

# *Cocktail Experience*

1.850  
glassbar









*La meua missió és ...*

*... Aconseguir el còctel ideal*

*... Afegir un toc de màgia a cada recepta*

*... Sorprendre a tothom, inclòs a mi mateix*

*... Inventar continuament begudes noves i sempre més originals*

*... El seu mixologist*

*My mission is to...*

*... Get the cocktails just right*

*... Add a touch of magic to every recipe*

*... Surprise everyone, including myself*

*... Continually invent new and always more original drinks*

*...Your mixologist*



# Glass Signature



## *Cucumber Martini*

Sake, ginebra de cogombre i llimona oriental.

Sake, gin cucumber and oriental lemon.



19€

## *Camillo Negroni*

En homenatge al Comte. Un Negroni més cítric i afruitat amb fruita de la passió i aranja.

In tribute to the Count. A more citrusy and fruity Negroni with passion fruit and grapefruit.



19€

## *Spritz 1850*

El nostre Aperol Spritz a 1.850 m. Amarg de taronja, fruita de la passió i fruits vermells. Repetireu!

Our Aperol Spritz at 1,850 m. Bitter orange, passion fruit and red berries. Repeat!



18€

## *Paris Je t'aime*

Aperitiu dolç i amarg amb bombolles. Chic!

Sweet appetizer and bitter with bubbles. Chic!



19€





## Spirit of Tennessee

L'esperit de Tennessee en forma de whisky més gíngebre, romaní i canyella artesana.

The spirit of Tennessee made it whisky and ginger, rosemary and cinnamon artisan.

19<sup>€</sup>



## Raspberry fields

Gerds, ginebra afruitada i granadina de hibiscus. Sexy al Glassbar!

Raspberries, fruit gin and hibiscus grenadine. Sexy in the Glassbar!

20<sup>€</sup>



## Mont Blanc

Muntanya blanca de coco i llima.

White Mountain coconut and lime.

18<sup>€</sup>



## Gin Tonic Infused

Tanqueray N°10 amb mix d'espècies més oli de cítrics i flors de camamilla.

Tanqueray N°10 and mix of spices plus citrus oil and chamomile flowers.

19<sup>€</sup>



## Mai Tai Roe Ae

Falernum casolà, llima, barreja de roms i amargs del Carib.

Homemade falernum, lime, mixture of rums and Caribbean bitters.

19<sup>€</sup>



## Gin Yang

Ginebra afruitada. Raïm i alfàbrega. Exquisit!

Fruit gin Grape and basil. Exquisit!

19<sup>€</sup>



## Espresso Pirineus

Après le dîner. Us portem la cafetera a taula! Un toc de Chambord i fumet de vainilla.

Après le dîner. We bring the coffee maker to your table! A touch of Chambord and smoked vanilla.

20<sup>€</sup>









# Legal Cocktails

*Sense alcohol • Sin alcohol • Sans alcool • Without alcohol*



## *Ginger mojito*

**Mojito amb Ginger Soda casolana.**

Mojito with homemade Ginger Soda.

11<sup>€</sup>



## *Llimonada colombiana*

**Llimonada de coco.**

Coconut lemonade.

10<sup>€</sup>



## *Exotic*

**Mango, suc de pinya i menta.**

Mango, pineapple juice and mint.

10<sup>€</sup>





Seagram's  
100 PIPER  
DE LUXE  
SCOTCH WHISKY





# The Classics

## by Glassbar

### Negroni



- Ginebra
  - Vermut vermell
  - Campari
- Gin
  - Red Vermouth
  - Campari

17<sup>€</sup>

### Manhattan



- Whisky
  - Vermut vermell
  - Angostura
- Whisky
  - Red Vermouth
  - Angostura

17<sup>€</sup>

### Gin Fizz



- Ginebra
  - Llimona
  - Sucre
  - Soda
- Gin
  - Lemon
  - Sugar
  - Soda

17<sup>€</sup>

### Sidecar



- Brandy
  - Cointreau
  - Llimona
- Brandy
  - Cointreau
  - Lemon

17<sup>€</sup>





## French 75

- Ginebra
- Llimona
- Sucre
- Champagne
- Gin
- Lemon
- Sugar
- Champagne

17€



## Kir Royal

- Licor de cassis
- Champagne
- Cassis liqueur
- Champagne

17€



## Margarita o Mejcalita

- Tequila | Mezcal
- Cointreau
- Llimona
- Tequila | Mezcal
- Cointreau
- Lemon

17€



## Mint Julep

- Bourbon
- Sucre
- Menta
- Soda
- Bourbon
- Sugar
- Mint
- Soda

17€



## Rossini

- Puré de maduixes
- Champagne
- Strawberries puree
- Champagne

17€



## Cosmopolitan

- Vodka
- Cointreau
- Lima
- Suc de nabius
- Vodka
- Cointreau
- Lime
- Blueberry juice

17€



## Bloody Thai Mary

- Gin Mare
- Bloody mix
- Suc de tomàquet
- Lima
- Gin Mare
- Bloody mix
- Tomato juice
- Lime

17€



## Pisco Sour



- Pisco
- Llimona
- Sucre
- Angostura
- Pisco
- Lemon
- Sugar
- Angostura

17<sup>€</sup>

## Sajerac



- Bourbon
- Peychaud Biter
- Sucre
- Perfum absenta
- Bourbon
- Peychaud Biter
- Sugar
- Absinthe perfume

17<sup>€</sup>

## Singapore Sling



- Ginebra
- Cointreau
- Benedictine
- Gramona hibiscus
- Suc de pinya | llima
- Angostura
- Gin
- Cointreau
- Benedictine
- Gramona hibiscus
- Pineapple juice | lime
- Angostura

17<sup>€</sup>

## Zombie



- Brandy
- Rom Fosc | Blanc
- Suc de llima
- Suc d'aranja
- Granadina hibiscus casolà
- Canyella
- Falernum
- Brandy
- Dark | White Rum
- Lime juice
- Grapefruit Juice
- Homemade hibiscus
- Grenadine
- Cinnamon
- Falernum

17<sup>€</sup>

## Moscow Mule with homemade ginger beer



- Vodka
- Llima
- Cervesa de gíngebre casolana
- Vodka
- Lime
- Homemade Ginger Beer

17<sup>€</sup>

## Old fashioned



- Bourbon
- Angostura
- Sucre
- Bourbon
- Angostura
- Sugar

17<sup>€</sup>

*Si no trobeu un còctel que us agradi, si us plau, no dubiteu en demanar al nostre bar tender.*

*If you do not find a cocktail of your liking, please, do not hesitate to ask our bartender*





Sport Hotel Hermitage & Spa

\*\*\*\*\*



A MEMBER OF THE LEADING HOTELS OF THE WORLD