grill & cocktails

the TOP

GALLERY HOTEL

Para picar y compartir ☆
☆ Dips to share

Snacks gastronómicos ..... 4 €
Gastronomic snacks

Nuestra selección de olivas aliñadas ..... 4 €
Our selection of marinated olives

Berberechos con salsa "Espinaler" ..... 12 €
Cockles with "Espinaler" sauce

Mejillones en escabeche ..... 6 €
Pickled mussels

Jamón ibérico de jabugo y pan de cristal con tomate ..... 19 €
Iberian ham with tomato crusty bread

Tabla de queso Idiazábal con contrastes ..... 12 €
Board of "Idiazábal" cheese and accompaniments

Nachos con guacamole ..... 6 €
Nachos with guacamole

"Papas arrugas" con mojo bravo ..... 7 €
Wrinkly potatoes with mojo picón (Canarian spicy sauce)

Croquetas del día (¡Pregúntanos de qué son hoy!) ..... 7 € (4 pieces)
Croquettes of the day (Ask about today's flavours!)

Alitas de pollo especiadas y crujientes ..... 8,50 €
Spicy, crispy chicken wings

***Foie gras* a la sal con *chutney* de mango y tostadas** ..... 14 €
Foie gras with a salt crust, mango chutney and toasted bread

Fritura de pescado adobado a la andaluza con mayonesa de cúrcuma ..... 12 €
Sautéed marinated fish with turmeric mayonnaise

Ostra francesa al natural ..... 4 €
French Oyster *au naturel*

Bols de Ensalada XL
XL Salad Bowls

Ensalada de salmón ahumado, mozzarella y pesto ..... 12 €
Salmon salad with mozzarella and pesto sauce

Ensalada César con pollo ..... 10 €
Caesar salad with chicken

Ensalada César con langostinos ..... 11 €
Caesar salad with prawns

Ensalada Caprese ..... 11 €
Caprese salad

Pans, pizza & pasta

Pizza artesana de alcachofas, tomate, anchoas y virutas de atún seco ..... 15 €
Homemade pizza with artichokes, tomatoes, anchovies and tuna dry chips

Pizza artesana de jamón, rúcula, queso y aceite de trufa ..... 15 €
Homemade pizza with *prosciutto*, arugula, cheese and truffle oil

Coca extrafina de crema fresca, *bacon*, cebolla y queso fundido ..... 13 €
Extra thin bread with *crême fraiche*, onion, bacon and melted cheese

Sándwich mixto XL ..... 9 €
Toasted ham & cheese XL sandwich

Grill

Hamburguesa de ternera, cogollos, queso Cheddar, cebolla crujiente y salsa barbacoa ..... 12,50 €
Beef hamburger, lettuce hearts, Cheddar cheese, crispy onion and barbecue sauce

Brocheta de pollo Teriyaky, cebolla tierna y cilantro ..... 11 €
Teriyaki chicken skewer, spring onion and coriander

Tacos Thai de curry rojo de cerdo iberico ..... 14 €
Thai Tacos of red curry and iberian pork

Costillar de cerdo asado con salsa barbacoa ..... 18 €
Pork ribs with barbacue sauce

Atun rojo de "Balfego", tartar de tomate especiado ..... 18 €
"Balfego" red tuna with spicy tomato tartar

***Tagliatta* de buey al grill con chimichurri** ..... 21 €
Grilled beef *tagliatta* with chimichurri sauce

Postres
Desserts

Fresas especiadas con sorbete de coco 6 €
Spicy strawberries with coconut sorbet

***Brownie* de chocolate y caramelo con helado de vainilla** 6 €
Chocolate and caramel brownie with vanilla ice cream

Selección de helados "Sandro Dessi" 5 €
Selection of "Sandro Dessi" ice creams

IVA incluido / VAT included

Zumos naturales / Natural juices

VITAMINE SEA: zumo de naranja natural ..... 5 €
Fresh orange juice

LEMON SPLASH: zumo de naranja y limón ..... 6 €
Natural orange and lemon juice

COCO VERDE: Agua de coco natural ..... 10 €
Natural coconut water

THE BATTERY: zanahoria, manzana, jengibre ..... 7 €
Carrot, apple, ginger

ENERGISER: naranja, manzana, lima, jengibre ..... 8 €
Orange, apple, lime, ginger

THE COOLER: sandía, menta ..... 6 €
Watermelon, mint

DETOX: manzana, apio, pepino, lima ..... 8 €
Apple, celery, cucumber, lime

JARDÍN DEL EDÉN: zanahoria, manzana, remolacha, lima, jengibre ..... 8 €
Carrot, apple, beetroot, lime, ginger

ELIXIR DE LA JUVENTUD: piña, apio, menta, jengibre ..... 8 €
Pineapple, celery, mint, ginger

POPEYE: manzana, espinacas, perejil, apio ..... 8 €
Apple, spinach, parsley, celery

Licuados / Liquefied

PLAIN: zanahoria, manzana o mixto ..... 6 €
Carrot juice, apple juice or a combination

RED SPOT: fresa, frambuesa, arándano, manzana ..... 9 €
Strawberries, raspberries, blueberries, apple

TOP LESS: naranja, fresa, piña, manzana ..... 8 €
Orange, strawberries, pineapple, apple

HANGOVER POTION: plátano, piña, mango, naranja ..... 8 €
Banana, pineapple, mango, orange

LOVE SUN: piña, maracuyá, mango, manzana ..... 8 €
Pineapple, passion fruit, mango, apple

Batidos nutritivos / Nutritious milkshakes

WAKE UP: açai, plátano, leche de almendras, leche de arroz, y coco ..... 10 €
Açai berries, banana, almond milk, rice milk and coconut

GOJI & FRUIT: frutos rojos, bayas de goji, mango, leche de almendras ..... 10 €
Red fruits, goji berries, mango, almond milk

LATIN LOVER: papaya, piña, leche de arroz y coco, y maca ..... 10 €
Papaya, pineapple, rice and coconut milk, and maca

AL GUSTO: batidos clásicos de vainilla, fresa, chocolate, plátano.... ..... 8 €
Classic vanilla, strawberry, chocolate and banana milkshakes

Cócteles ⊛ Cocktails

CAPUCANA GINGER MULE: Capucana cachaça, jengibre fresco, zumo de limón, cerveza de jengibre ..... 12 €
Capucana cachaça, fresh ginger, lemon juice, ginger beer

ESPRESSO MARTINI: mezcal alipús, almendra, sirope de agave, café espresso ..... 14 €
Blue agave, almond, agave nectar, espresso coffee

RED COSMO: vodka, Chambord, zumo de lima, zumo de arándano, frambuesa ..... 11 €
Vodka, Chambord, lime juice, blueberry juice, raspberries

TRADITIONAL HOT RUM: *ron cremat* (piel de naranja, canela, café y anís), jarabe de agave, angostura ..... 9 €
Ron cremat (orange peel, cinnamon, coffee and anise), agave nectar and angostura

MY BLOOD: vodka, My Special Blood ..... 10 €

MAI TAI ROA: mix de 3 rones, lima, fruta de la pasión, Orgeat, Benedictine ..... 11 €
Mix of 3 rums, lime, pasion fruit, Orgeat, Benedictine

SAINT HUGO: cava, licor de Flor Sauco, flor de hibiscus, limón, menta ..... 11 €
Cava, elderflower liqueur, hibiscus flower, lemon, mint

SLING GIN 1930: Gin Seagram's, Sherry Brandy, lima, zumo de piña ..... 10 €
Gin Seagram's, sherry brandy, lime, pineapple juice

MEDITERRANEAN SEA MOJITO: Gin Mare, mermelada de higo, albahaca, lima ..... 12 €
Gin Mare, fig jam, basil, lime

Cócteles 25 aniversario

GALLERY SCOTCH & SOUR: Chivas Regal, Lagavouline 16, zumo de limón, jarabe de agave y clara de huevo ..... 12 €
Chivas Regal, Lagavouline 16, lemon juice, agave nectar and egg whites

Rememorando 25 años de Gallery Hotel y aquellas tardes en nuestro Bar Scotch.
Celebrating 25 years of Gallery Hotel and those evenings in our Scotch Bar.

PINEAPPLE SOUR: Chivas Regal, zumo de piña, zumo de limón, cerveza de jengibre y jarabe de agave ..... 10 €
Chivas Regal, pineapple juice, lemon juice, ginger beer and agave nectar.

La fórmula más refrescante para celebrar con nosotros 25 años en el corazón de Barcelona.
The most refreshing formula to celebrate our 25th anniversary, here in the heart of Barcelona.

*Consulte o diseñe con su bartender su cóctel ideal
*Discuss or design your ideal cocktail with your bartender

Vinos Wines

BLANCOS · WHITE WINES		
D.O. PENEDÈS		
Calcari (Xarel.lo)	24 €	
D.O. CATALUNYA		
Idoia (Chardonnay, macabeo)	16 €	
Viña Esmeralda (Xarel.lo)	24 €	4 €
D.O. RUEDA		
Verdeo (Verdejo)	16 €	4 €
Jose Pariente (Sauvignon blanc)	17 €	
D.O. RIAS BAIXAS		
Paco y Lola (Albariño)	22 €	
ROSADOS · ROSÉ WINES		
D.O. PENEDÉS		
Jean Leon (Garnacha)	21 €	5 €
D.O. NAVARRA		
Artazu (Garnacha)	24 €	
TINTOS · RED WINES		
D.O. PENEDÉS		
Can Feixas Crianza (Ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot)	22 €	
Jean Leon (Cabernet franc, cabernet sauvignon)	26 €	
D.O. RIOJA		
Altos Ibéricos (Tempranillo)	16 €	4 €
La Montesa (Garnacha, tempranillo, mazuelo)	18 €	
D.O. RIBERA DE DUERO		
Celeste Roble (Tintafina)	16 €	4 €
Venta las Vacas (Tempranillo, cabernet sauvignon)	24 €	
D.O. MALLORCA		
Ànima Negra An/2 (Callet, mantonegre, fogoneui, syrah)	22 €	

Cavas

Castellroig Brut Nature (Xarel.lo, macabeo, parellada)	22 €	5 €
Gramona Brut Imperial (Xarel.lo, macabeo, parellada)	25 €	

Champagnes

Veuve Clicquot Brut 3/8 (Pinot noire, chardonnay)	45 €
Veuve Clicquot Brut (Pinot noire, chardonnay)	70 €
Moët & Chandon Brut Imperial (Chardonnay, pinot noire, pinot meunier)	60 €

Gin & Tonics*

Beefeater (Limón deshidratado / *Dehydrated lemon*)	10 €
Tanqueray (Lima deshidratada / *Dehydrated lime*)	10 €
Seagram's (Naranja deshidratada / *Dehydrated orange*)	10 €
Bombay Sapphire (Lima deshidratada / *Dehydrated lime*)	11 €
Martin Miller's (Enebro / *Juniper*)	11 €
Gin Mare (Romero / *Rosemary*)	12 €
Bulldog (Naranja sanguina deshidratada / *Dehydrated blood orange*)	12 €
The London number 1 (Lima deshidratada / *Dehydrated lime*)	12 €
Brockmans (Frutos Rojos / *Berries*)	12 €
G'vine Floration (Uva y Manzana Deshidratada / *Dehydrated grape and apple*)	12 €
Citadelle Reserva (Naranja deshidratada y Canela / *Dehydrated orange and cinnamon*)	12 €
Hendrick's (Pepino / *Cucumber*)	12 €
Nº209 (Lima deshidratada / *Dehydrated lime*)	12 €
Monkey 47 (Lima deshidratada / *Dehydrated lime*)	12 €
Mombasa (Limón deshidratado / *Dehydrated lemon*)	12 €

* **Todos los precios incluyen: Tónica Premium de Schweppes. Suplemento de 2 € con Fentiman's, Feever Tree y 1724.**

* All prices include: Premium Schweppes tonic. 2 € supplement with Fentiman's, Feever Tree and 1724.

Vodka**

Absolut	10 €
Skyy Premium Vodka	10 €
Grey Goose	11 €
Belvedere	11 €
Beluga	13 €

Whisky**

BLENDED SCOTCH WHISKYS

Ballantines Finest	10 €
Johnie Walker Black Label (12 años)	12 €

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Speyside:

Glenfiddich single malt scotch whisky (12 años)	12 €
The Glenrothes select reserve speyside	15 €

Highland:

The Macallan Amber single malt scotch whisky	12 €

Island:

Talisker 10 single malt scotch whisky	13 €
Lagavullin 16	15 €

Ireland:

Jameson 12 años	12 €

BOURBON WHISKY (TENESEE)

Jack Daniel's sour Mash	10 €

Ron**

Brugal, Havanna 7, Santiago de Cuba, Santa Teresa, Diplomático, Bacardi	10 €

Brandys

Cardenal Mendoza	7 €
Carlos Imperial	7 €

** **Incluye mixer básico** / Basic mixer included

Otros licores

COGNAC

Remy Martin VSOP	12 €
Courvoisier VSOP	13 €
Henessy XO	25 €

OPORTO

Noval 10	9 €

TEQUILA

Jose Cuervo Especial	10 €

LICORES Y DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno / Frangelico / Licor de manzana & melocotón / Limoncello / Sambuca / Kalhua / Cointreau / Bailey's / Orujo Blanco / Hierbas	6 €

PACHARAN

Bainés Gran Reserva	6 €

Agua ♡ Waters

Agua mineral o,5 L ..... 3 €
Mineral water 0,5 L

San Pellegrino o,5 L ..... 3,50 €

Cafés y tés
Coffee and tea

2,50 €

Refrescos
Soft drinks

3 €

Botella de vino + Variado de snacks

15 €

REBELS DE BATEA (tinto o blanco / *red wine or white wine)*

Cervezas nacionales
-National beers-

Estrella Damm (Lager)	4 €
Voll Damm (Doble malta / *Double malt)*	4,50 €
AK Damm (Lager)	4,50 €
Inedit 0,75cl (Trigo / *Wheat)*	8,50 €
Isleña (La cerveza de Ibiza)	4,50 €
Free Damm (Sin alcohol / *Alcohol free)*	4 €

Cervezas internacionales
-International beers-

Coronita (Méjico / *Mexico)*	4,50 €
Peroni (Italia / *Italy)*	4,50 €
Heineken (Holanda / *Holland)*	4,50 €
Budweiser (EEUU / *USA)*	4,50 €

Cervezas de tiro
-Draught beers-

Caña o Clara *(Short or Shandy)*	4,50 €
Pinta *(Damm lager Pint)*	4,50 €

IVA incluido / VAT included

El vermúdez de la Casera

(vermú y gaseosa)
(vermouth & soda)

4 €

Sangría de vino

COPA Glass of *sangría*	7 €
JARRA *Sangría* pitcher	20 €

Sangría de cava

COPA Glass of *sangría*	8 €
JARRA *Sangría* pitcher	22 €

www.galleryhotel.com

#SubeaTheTop