



COCKTAIL BAR  
**ESPECIARIUM**  
BARCELONA

# BENVINGUTS

AL "BARRI" DE LAS ESPECIAS



TOP **50** BARS



**50** *Discovery*  
BEST

# COCTELS D'AUTOR

€ 12.-



## BAR CELTA PULPERIA - 0,0

180m 3 min.

Vodka de Comino. Whisky Laphroaig 10. Zumo de Tomate. Kimchi. Agua de Pepinillos. Brocheta de Pulpo, Cebollita, Piparra, Anchoa y Oliva.

Inspirado en su tierno pulpo y el Bloody Mary. Salino | Picante | Acido.



## BAR BRUTAL

130m 2 min.

Bourbon Maker's Mark de Foie Gras. Reducción de Oporto. Bitter Angostura.

Inspirado en la complejidad de sus vinos orgánicos. Untuoso.



## MARLOWE

260m 4 min.

Mezcal 400 Conejos. Campari de Cacao. Vermut Carpano Rosso macerado en setas.

Polvo de caldo Knorr. Inspirado en el sabor de sus cocteles. Amargo | Dulce | Umami.



## CASA PERRIS - 0,0

230m 4 min.

Gin Roku. Italicus Rosolio di Bergamoto. Cordial de Palo Santo. Mix de Hierbas Mediterráneas. Agua Tónica Royal Bliss. Inspirado en los aromas de la mítica tienda. Dulce | Aromático.



## JON CAKE

200m 3 min.

Gin Roku de Queso Azul. Ácidos Cítricos. Sirope Simple. Galleta María con

Chocolate Salado. Inspirado en sus icónicos tartas de queso. Dulce | Acido | Salino.



## GALERIA MAXO

50m 1 min.

Whisky Laphroaig 10. Aperitivo Mionetto. Cava Freixenet. Soda. Jengibre fresco.

Gominola de Flor Eléctrica. Inspirado en sus impactantes diseños. Carbónico | Eléctrico.



## DEMASIE - 0,0

10m 0 min.

Maker's Mark Bourbon. Whisky Laphroaig 10. Amaretto Disaronno. Mantequilla.

Limón y Miel. Clara de Huevo.

Inspirado en su famosísimo Cinnamon Roll. Dulce | Poco Acido | Cremoso.



## FARMACIA AGRAMONTE - 0,0

100m 2 min.

Toki Whisky. Whisky Laphroaig 10. Sirope de Miel Salada. Zumo de Jengibre fresco.

Zumo Lima. Inspirado en los remedios caseros. Amargo | Picante | Ahumado.

DISARONNO



TOKI  
SUNTORY  
WHISKY



Maker's  
Mark

LAPHROAIG



¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.

# FETS AMB MOLT AMOR €12.-



## BRUNELLS

60m 1 min.

Vodka de Nuez Moscada. Licor 43. Café Espresso. Sirope de Tónica Salada.  
Inspirado en su cafetería con pastelería premiada. Dulce | Cremoso.



## MUSEO PICASSO

80m 1 min.

Gin de Ostras Lilou. Cava Freixenet. Solución Acida. Estragón.  
Inspirado en la obra "La Naturaleza Muerta". Acido | Salino | Fuerte | Refrescante.



## BAR DEL PLA

110m 2 min.

Brandy Fundador Doble Madera. Zumo de Lima. Sirope Simple. Clara de Huevo.  
Pedro Ximenez. Palo Cortado. Oporto Rubi. Nuez Moscada.  
Inspirado en sus selectos vinos. Acido | Dulce | Balanceado.

160m 3 min.



## LA FABRICA - 0,0

Ron Flor de Caña 12 Años macerado en Chimichurri. Amaro Angostura. Shrub de Plátano.  
Sirope de Dulce de Leche. Panela. Zumo de Lima.  
Inspirado en la gastronomía Argentina. Amargo | Dulce | Afruitado.



## UAO VINTAGE

100m 2 min.

Tequila Picante de Tamarindo Gran Malo. Humo Licor de Chili Chipotle. Cordial de Estragón.  
Tónica. Inspirado en la elegancia de la moda Italiana. Dulce | Ahumado | Sutilmente Picante.



## LA CAMPANA

70m 1 min.

Brandy Torres 15. Campari Bitter. Vermut Rosso. Mantequilla de Maní.  
Inspirado en los turrone con más tradición. Dulce | Aterciopelado.



## XXX TATTOO

100m 2 min.

Ratafía The Rat Orange. Tequila Defrente. Licor de Café, Orgeat y Alga Nori. Zumo de Limón.  
Menta fresca. Bitter de Tinta de Calamar.  
Inspirado en la tinta de los tatuajes. Dulce | Equilibrado | Sorprendente.



## MYKA SLASH

10m 0 min.

Charlie's Gin de Chocolate. Vermuth Blanco. Yogurt Griego. Pepino Menta. Limón.  
Sirope de Lemon Grass. Inspirado en el Greek Yogurt mas popular. Dulce | Helado | Sutil.



Charlie's DEFRENTE®

ROYAL  
BLISS

RON  
Flor de Caña

THE  
RAT

ESTD 1750  
FUNDADOR  
SHERRY CASK

\* ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.

# MÉS VENUT € 13.-

## #CURRYQUIRI

Ron Brugal Doble Reserva. Mount Gay Barbados Rum. Carpano Dry. Curry. Zumo de Lima. Pompa de Humo Cítrico.

Coctel emblema de ESPECIARIUM BAR. Especiado | Fresco | Aromático.



## CAMP NOU

Ginebra Engine. Vino Fino Harveys. Sirope de Hierbas Frescas. Zumo de Limón.

Signature Coctel de Antonio Naranjo de reconocimiento mundial. Equilibrado | Fresco.

Maridaje recomendado: 🔥 PULPO CANALLA.

# COCTELS DE TIRADOR

## TAMA-RICO

€ 12.-

Gran Malo Licor de Tequila de Tamarindo. Tequila Derechito.

Zumo de Remolacha. Licor Bols de Cacao Blanco. Soda de Pomelo. Umami Vegetal.

## CONDE BRANCA

€ 11.-

Fernet Branca. Branca Menta. Sodas Thomas Henry de Sandía y Flor de Cerezo . Solución Salina.

## PORN HUB

€ 12.-

Vodka Finlandia. Shrub de Naranja, Zanahoria, Nabo y Jengibre.

Licor Passoa Fruta de la Pasión. Sirope de Vainilla.

## JAMON DE MONO

€ 11.-

Brandy Fundador Doble Madera. Licor Bols y Zumo de Plátano.

Mantequilla de Maní. Cítricos.

## CHICANO

€ 12.-

Maker's Mark Bourbon. Mezcal Unión. Zumo de Lima. Pimiento y Cilantro.

## WASABI SMASH

€ 10.-

Roku Gin. Zumo de Lima. Wasabi y Albahaca.

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST 1703

**GRAN MALO**

**BRUGAL**  
LA PERFECCIÓN DEL RON

**PASSOÃ**  
THE PASSION DRINK

**FINLANDIA**

**FERNET-BRANCA**

**ENGINE**  
FUEL THE DREAM

✳️ ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.

# CLASSICS

- PALOMA:** Tequila Derechito. Soda de Pomelo Royal Bliss. € 12.-
- OLD FASHIONED:** Bourbon Maker's Mark. Bitter Angostura. Azúcar. Piel de Naranja. € 14.-
- MARGARITA:** Tequila Derechito. Triple Sec. Zumo de Lima. € 11.-
- ESPRESSO MARTINI:** Vodka. Licor de café Tía María. Café espresso. € 11.-
- CARAJILLO 43:** Licor 43. Café espresso. € 11.-
- DRY MARTINI:** Mg Gin. Carpano Dry Vermouth. € 14.-
- PORN STAR MARTINI:** Vodka. Licor de Fruta de la Pasión Chinola. Sirope de Vainilla. Cava Freixenet. € 14.-
- NEGRONI:** Roku Gin. Bitter Campari. Vermouth. € 11.-
- BOULEVARDIER:** Michter's Single Barrel Rye. Bitter Campari. Vermouth. € 14.-
- HIGH-BALL:** Irish Whiskey Bushmills Black Bush. Vichy Catalan. € 11.-
- LAST WORD:** Citadelle Gin. Chartreuse Verde. Zumo de Limón. Maraschino. € 13.-
- PISCO SOUR:** Pisco Altos del Carmen. Zumo de Limón. Azúcar. Clara. Bitter Angostura. € 11.-
- WHISKEY SOUR:** Maker's Mark Bourbon. Zumo de Limón. Azúcar. Clara de Huevo. € 11.-
- DAIQUIRI:** Ron Ambar Santísima Trinidad. Zumo de Lima. Azúcar. € 11.-
- MOJITO:** Ron Blanco Flor de Caña 4. Zumo de lima. Azúcar. Menta. Soda Royal Bliss. € 11.-
- TRINIDAD SOUR:** Maker's Mark Bourbon. Angostura Bitter. Zumo de Lima. Sirope de Orgeat. € 20.-
- HANKY PANKY:** Gin Hendrick's Another. Vermut Dulce. Fernet Branca. € 14.-
- FERNET COLA:** Fernet Branca. Coca-Cola. € 10.-
- SPRITZ:** Spritz Mionetto. Cava Freixenet. Soda Royal Bliss. € 11.-
- GIN TONIC:** Gin Hendrick's. Tónica Royal Bliss. - - O,O: Tanqueray. € 10.-

OTROS **CLASICOS** O DIFERENTES BEBIDAS  
**CONSULTE** A NUESTRO **EQUIPO.**

RON  
SANTISIMA TRINIDAD  
HENDRICK'S  
GIN

DERECHITO  
un tequila sincero

LICOR  
43

BUSHMILLS

CHINOLA

Tia Maria

CITADELLE  
GIN DE FRANCE

✳ ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.

# ALTA GAMA



## ESCOCIA

<b>MACALLAN 12</b>	€ 19.-	<b>LAPHROAIG 25</b>	€ 113.-
<b>MACALLAN 15</b>	€ 50.-		
<b>MACALLAN 18</b>	€ 110.-		

## JAPON

<b>HAKUZHU 12</b>	€ 42.-	<b>YAMAZAKI 12</b>	€ 47.-
<b>HAKUZHU 18</b>	€ 221.-	<b>YAMAZAKI 18</b>	€ 190.-

**LUXURY HIGH BALL:** Hibiki Japanese Whisky. Soda Le Tribute de Oliva. € 20.-  
Precios por medida de 50ml. Hielo Esférico € 3.-

## MEXICO

**TEQUILA 1800 GUACHIMONTON** 50ml. € 32.-

## UVAS

**VINO TINTO APELLATIO AGRELO MALBEC** € 46.-

100% Malbec. Agrelo, Mendoza, Argentina.

**VINO BLANCO A. ROCA RESERVA DE FAMILIA** € 42.-

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir. Cañada Seca, San Rafael, Mendoza, Argentina.

**SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA HEREDAD** € 40.-

75% Macabeo, 25% Chardonnay. Torrelavit, Barcelona, Cataluña, España. *Freixenet*

\* ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.

# ELS DE SEMPRE

**CERVEZA HEINEKEN BOTELLA** 330ML. - 0,0 € 5.-

**VERMUT DE LA CASA.** € 5.- **ADICIONAL GILDA** € 3.-

**VINO EN COPA SEGURA VIUDAS HEREDAD.** € 6.-  
TINTO O BLANCO DE CATALUNYA.

**CAVA EN COPA.** € 5.-  
FREIXENET BLANC DE BLANCS.

**REFRESCOS** 200ML. € 3.-  
COCA COLA, COCA COLA ZERO, SODA, GINGER BEER,  
TÓNICA, POMELO ROYAL BLISS. VICHY CATALAN.

**AGUA** SIN GAS 330ML. € 3.-



## PIQUEO A TODA HORA

**OLIVAS MARINADAS** · MIX DE OLIVAS MARINADAS · € 5.-

**OLIVAS KIMCHI** ·  
MIX DE OLIVAS EN SALSA KIMCHI ARTESANAL · € 5.-

**QUESITOS MEDITERRANEOS** · DADOS DE QUESO MACERADOS EN  
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, OREGANO Y AJI MOLIDO · € 6.-

**GILDAS CLÁSICAS** · OLIVA, PIPARRA, BOQUERÓN Y QUESO CON  
SALSA MEDITERRÁNEA (2U) · € 6.-

**PATATAS CHIP CRUJIENTES** · CORTE GRUESO, FRITAS EN ACEITE  
VEGETAL, CON SALSA ESPINALER Y PIPARRAS · € 6.-

**HUMMUS MEDITERRÁNEO** · DE GARBANZOS, TIRAS DE VEGETALES Y  
PAN PITA TOSTADO · € 12.-

**BIKINI IBÉRICO** · PAN DE MIGA CON SALSA TRUFADA, QUESOS  
CHEDDAR Y BRIE, MERMELADA DE HIGO Y JAMÓN IBÉRICO · € 9.-

✳ ¡IMPORTANTE! SI TIENE ALGUNA **ALERGIA**, HÁGANOSLO SABER.

# PARA COMPARTIR

**JAMÓN IBÉRICO SELECCIÓN** · CORTADO A MANO, ACOMPAÑADO DE PAN BRIOCHE TOSTADO, TOMATE RALLADO Y PIPARRAS · € **26.-**

**TABLA DE QUESOS PREMIUM** · VARIEDAD GOURMET CON FRUTAS DESHIDRATADAS Y CHURTNEY DE MANGO PICANTE · € **21.-**

## TAKE AWAY & SHOP

**PIN ESPECIARIUM BAR** € **5.-**

**TAPS TAKE AWAY** BOTELLA 125ML. € **8.-**



**BUSCAMOS QUE CADA INSTANTE  
HAYA VALIDO LA PENA VIVIRLO.**

BY ANTONIO NARANJO Y ESPECIARIUM TEAM.