

---

*La*

TERRAZA

*del* CLARIS

---

---

# APERITIVOS

---

*del Claris*

---

## CLARIS SPRITZ

MARTINI AMBRATO + CORDORNIU ROSÉ + SODA

## PALACE SPRITZ

MARTINI RUBINO + CAVA + SODA

## SPRITZ ROYALE

MARTINI RUBINO + MARTINI AMBRATO + CAVA + SODA

## MARTINI BITTER SPRITZ

MARTINI BITTER + ALBORADA + 7UP

## APEROL SPRITZ

APEROL + CAVA PERELADA + SODA

## MITHRANDIR

ITALICUS + LIMÓN + CAVA + SODA

## KIR CLARIS

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT + CHERRY HEERING + LICOR DE CASSIS

## CLARIS BELLINI

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT + MELOCOTÓN + LICOR DE MELOCOTÓN

## RED WITCH

APEROL + MARTINI RUBINO + SODA

13.5

---

# COCKTAILS

---

*del Claris*

---

## RED FRUITS MOJITO

BACARDI 8 + BACARDI CARTA BLANCA + MONÍN FRUTOS ROJOS + MENTA  
+ LIMA + GINGER ALE + ANGOSTURA

## MOJITO LA TERRAZA

BARCELÓ PLATINUM + BARCELÓ AÑEJO + AZÚCAR + MENTA + LIMA  
+ GINGER ALE + ANGOSTURA

## GLORFINDEL

ABERFELDY 12 + COINTREAU + ZUMO DE LIMÓN + AZÚCAR + SPRITE + FRESA

## SWEET CUCUMBER

HENDRICK'S + LIMA + AZÚCAR + GRAND MARNIER ROJO + PEPINO

## PIÑA COLADA

BACARDI CARTA BLANCA + ZUMO PIÑA + LECHE DE COCO + MONÍN COCO

## LONG ISLAND ICED TEA

BACARDI CARTA BLANCA + BOMBAY SAPPHIRE + GREY GOOSE + COINTREAU  
+ AZÚCAR + Z. LIMÓN + COKE

## ORANGE CAIPIRINHA

LEBLON + AZÚCAR + GRAND MARNIER ROJO + LIMA

## SUNSET JAM

BACARDI 8 + LIMA + NARANJA + MARACUYÁ + FRUTOS ROJOS + GINGER ALE

## RHEAGAN

CHERRY HEIRING + FRESA + CAVA PERELADA

## BRIDE'S SWORD

ITALICUS + LIMA + NARANJA + GRAND MARNIER ROJO

15.5

---

# DIGESTIVOS

---

*del Claris*

## HEAD WIG

ITALICUS + POMELO + LIMA + COINTREAU

## TEQUILA OLD FASHIONED

PATRÓN REPOSADO + AZÚCAR + ANGOSTURA

## DRY MARTINI ROYALE

STAR OF BOMBAY + MARTINI EXTRA DRY + LIMÓN + MENTA

## FENRIR

TALISKER 10 + PEDRO XIMENEZ + ORANGE ANGOSTURA

## FREY

MARTINI AMBRATO + BULLEIT BOURBON + KUMQUAT + NARANJA + GINGER ALE + AZÚCAR  
MORENO

## EXPRESSO MARTINI

GREY GOOSE + CAFÉ + PATRÓN CAFÉ + AZÚCAR

## BALERION

REMY MARTIN VSOP + NATA + FRUTOS ROJOS + LICOR CACAO

## MANHATTAN

BULLEIT RYE + ANGOSTURA + VERMUT ROJO

## VISERION

TULLAMORE DEW + LICOR CAFÉ + LICOR CACAO + NATA

14.5

---

**O'0º**

*del Claris*

---

**VIRGEN COLADA**

LECHE DE COCO + PURÉ DE PIÑA + MOMIN DE COCO

**CLARIS**

NARANJA + PIÑA + FRESA + PURÉ DE PIÑA

**EAST 47**

POMELO + NARANJA + LIMÓN + SODA

**OLIMPO**

FRUTA DE LA PASIÓN + NARANJA + LIMON

**VIRGEN MOJITO**

MENTA + AZUCAR MORENO + GINGER ALE + LIMA

**EWOK**

CAFE ESPRESSO + AZUCAR + NATA

**VIPER**

MONIM DE COCO + FRESA + LECHE DE COCO + PIÑA

**UNICORN TEARS**

MELOCOTON + PIÑA + COCO + LIMON

**BAZINGA**

MARACUYÁ + NARANJA + LECHE DE COCO + MONIN DE COCO + FRUTOS ROJOS

---

# RONES

---

*del Claris*

---

## SANTA TERESA 1796

NARANJA + VAINILLA

*Venezuela. Envejecido con método solera durante más de 15 años en barricas de Limousin.*

## ZACAPA 23

CAFE + NARANJA

*Guatemala. Mezcla de rones añejos de 6 a 23 años, obtenido con añejamiento del tipo solera a 2300m. de altura*

## BARCELÓ IMPERIAL

REGALIZ + LIMA

*Rep. Dominicana. Mezcla de los más finos rones dominicanos envejecidos en Barricas de roble.*

15.5

## BACARDÍ 8

LIMÓN + GUINDILLA

*Cuba. Ron obtenido de mieles de caña de azúcar, destilado artesanalmente.*

## SANTA TERESA GRAN RESERVA

REGALIZ + NARANJA

*Venezuela. Posee aroma de frutas y caña dulce, de sabor afrutado con toques ardientes.*

## MILLONARIO

CANELA + NARANJA

*Perú. Exuberante en nariz, aromas de caramelo, frutos secos y uvas de jerez.*

13

---

# VODKATÓNIC

---

*del Claris*

---

## GREY GOOSE 40°

LIMA + VAINILLA

*Francia. Región de La Beauce, filtrado con piedra caliza.*

## KETELONE 40°

POMELO + LIMÓN

*Holanda. Elabora a base trigo y se filtra con carbón vegetal.*

## BELVEDERE 40°

NARANJA + REGALIZ

*Polonia. Producido con un sistema de filtrado basado en el carbón activo y Osmosis inversa.*

14

## STOLICHNAYA ELIT 40°

LIMA + LAVANDA

*Rusia. Elaborado con gano de invierno, 3 destilaciones, filtrado por congelación.*

## BELUGA 40°

LIMÓN + NARANJA

*Rusia. Elaborado con el mejor alcohol de Malta y agua de manantial.*

## PURITY

PHYSALIS + NARANJA

*Suecia. Se destila 34 veces en un alambique de cobre y oro.*

15

## GREY GOOSE VX 40°

LIMA + VAINILLA

*Francia. Con un toque sutil de cognac su sabor es armonioso y delicado.*

16

---

# GINTØNIC

---

*del Claris*

## STAR OF BOMBAY

LIMA + PIMIENTA DE SICHUAN

*Inglatera. Destaca por sus 14 botánicos entre los cuales encontramos bergamota y semillas de ambreta*

## TANQUERAY TEN 47º

LIMA + CARDAMOMO

*Escocia. Destaca por sus 4 destilaciones y sus notas a manzanilla y cítricos.*

## HENDRICK'S 44º

PEPINO + LIMÓN

*Escocia. Sabor floral y refrescante debido a la destilación con pepino y rosas.*

## 209 40º

NARANJA + LIMÓN

*USA. Su particular más destacado es la quintupla destilación.*

## CITADELLE 44º

LIMA + LAVANDA

*Francia. Destilada en alambiques de cobre obteniendo así una textura, riqueza de sabor y aromas especiales.*

## LONDON Nº1 44º

NARANJA + LAVANDA

*Inglatera. Color azul turquesa, debido a la maceración de flores de gardenia.*

## G'VINE 44º

REGALIZ + LIMÓN

*Francia. Hecha a base de uva, perfumada en nariz y dulce de paladar.*

## BROCKMANS 40º

NARANJA + VAINILLA

*Inglaterra. Aromas de frutas del bosque.*

## MONKEY 42º

POMELO + LAVANDA

*Alemania. Es una de las ginebras con más botánicos. Realiza doble destilación en grano. Envejece en vasijas de barro.*

15.5

---

# GINTØNIC

---

*del Claris*

---

## BOMBAY SAPPHIRE 43º

REGALIZ + LIMÓN

*Inglaterra. Estilo London dry con sus notas de regaliz y limón*

## OXLEY 47º

NARANJA + VAINILLA

*Inglaterra. Notas cítricas de pomelo y confiere un agradable olor floral*

## BULLDOG 40º

REGALIZ + POMELO

*Inglaterra. Destaca por sus notas de pomelo, regaliz y ojo de dragón*

## MARE 40º

ROMERO + LIMÓN

*Cataluña. Notas mediterráneas de romero y aceitunas*

## MOMBASA 40º

LIMÓN + GUINDILLA

*Inglaterra. Muy especiada de colonización inglesa en África*

## SEAGRAM'S 46º

POMELO + PIMIENTA DE SECHUAN

*U.S.A. Extra seca. Destaca la escencia de cítricos, basicamente limón*

## MASTER'S 40º

LIMÓN + CARDAMOMO

*Inglaterra: Obtenido exclusivamente por la destilación alcohólica en grano*

## PUERTO DE INDIAS FRESA 45º

NARANJA + LAVANDA

*España. Obtenido por la maceración de fresas de Huelva*

14.5

---

# WHISKY

---

del Claris

<u>GLENFIDDICH 12</u>	13
<i>Speyside. Distintamente fresco y afrutado, es un whisky de malta simple y redondo</i>	
<u>GLENFIDDICH 15</u>	18
<i>Speyside. El proceso de añejamiento se lleva a cabo en tres tipos de barriles procedentes de la maduración del vino</i>	
<u>GLENFIDDICH 21</u>	34
<i>Speyside. Cuero y Roble se combinan con matices dulces, ahumados y un ligero toque a jengibre</i>	
<u>ABERFELDY 12</u>	14
<i>Highland. Elaboración tradicional, acabado con un envejecimiento de 12 años en barricas seleccionadas.</i>	
<u>THE MACALLAN SIENNA</u>	27
<i>Highland. The Macallan 1824 Series, es el tercero en intensidad, debe su nombre a su color cobrizo</i>	
<u>THE MACALLAN AMBER</u>	15
<i>Highland. The Macallan 1824 Series, es el segundo por intensidad, debe su nombre a su color tostado</i>	
<u>ROYAL BARCKLA 12</u>	16
<i>Highland. Fue el primer whisky a recibir la aprobación real, de color oro pálido con aromas de miel y caramelo.</i>	
<u>OBAN 14</u>	15
<i>Highland. En nariz se notan naranjas y peras, mientras en el paladar tenemos frutos secos, fruta madura y miel.</i>	
<u>LAGAVULIN 16</u>	17
<i>Islay. Con un color ámbar profundo, se presenta con notas de turba, ahumadas, de yodo y balsámicas</i>	
<u>COMPASS BOX HEDONISM</u>	20
<i>Blended. Es un Blended grain, elegante y cremoso, con notas de cereza negra y especias dulces.</i>	
<u>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</u>	45
<i>Blended. Suave en el paladar con notas de caramel, chocolate y nuez moscada, con leves notas ahumadas al final</i>	
<u>BULLEIT RYE</u>	13
<i>Kentucky. Color bermejo tostado, con aromas de roble y sabor afrutado y suave</i>	
<u>BULLEIT BOURBON</u>	15
<i>Kentucky. Gracias a las barricas de roble carbonizadas tiene un cuerpo audaz y ahumado</i>	
<u>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL</u>	13
<i>Tennessee. Color dorado cobrizo, se presenta con aromas tostados de maíz, vainilla, miel y pimienta</i>	

---

**BRANDY & COGNAC**  
CALVADOS & ARMAGNAC

---

*del Claris*

---

<b><u>OTARD X.O.</u></b>	<i>48</i>
<i>Francia. Color ámbar con reflejos bermellón, su redondez revela una armonía de melaza y cuero.</i>	
<b><u>OTARD V.S.O.P.</u></b>	<i>14</i>
<i>Francia. Color ámbar profundo con sabores a avellana tostada, vainilla y naranja.</i>	
<b><u>REMY MARTIN X.O.</u></b>	<i>48</i>
<i>Francia. Color caoba intenso, con notas de frutas de verano maduras, naranja dulce y flores blancas</i>	
<b><u>REMY MARTIN V.S.O.P.</u></b>	<i>14</i>
<i>Francia. Exprime una perfecta armonía entre el carácter firme de la fruta madura y sutiles notas de regaliz</i>	
<b><u>DARTIGALONGE 1987</u></b>	<i>18</i>
<i>Francia. Sabor vigoroso, licoroso con taninos finos y aromas frutales y de vainilla</i>	
<b><u>TORRES HONORABLE IMPERIAL</u></b>	<i>48</i>
<i>España. Exhibe un bouquet concentrado y complejo con intensas notas de especias, características de su crianza</i>	
<b><u>PEINADO 100</u></b>	<i>30</i>
<i>España. Presenta aromas de frutos secos entre tonos dulces, ciruelas secas, miel y regaliz</i>	
<b><u>LARIOS 1866</u></b>	<i>15</i>
<i>España. Envejecido en roble americano es un brandy suave y cremoso, con notas dulces</i>	

---

*by the glass*

---

## COPAS

---

*del Claris*

---

VINOS POR COPA *125ml* 6.5  
*Wine by Glass*

CERVEZA BOTELLA *125ml* 6.5  
*Bottle Beer*

REFRESCOS *125ml* 6  
*Soft Drinks*

CERVEZA DAMM *50ml* 6.5  
*Pint Beer*

CAÑA CERVEZA *30ml* 5  
*1/2 Pint Beer*

CAVA CASTILLO PERELADA *125ml* 6.5

CAVA JUVÉ & CAMPS MILESIMÉ *125ml* 8.5

CAVA VILARNAU ROSADO *125ml* 8

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT 9  
GRAND BRUT *125ml*

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT 9  
BLASON ROSÉ *125ml*

— *La* —  
TERRAZA  
*del* CLARIS

ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES CON  
ALERGIAS O INTOLERANCIAS, INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS  
PRODUCTOS QUE OFRECE.  
CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

WE KINDLY OFFER TO OUR CLIENTS WITH ANY POSSIBLE ALLERGIES OR  
INTOLERANCES, SPECIFIC INFORMATION  
ABOUT THESE PRODUCTS.  
PLEASE, ASK OUR STAFF.

AQUEST ESTABLIMENT TÉ A DISPOSICIÓ DELS CLIENTS AMB AL·LÈRGIES  
O INTOLERÀNCIES, INFORMACIÓ ESPECÍFICA  
DELS PRODUCTES QUE OFEREIX.  
CONSULTI AL NOSTRE PERSONAL.