocolate
Smoked whiskey - Pedro Ximenez - black cocoa - salt - chocolate

STRAWBERRY BASIL SMASH

Skyy vodka – agave – fresa – albahaca - limón
Skyy vodka – agave – strawberry – basil - lemon

JUANA BANANA

Tequila espolón - oloroso de Jerez - plátano – menta - pimienta de Sichuán - cítricos
Espolón Tequila - Oloroso Sherry - Banana - Mint - Sichuan Pepper - Citrus

→ NUESTROS CLÁSICOS CONTEMPORÁNEOS / OUR CONTEMPORARY CLASSICS

EXPRESSO MARTINI

Skyy vodka - Licor borghetti - café
Skyy vodka - borghetti liqueur – coffee

MAID IN CUBA

Plantation 3 años ron - absenta - pepino - menta - lima
Plantation 3 years rum - absinthe -cucumber - mint - lime

NAKED & FAMOUS

Mezcal San cosme - aperol - Yellow chartreuse - lima
Mezcal San cosme - aperol - Yellow chartreuse - lime

→ NUESTROS CLÁSICOS / THE CLASSICS

RYE SAZERAC

Bulleit rye whisky - absenta - peychaud's bitter
Bulleit rye whiskey - absinthe - peychaud's bitter

PISCO SOUR

Pisco Demonio de los Andes - lima - clara de huevo – angostura
Pisco Demonio de los Andes - lime - egg white - angostura

NEGRONI

Bulldog gin - campari - cinzano rosso
Bulldog gin - campari - cinzano rosso

APERITIVOS - VERMUT

APEROL SPRITZ	7.5€
GARIBALDI	9€
CINZANO BLANCO, ROSSO 1757	5.5€

GINEBRA (50 ml)

BULLDOG, BOMBAY SAPPHIRE	12€
HENDRICK'S, TANQUERAY TEN	15€
G-VINE FLORAISSON	16€

VODKA (50 ml)

SKYY, TITO'S	12€
GREY GOOSE	16€

TEQUILA Y MEZCAL (50 ml)

ESPOLÓN SILVER	8€
HERRADURA REPOSADO	14€
SAN COSME	14€

RON (50 ml)

PLANTATION 3 AÑOS, CAPITAN MORGAN SPICED BLACK	12€
DIPLOMATICO RESERVA	15€
ZACAPA 23 AÑOS	16€

COGNAC & BRANDY (50 ml)

REMY MARTIN VSOP	12€
CARDENAL MENDOZA	12€
CARLOS III	12€

DIGESTIVOS – LICORES (50 ml)

ORUJO BLANCO / ORUJO DE HIERBAS	6€
BAILEYS	6€
PACHARAN BAINES	6€
AMARETO DISARONO	7€

WHISKY (50 ml)

SINGLE MALT

TALISKER 10 AÑOS	16€
MACALLAN 12 AÑOS	18€

BLENDS & IRISH

JAMESON	12€
JW BLACK LABEL	14€
CARDHU	16€

AMERICAN WHISKEY (50 ml)

JACK DANIEL'S	12€
MAKER'S MARK	14€
WILD TURKEY	14€
WOODFORD RESERVE, BULLEIT BOURBON RYE	16€