

P O O L

CERVEZAS · BEER

Copa Damm (5,4º)	7,00€ ^(0,33cl) /10,00€ ^(0,5l)
Cerveza mediterránea · Draught Mediterranean beer	
Coronita (4,6º)	7,00€
Cerveza pilsner más fina · Pilsner finest beer	
Damm Lemon (3,2º)	7,00€
Auténtica clara mediterránea · Authentic Mediterranean shandy	
Daura (5,4º)	7,00€
Cerveza sin gluten · Gluten-free beer	
Free Damm (0,0º)	7,00€
Cerveza sin alcohol · Non-alcoholic beer	
Voll-Damm (7,2º)	8,00€
Cerveza doble malta · Double malt beer	

VINO BLANCO · WHITE WINE

La Charla	 9,00€	 34,00€
D.O. Rueda · Verdejo		
Vol D'Ànima Raimat	 9,00€	 36,00€
D.O. Costers del Segre · Chardonnay		
Raimat Albariño	 9,00€	 36,00€
D.O. Costers del Segre · Albariño		

VINO ROSADO · ROSÉ WINE

Raimat Vol d'Ànima			35,00€
D.O. Costers del Segre · Pinot Noir			
Whispering Angel			45,00€
Côtes de Provence · Francia			
Magnum (1.5L)			90,00€
Jeroboam (3L)			200,00€

VINO TINTO · RED WINE

Viña Pomal	 9,00€	 34,00€
D.O. Rioja · Tempranillo		
Raimat El Molí	 10,00€	 37,00€
D.O. Costers del Segre · Cabernet Sauvignon		

CAVA Y CHAMPAGNE SPARKLING WINE

SPARKLING WINE

Ars Collecta Blanc de Blancs.	 12,00€	 39,00€
D.O. Cava · Chardonnay		
Ars Collecta Rosé.	 12,00€	 39,00€
D.O. Cava · Xarel·lo, Pinot Noir y Trepas		
Veuve Clicquot Yellow Label Brut.	 18,00€	 85,00€
D.O. Champagne · Pinot Noir, Meunier y Chardonnay		
Veuve Clicquot Rich On Ice.	 18,00€	 85,00€
D.O. Champagne · Pinot Noir, Meunier y Chardonnay		
Veuve Clicquot Brut Rosé.		 89,00€
D.O. Champagne · Pinot Noir, Meunier y Chardonnay		
Dom Perignon.		 390,00€
D.O. Champagne · Pinot Noir, Meunier y Chardonnay		
Codorniu Zero Sparkling White.	 7,00€	
Sin alcohol · Free alcohol		

SMOOTHIES & MOCKTAILS

Açaí Sunrise	7,00€
Fresa, mango, arándanos, açaí · Strawberry, mango, blueberries, açai	
Beet Boost	7,00€
Remolacha, piña, arándanos, jengibre · Beetroot, pineapple, ginger	
Strawberry Love	7,00€
Fresa, plátano · Strawberry, banana	
Green Detox	

Conviértelo en cocktail · Make it cocktail + 7€

Virgin Piña Colada	6,00€
Frozen Lemonade	6,00€
Tropical Summer	12,00€
Lima, maracuyá, arándanos · Lime, passion fruit, blueberries	
Sunset 0,0	12,00€
Menta, mango, piña, ginger beer · Mint, mango, pineapple, ginger beer	

COCKTAILS

St. Germain Spritz	17,00€
St. Germain, cava, soda	
Aperol Spritz	17,00€
Aperol, cava, soda	
Swimming in the pool	17,00€
Ginebra Bombay Sapphire, piña, coco, blue curaçao	
Gin Bombay Sapphire, pineapple, coconut, blue curaçao	
Melon Splash	17,00€
Ginebra Bombay, melon, menta, lima · Gin Bombay Sapphire, melon, mint, lime	
Cocoloco	17,00€
Ron Bacardi, coco, canela · Rum Bacardi, coconut, cinamon	
Frozen Piña Colada	17,00€
Ron Bacardi, coco, piña · Rum Bacardi, coconut, pineapple	
Passionfruit Addiction	17,00€
Vodka Grey Goose, maracuyá, manzana · Vodka Grey Goose, passion fruit, apple	
Watermelon Martini	17,00€
Vodka Grey Goose, lima, sandía, menta · Vodka Grey Goose, lime, watermelon, mint	
Nevermint	17,00€
Whisky Dewars 12, manzana, lima, menta, ginger ale	
Whisky Dewars 12, apple, lime, mint, ginger ale	
Frozen Margarita	17,00€
Tequila Patrón, Licor de naranja, lima · Tequila Patrón, Orange liqueur, lime	
Paloma	17,00€
Tequila Patrón, refresco de pomelo, lima, soda · Tequila Patrón, grapefruit soda, lime	
Mexican Muse	17,00€
Tequila Patron, piña, maracuyá, tajín · Tequila Patrón, pineapple, passion fruit, tahini	

POOL

BEBIDAS · SOFT DRINKS

Agua Sant Aniol.....	4,00€
Still Water	
Agua San Pellegrino.....	4,00€
Sparkling Water	
Coca Cola / Coca Cola Zero.....	4,00€
Schweppes.....	5,00€
Limón, Naranja, Ginger Ale, Tónica	
Red Bull.....	6,00€
Sprite.....	4,00€

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Nachos caseros con frijoles, salsa de queso fundida y pico de gallo.....	14,00€
Homemade nachos with beans, melted cheese sauce and pico de gallo	
+ Guacamole / + Pollo crujiente · Crispy chicken.....	+ 3,00€
Carpaccio de entrecot de ternera con virutas de parmesano y AOVE.....	18,00€
Beef entrecot carpaccio with parmesan cheese and extra virgin olive oil	
Alitas de pollo con salsa búfalo o barbacoa.....	16,00€
Chicken wings with buffalo or BBQ sauce	
Langostinos crujientes con salsa tártara.....	19,00€
Crispy prawns skewers with tartar sauce	

ENTRANTES · STARTERS

Pasta orecchiette con salsa a elegir.....	19,00€
Orecchiette with your choice of	
Tomate y guanciale · Tomato and guanciale	
Pesto casero tradicional y ricota · Homemade pesto and ricota	
Tacos de trigo de chili vegano con crema agria y cebolla encurtida (3 uds.).....	18,00€
Vegan chili tacos with sour cream and pickled onion (3 units)	
Tacos de trigo de pollo Thandory (3 uds.).....	18,00€
Tandoori chicken tacos with sour cream (3 units)	
Ensalada César con láminas de pollo crujiente.....	18,00€
Caesar Salad with crispy chicken slices	
Ensalada de tomate Cor de Bou, burrata cremosa y hojas de albahaca fresca.....	17,00€
Cor de Bou tomato salad with creamy burrata and fresh basil leaves	

ANISAKIS · ANISAKIS

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.
This establishment complies with the regulations on prevention of Anisakis Parasitosis in fish products.

ALÉRGENOS · ALLERGENS

Algunos platos - productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal.
Some dishes - products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupines, molluscs and derivatives. In case of allergy, please inform our staff.

A LA BBQ · BBQ

Hamburguesa de ternera doble de 90gr. de raza autóctona española en pan brioche, queso cheddar, lechuga, tomate y nuestra salsa especial.....	24,00€
Double 90gr. beef hamburger, served on brioche bun with cheddar cheese, lettuce, tomato and our special sauce	
+ Bacon.....	+ 2,00€
+ Cebolla Caramelizada · Caramelized Onion.....	+ 1,00€
Hamburguesa vegana con lechuga, tomate y queso.....	25,00€
Vegan burger with lettuce, tomato and cheese	
Costillar de cerdo a la barbacoa con nuestra salsa BBQ.....	25,00€
Pork ribs with homemade BBQ sauce	
Lomo de salmón noruego glaseado con soja agri dulce y miel.....	25,00€
Norwegian salmon fillet glazed with soy and honey	
Focaccia al grill rellena de jamón york y queso manchego.....	16,00€
Grilled focaccia filled with ham and manchego cheese	

Nuestros platos se servirán acompañados de ensalada verde o patatas fritas crujientes

Our dishes are served with side green salad or French fries

POSTRES · DESSERTS

Mochi helado de lychee.....	8,00€
Iced Lychee Mochi	
Polo Aperol Spritz (contiene alcohol).....	6,00€
Aperol Spritz Ice Pop (contains alcohol)	
Ensalada de fruta fresca de temporada.....	8,00€
Seasonal fruit salad	
Helados Sandro Desii.....	6,00€
Sandro Desii Ice Creams	
Chocolate · Chocolate	
Vainilla · Vanilla	
Limón · Lemon	
Fresa · Strawberry	
Stracciatella	

Gluten Gluten	Lácteos Milk	Huevos Eggs	Frutos secos Nuts	Sésamo Sesame	Mostaza Mustard	Apio Celery	Soja Soya
Cacahuete Peanut	Altramuz Lupine	Pescado Fish	Marisco Seafood	Molusco Mollusk	Sulfitos Sulphites	Vegariano Vegetarian	Vegano Vegan

PRECIO EN EUROS 10% IVA INCLUIDO · PRICE ARE IN EURO 10% VAT INCLUDED

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal
If you have any food allergies or intolerance, please let our staff know

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca
This establishment meets all standards on preventing anisakis parasites in fish products