

---

*La*

---

**TERRAZA**  
*del* **CLARIS**

---

---

# APERITIVOS

---

*del Claris*

## BAGUES SPRITZ

MARTINI AMBRATO + CORDORNIU ROSÉ + SODA

## BANKE SPRITZ

MARTINI RUBINO + CAVA + SODA

## SPRITZ ROYALE

MARTINI RUBINO + MARTINI AMBRATO + CAVA + SODA

## EL ANTONELIANO

MARTINI FIERO + ITALICUS + MARTINI BITTER + ORANGE BITTER

## APEROL SPRITZ

APEROL + CAVA + SODA

## THE CAESAR

ITALICUS + ZUMO DE LIMÓN + CAVA + SODA

## ASTORIA

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT + MONÍN ARÁNDANOS + LICOR DE CASSIS

## GRAN DERBY BELLINI

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT + ZUMO DE MELOCOTÓN + LICOR DE  
MELOCOTÓN

## RED WITCH

MARTINI FIERO + MARTINI RUBINO + SODA

13.5

---

# COCKTAILS

---

*del Claris*

---

## RED FRUITS MOJITO

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

## MOJITO LA TERRAZA

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

## GLORFINDEL

ABERFELDY 12 + COINTREAU + ZUMO DE LIMÓN + AZÚCAR + 7UP + MONIN  
FRESA

## SWEET CUCUMBER

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

## PIÑA COLADA

BACARDI CARTA BLANCA + KOMBUCHA PIÑA + LECHE DE COCO  
+ MONÍN COCO + PURÉ DE PIÑA

## LONG ISLAND ICED TEA

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

## ORANGE CAIPIRINHA

LEBLON + AZÚCAR + GRAND MARNIER ROJO + LIMA

## SUNSET JAM

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

## MEZCALITA

MEZCAL MAGUEY VIDA + GRAND MARNIER ROJO + ZUMO DE LIMÓN

## URBAN

ITALICUS + LIMA + NARANJA + GRAND MARNIER ROJO

15.5

---

# COCKTAILS

---

*del Claris*

---

## SPICY FIFTY

GREY GOOSE + ESSENCIA VAINILLA + ESSENCIA RAFANO + ST. GERMAIN  
+ LIMÓN + MIEL

## PENICILLIN

ABERFELDY 12 + TALISKER 10 + ZUMO LIMÓN + AZÚCAR + ANGOSTURA

## WHITE MEXICAN

MEAZCAL MAGUEY VIDA + TEQUILA PATRÓN CAFÉ + NATA

## NEW MANHATTAN

TALISKER + MARTINI RUBINO + CHOCOLATE BITTER

## FRESH SLING

GREY GOOSE + ST, GERMAIN + GRAND MARNIER ROJO + AZÚCAR + POMELO +  
ZUMO DE LIMÓN

## GOODBAY MILANO

GREY GOOSE + ST, GERMAIN + ITALICUS + SCIROPE DE AGAVE + LIMÓN + SODA

## FENRIR

TALISKER + PEDRO XIMENEZ + ORANGE ANGOSTURA

## DRY MARTINI ROYALE

BOMBAY SAPPHIRE + MARTINI EXTRA DRY + LIMÓN + MENTA

## EXPRESSO MARTINI

GREY GOOSE + CAFÉ + PATRÓN CAFÉ + AZÚCAR

## BALERION

REMY MARTIN VSOP + NATA + FRUTOS ROJOS + FRANGELICO

## VISERION

TULLAMORE DEW + LICOR CAFÉ + FRANGFELICO + NATA

14.5

---

# OLD FASHIONED

*del Claris*

---

## SOLERA OLD FASHIONED

SANTA TERESA 1796 + AZÚCAR MORENO + ORANGE BITTER

## TEQUILA OLD FASHIONED

PATRÓN REPOSADO + AZÚCAR MORENO + ANGOSTURA

## SMOKED OLD FASHIONED

TALISKER + AZÚCAR MORENO + CHOCOLATE BITTER

## CACHAÇA OLD FASHIONED

LEBLON + AZÚCAR MORENO + PEACH & ORANGE BITTER

## BARON'S OLD FASHIONED

BARON OTARD VSOP + AZÚCAR MORENO + CHOCOLATE BITTER

## DE VIDA OLD FASHIONED

MEZCAL MAGUET VIDA + AZÚCAR MORENO + PEACH BITTER

---

# O'Oº

*del Claris*

---

## VIRGEN COLADA

LECHE DE COCO + KOMBUCHA PIÑA + MOMIN DE COCO + ZUMO DE PIÑA

## CLARIS

ZUMO DE NARANJA + ZUMO DE PIÑA + PURÉ DE PIÑA + PIÑA

## EAST 47

ZUMO DE POMELO + ZUMO DE NARANJA + ZUMO DE LIMÓN + SODA

## OLIMPO

FRUTA DE LA PASIÓN + ZUMO DE NARANJA + ZUMO DE LIMÓN

## VIRGEN MOJITO

MENTA + AZUCAR MORENO + KOMBUCHA GINGER + LIMA

## ARAI

CAFE ESPRESSO + AZUCAR + NATA

## VIPER

MONÍN DE COCO + FRESA + LECHE DE COCO + PURÉ DE PIÑA

## SWEETS AVENUE

ZUMO DE MELOCOTÓN + ZUMO DE PIÑA + LECHE DE COCO + ZUMO DE LIMÓN

## BAZINGA

PURÉ DE MARACUYÁ + ZUMO DE NARANJA + LECHE DE COCO  
+ MONÍN DE COCO + FRUTOS ROJOS

---

# RONES

65ML. + REFRESCO

---

*del Claris*

---

## BACARDÍ 8

LIMÓN + GUINDILLA

*Cuba. 40°. Ron obtenido de mieles de caña de azúcar, destilado artesanalmente.*

## BARCELÓ SIGNIO

LIMÓN + LAVANDA

*Rep. 37.5°. Dominicana. Color ámbar cobrizo, con notas de vainilla, ciruela, manteca de cacao, café y caramelos.*

## SANTA TERESA AÑEJO

NARANJA + VAINILLA

*Venezuela. 40°. Mezcla de rones envejecida 5 años, de color oro viejo, presenta notas de vainilla y chocolate.*

## MILLONARIO

VAINILLA + LIMA

*Perú. 40°. Exuberante en nariz, aromas de caramelo, frutos secos y uvas de jerez.*

14.5

## SANTA TERESA 1796

NARANJA + VAINILLA

*Venezuela. 40°. Envejecido con método solera durante más de 15 años en barricas de Limousin.*

## ZACAPA 23

CAFE + NARANJA

*Guatemala. 40°. 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. 38°. Mezcla de los más finos rones dominicanos envejecidos en Barricas de roble.*

15.5

---

# VODKATØNIC

65ML. + REFRESCO

---

*del Claris*

---

## GREY GOOSE

LIMA + VAINILLA

*Francia. 40°. Región de La Beauce, filtrado con piedra caliza.*

## KETELONE

POMELO + LIMÓN

*Holanda. 40°. Elabora a base trigo y se filtra con carbón vegetal.*

## BELVEDERE

NARANJA + REGALIZ

*Polonia. 40°. Producido con un sistema de filtrado basado en el carbón activo y Osmosis inversa.*

14

## STOLICHNAYA ELIT

LIMA + LAVANDA

*Rusia. 40°. Elaborado con grano de invierno, 3 destilaciones, filtrado por congelación.*

## BELUGA

LIMÓN + NARANJA

*Rusia. 40°. Elaborado con el mejor alcohol de Malta y agua de manantial.*

## PURITY

PHYSALIS + NARANJA

*Suecia. 40°. Se destila 34 veces en un alambique de cobre y oro.*

15

---

# GINTØNIC

65ML. + REFRESCO

---

*del Claris*

---

## STAR OF BOMBAY

LIMA + PIMIENTA DE SICHUAN

*Inglaterra. 47.5°. Destaca por sus 14 botánicos entre los cuales encontramos bergamota y semillas de ambreta*

## TANQUERAY TEN

LIMA + CARDAMOMO

*Escocia. 47°. Destaca por sus 4 destilaciones y sus notas a manzanilla y cítricos.*

## HENDRICK'S

PEPINO + LIMÓN

*Escocia. 44°. Sabor floral y refrescante debido a la destilación con pepino y rosas.*

## 209

NARANJA + LIMÓN

*USA. 40°. Su particularidad más destacada es la quintupla destilación.*

## NORDES

LIMÓN + LAVANDA

*España. 40°. Denominada Atlantic Glacian Gin, en su interior tiene todas las notas de su tierra, herbáceas, minerales y una pequeña nota a océano.*

## LONDON N°1

NARANJA + LAVANDA

*Inglaterra. 44°. Color azul turquesa, debido a la maceración de flores de gardenia.*

## G'VINE

REGALÍZ + LIMÓN

*Francia. 44°. Hecha a base de uva, perfumada en nariz y dulce de paladar.*

## BROCKMANS

NARANJA + VAINILLA

*Inglaterra. 40°. De estilo London Dry con aromas de frutas del bosque.*

## MONKEY 47

POMELO + LAVANDA

*Alemania. 42°. Es una de las ginebras con más botánicos. Realiza doble destilación en grano. Envejece en vasijas de barro.*

15.5

---

# GINTØNIC

65ML. + REFRESCO

---

*del Claris*

---

## BOMBAY SAPPHIRE

REGALIZ + LIMÓN

*Inglaterra. 43°. Estilo London dry con sus notas de regaliz y limón*

## OXLEY

NARANJA + VAINILLA

*Inglaterra. 47°. Notas cítricas de pomelo y confiere un agradable olor floral*

## BULLDOG

REGALIZ + POMELO

*Inglaterra. 40°. Destaca por sus notas de pomelo, regaliz y lichy*

## CITADELLE

LIMA + LAVANDA

*Francia. 44°. Destilada en alambiques de cobre obteniendo así unas textura, riqueza de sabor y aromas especiales.*

## MARE

ROMERO + LIMÓN

*Cataluña. 40°. Notas mediterráneas de romero y aceitunas*

## SEAGRAM'S

POMELO + PIMIENTA DE SICHUAN

*U.S.A. 46°. Extra dry. Destaca la esencia de cítricos, predominantemente el limón*

## MASTER'S

LIMÓN + CARDAMOMO

*Inglaterra. 40°. Obtenido exclusivamente por la destilación alcohólica en grano*

## PUERTO DE INDIAS FRESA

POMELO + LAVANDA

*España. 45°. Obtenido por la maceración de fresas de Huelva*

14.5

---

# WHISKY & GINGER ALE

65ML. + REFRESCO

del Claris

---

<u>GLENFIDDICH 12</u>	16
<i>Speyside. Distintamente fresco y afrutado, es un whisky de malta simple y redondo.</i>	
<u>GLENFIDDICH 15</u>	21
<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>	37
<i>Speyside. Cuero y Roble se combinan con matices dulces, ahumados y un ligero toque a jengibre.</i>	
<u>THE MACALLAN 18</u>	33
<i>Highland. De color acaramelado, es sedoso en la boca y nos brinda notas de jerez dulce, caramelo quemado y vainilla.</i>	
<u>THE MACALLAN 15</u>	23
<i>Highland. Color pajizo oscuro, envejece en tres diferentes barricas, que le aportan notas de canela y rosas.</i>	
<u>THE MACALLAN 12</u>	18
<i>Highland. Representa el perfecto equilibrio entre el añejamiento en barricas europeas y americanas usadas por el jerez.</i>	
<u>ABERFELDY 12</u>	17
<i>Highland. Elaboración tradicional, acabado con un envejecimiento de 12 años en barricas seleccionadas.</i>	
<u>ROYAL BRACKLA 12</u>	19
<i>Highland. Fue el primer whisky a recibir la aprobación real, de color oro pálido con aromas de miel y caramelo.</i>	
<u>LAGAVULIN 16</u>	20
<i>Islay. Con un color ámbar profundo, se presenta con notas de turba, ahumadas, de yodo y balsámicas.</i>	
<u>TALISKER 10</u>	17
<i>Isle of Sky. Con un color oro rojizo, se caracteriza por su olor ahumado, con notas salinas, picantes y ácidas.</i>	
<u>COMPASS BOX HEDONISM</u>	23
<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 caramelo, 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

65ML. + REFRESCO

---

del Claris

---

- OTARD X.O. 48  
*Francia. Color ámbar con reflejos bermellón, su redondez revela una armonía de melaza y cuero.*
- OTARD V.S.O.P. 14  
*Francia. Color ámbar profundo con sabores a avellana tostada, vainilla y naranja.*
- REMY MARTIN X.O. 48  
*Francia. Color caoba intenso, con notas de frutas de verano maduras, naranja dulce y flores blancas.*
- REMY MARTIN V.S.O.P. 14  
*Francia. Exprime una perfecta armonía entre el carácter firme de la fruta madura y sutiles notas de regaliz.*
- CARDENAL MENDOZA 10  
*España. Brandy luminoso y transparente, color caoba oscuro presenta aromas de pasas y ciruelas.*
- LARIOS 1866 15  
*España. Envejecido en roble americano es un brandy suave y cremoso, con notas dulces.*

---

# TEQUILA & MEZCAL

65ML. + REFRESCO

---

del Claris

---

- PATRÓN SILVER 11.5  
*México. Color cristalino, no envejecido, con aromas cítricos, de frutas y pimienta.*
- PATRÓN REPOSADO 15  
*México. Color brillante con un ligero tono ámbar, excelente equilibrio entre las notas de roble, cítricas y miel.*
- PATRÓN CAFÉ 9  
*México. Color café tostado, con aromas y sabores de café recién hecho, vainilla y chocolate, sobre el lienzo del tequila.*
- DEL MAGUEY CREMA DE MEZCAL 11  
*México. Los aromas de sándalo, agave tostado, plátano y naranja, se funden con un dulce ahumado de vainilla.*
- DEL MAGUEY VIDA 13  
*México. Toques de agave rostizado, en paladar dominan el sándalo quemado y la canela.*

by the glass

## POR COPAS

del Claris

<u>REFRESCOS 200ml</u> <i>Soft Drinks</i>	6
<u>KOMBUCHA PROBIOTIC TEA KEVITA 450ml</u> PIÑA / PINEAPPLE JENJIBRE / GINGER CEREZA / CHERRY	6.5
<u>CERVEZA BOTELLA 330ml</u> <i>Bottle Beer</i> TURIA: <i>cerveza tipo Marzen, tostada de color cobrizo</i> AK DAMM: <i>cerveza rubia tipo Lager</i> DAURA: <i>cerveza sin Gluten</i> FREE DAMM: <i>cerveza sin alcohol</i> EQUINOX: <i>American IPA Artesanal</i> GREEN PILS: <i>Lager Artesanal</i>	6.5
<u>CERVEZA EPICA ARES 750ml</u> <i>Belgian Tripel de alta fermentación. Artesanal</i>	15.5
<u>CERVEZA DAMM 500ml</u> <i>Pint Beer</i>	6.5
<u>CAÑA CERVEZA 300ml</u> <i>1/2 Pint Beer</i>	5
<u>VINOS POR COPA 125ml</u> <i>Wine by Glass</i>	6.5
<u>CAVA RAIMAT 125ml</u>	6.5
<u>CAVA JUVÉ &amp; CAMPS MILESIMÉ 125ml</u>	8.5
<u>CAVA ROSADO CODORNIU 125ml</u>	8
<u>CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RESERVA 125ml</u>	12.5
<u>CHAMPAGNE TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ 125ml</u>	14.5

— *La* —  
TERRAZA  
*del* CLARIS  
—

ÉSTE 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.