

PULITZER BEATS

- Ensalada de tomates de temporada, burratina, alcaparrón y albahaca 12€
Jamón Ibérico de Bellota D.O.P Jabugo 80gr 24€ / Pan con tomate +4€
Calamares a la andaluza, mahonesa de encurtidos y lima 14€
Coca de pollo al curry, calabacín rustido y sésamo 14€
Tartar de salmón, cremoso de aguacate y pan carasau 18€
Los Tacos de cochinita pibil 3ud. 15€
Smashed Burger Pulitzer 18€ / ¡añade nuestras fritas! +4€

DIEZ AÑOS DE GOURMET HITS

- 2013 Chips y olivas 8€
2014 Las bravas del Pulitzer 8€
2015 Hummus de remolacha, granada, crudités y pan árabe 11€
2016 Guacamole, pico de gallo, crema fresca y totopos caseros 10€
2017 Croquetas de pollo rustido, trufa y parmesano 4ud. 8€
2018 Nuestro Falafel en pan de pita, salsa de yogurt y menta 11€
2019 Tabla de quesos de proximidad 20€
2020 Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún y encurtidos 12€
2021 Coca de tomate y queso mozzarella, nueces y espinaca frita 12€
2022 Fritas de boniato, salsa tártara y parmesano 8€
2023 Fingers de pollo acompañados de salsa de miel y mostaza 10€

BONUS TRACK

- Helados: Chocolate, Vainilla, Tropical, Limon y Menta, Pulitzer 6€
Cheesecake Pulitzer 7€
Cremoso de chocolate con plátano asado y crumble salado 7€



PULITZER BEATS

- Seasonal tomato salad, burrata, capers & basil 12€**
- Acorn-fed Iberian Ham D.O.P Jabugo 80gr 24€ / Bread & tomato +4€**
- Andalusian-style calamari, pickled mayonnaise & lime 14€**
- Traditional baked flatbread, chicken curry, grilled zucchini & yogurt 14€**
- Salmon tartare, avocado emulsion & carasau bread 18€**
- Cochinita pibil tacos 3u. 15€**
- The Pulitzer Smashed Burger 18€ / Add a portion of fries! +4€**

TEN YEARS OF GOURMET HITS

- 2013 Chips & pickled olives 8€**
- 2014 Pulitzer Bravas 8€**
- 2015 Beet hummus, pomegranate, crudités & arabic bread 11€**
- 2016 Guacamole dip, "pico de gallo", crème fraîche & homemade nachos 10€**
- 2017 Roasted chicken & truffle croquettes, grated parmesan 4u. 8€**
- 2018 Our Falafel in pita bread, yogurt & mint sauce 11€**
- 2019 Local chesse platter 20€**
- 2020 Our Russian salad topped with tuna belly in olive oil 12€**
- 2021 Traditional baked flatbread, tomato, mozzarella, nuts & spinach 12€**
- 2022 Sweet potato fries, tartar sauce & parmesan 8€**
- 2023 Chicken tenders & honey mustard dip 10€**

BONUS TRACK

- Ice Creams: Chocolate, Vanilla, Tropical, Lemon & Mint, Pulitzer 6€**
- Cheesecake Pulitzer 7€**
- Chocolate crémeux, baked banana & salted crumble 7€**



PULITZER BEATS

- Amanida de tomàquets de temporada, burrata, tàpera i alfàbrega 12€
Pernil Ibèric de Bellota D.O.P Jabugo 80gr 24€ / Pa amb tomàquet +4€
Calamars a l'andalusa, maionesa de confitats i llima 14€
Coca de pollastre al curri, yogurt, carabassó a la brasa i sèsam 14€
Tartar de salmó, cremós d'alvocat i pa carasau 18€
Els Tacs de cochinita pibil 3ud. 15€
Smashed Burger Pulitzer 18€ / afegeix les nostres fregides! +4€

10 ANYS DE HITS GOURMET

- 2013 Xips i olives 8€
2014 Les braves del Pulitzer 8€
2015 Hummus de remolatxa, magrana, crudités i pa àrab 11€
2016 Guacamole, *pico de gallo*, crema fresca i totopos 10€
2017 Croquetes de pollastre rostit, tòfona i parmesà 4ud. 8€
2018 El nostre Falafel en pa de pita, salsa de iogurt i menta 11€
2019 Taula de formatges de proximitat 20€
2020 La nostra ensaladilla russa amb ventresca de tonyina 12€
2021 Coca de tomàquet i formatge mozzarella, nous i espinac fregit 12€
2022 Fregides de moniato, salsa tàrtara i parmesà 8€
2023 Fingers de pollastre acompanyats de salsa de mel i mostassa 10€

BONUS TRACK

- Gelats: Xocolata, Vainilla, Tropical, Llimona i Menta, Pulitzer 6€
Pastís de formatge Pulitzer 7€
Cremós de xocolata amb plàtan rostit i crumble salat 7€



COCKTAIL MIXING STATION

DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS

STRAWBERRY BASIL SMASH 15€

Grey Goose, fresas, albahaca, agave, cítricos
Grey Goose, strawberries, basil, agave, citrus

PASSION DIEGO 15€

Italicus, amaro, maracuya, manzana
Italicus, amaro, passion fruit, apple

GLAMUROSA 14€

Bacardí Carta Blanca, sandía, lima
Bacardí Carta Blanca, watermelon, lime

BLUE BLOOD 15€

Gin Malfy, curaçao, maracuya, lima
Gin Malfy, curaçao, passion fruit, lime

PULITZER PARADISE 15€

Bacardi 8, St-Germain, jengibre, limón, menta
Bacardi 8, St-Germain, ginger, lemon, mint

MEZCALNATION 14€

Mezcal Montelobos, Ancho Reyes, cítricos
Mezcal Montelobos, Ancho Reyes, citrus

THE CLASSICS 14€

**Preparamos cualquier cocktail clásico
¡pídeselo al barman!**

All classics cocktails on demand
ask your bartender!

FREE SPIRITS COCKTAILS 10€

MOCK-BASIL BERRIES

Seagrams 0.0, berries, albahaca, limón
Seagrams 0.0, berries, basil, lemon

DRINK IT UP

GIN

SEAGRAMS 0.0	11€
SEAGRAMS/SAPPHIRE/BRAMBLE	12€
MALFY/PLYMOUTH/HENDRICK'S	14€
MONKEY 47/OXLEY	16€
KINOBI/BEEFEATER CROWN	18€

RON

BACARDI CB/HAVANA CLUB 3	12€
BAC. SPICED/PLANTATION DARK	13€
BACARDI 8/HAVANA CLUB 7	15€
DIPLOMATICO/S. TERESA 1796	16€
HAVANA SELECCIÓN MAESTROS	18€

VODKA

ABSOLUT	12€
GREY GOOSE	14€
GREY GOOSE watermelon basil	14€
GREY GOOSE strawberry l.grass	14€
ABSOLUT ELYX	16€

BLEND SCOTCH & IRISH WHISKEY

DEWAR'S 8 FS/BALLANTINES 10	12€
JAMESON/CHIVAS 12	13€
DEWAR'S 15	13€
CHIVAS GOLD/MIZUNARA	14€
CHIVAS 18	16€

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIELS, SEAGRAMS WHK.	12€
WILD TURKEY, BULLEIT	14€
FOUR ROSES SB/ BULLEIT RYE	16€

MALTA & SINGLE MALT

GLENLIVET 12	16€
MACALLAN 12/GLENLIVET 18	20€

TEQUILA & MEZCAL

MEZCAL MONTELOBOS	12€
HERRADURA SILVER/REPOSADO	14€
PATRÓN SILVER	16€
PATRÓN REPOSADO	18€



10 LA TERRAZA

DEL PULITZER

CERVEZA BARRIL / DRAFT BEER

Caña Estrella Galicia, Radler	5.5€
Caña Brewdog IPA	6€

CERVEZA BOTELLA / BOTTLED BEER

Estrella Galicia 0.0%	5€
Estrella Galicia Especial/GF	6€
Estrella Galicia 1906	7€
Brewdog Punk IPA	7€

VERMUT / SANGRÍA

Petroni Rojo/Red, Blanco/White	6€
Martini Ambratto, Rubino	6€
Martini Fiero & Tonic	9€
Sangría PULITZER	9€

SPRITZ

Aperol Spritz	9€
St-Germain Spritz	9€
Grey Goose Strawberry L.grass	10€
Grey Goose Watermelon Basil	10€

FREE ALCOHOL

Martini No-Lo Floreale	10€
Martini No-Lo Vibrante	10€
Rooftop Lemonade	10€
<i>Zumo de limón, jengibre y menta</i>	
<i>Lemon juice, ginger & mint</i>	

AGUA, REFRESCOS / SOFT DRINKS

Agua 500ml / Water	4€
Agua con gas / Sparkling water	4.5€
Zumo Naranja / Orange juice	5€
Zumos Orgánicos / Organic juices	4€
Refrescos / Soft Drinks	4€

CAVA / CHAMPAGNE

AGUSTÍ TORELLO RESERVA 	 7/35€
D.O. Cava · Blend	

RECAREDO SERRALL VELL 	70€
Corpinnat · Xarel·lo, Macabeu	

VEUVE CLICQUOT	115€
A.O.C. Champagne · Blend	

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ	135€
A.O.C. Champagne · Blend	

VINO ROSADO / ROSE WINE

CAN AXARTELL 	 7/35€
D.O. IGP Mallorca · Pinot Noir, Callet	

VINO BLANCO/ WHITE WINE

PECES DE CIUDAD	 6/30€
D.O. Rueda · Verdejo	

AGALIU 	 7/35€
D.O. Costers del Segre · Macabeu	

DOMAINE N&G FEVRE	 9/45€
A.O.C. Chablis · Chablis	

LA CAÑA 	39€
D.O. Rias Baixas · Albariño	

VINO TINTO / RED WINE

JASPI NEGRE 	 6/30€
D.O. Montsant · Garnatxa, Carinyena	

LA PODA 	 7/35€
D.O. Ribera del Duero · Tinto Fino	

VINYES DE BARCELONA 	45€
D.O. Catalunya · Syrah, Garnatxa	

ALBERT BICHOT VIELLES VIGNES	58€
A.O.C. Bourgogne · Pinot Noir	



@Hotelpulitzerbarcelona

#PulitzerStories

BOTTLE CATALOGUE

GIN

SEAGRAMS	160€
BOMBAY SAPPHIRE	170€
BOMBAY CITRON PRESSE	170€
MALFY	190€
HENDRICK'S	190€
MONKEY 47 (50cl)*	160€
BEEFETER CROWN	220€

TEQUILA & MEZCAL

MEZCAL MONTELOBOS	160€
HERRADURA SILVER/REPOSADO	190€
PATRÓN SILVER	190€
PATRÓN REPOSADO	220€
PATRÓN AÑEJO	250€
PATRÓN EL CIELO	490€

VODKA

GREY GOOSE	190€
GG ESSENCES Watermelon-Basil	190€
GG ESSENCES Strawberry-L.grass	190€
ABSOLUT ELYX	220€

RON

BACARDI CARTA BLANCA	160€
HAVANA CLUB 7	200€
DIPLOMATICO RESERVA	220€
SANTA TERESA 1796	220€
HAVANA SELEC. MAESTROS	250€

BLEND SCOTCH / IRISH WHISKEY

DEWAR'S FRENCH SMOOTH	160€
DEWAR'S CARIB. SMOOTH	160€
CHIVAS 12	180€
DEWAR'S 15	180€
CHIVAS 18	220€

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIELS	160€
SEAGRAMS WHISKEY	160€
FOUR ROSES SMALL BATCH	190€

MALTA / SINGLE MALT

GLENLIVET 12	220€
MACALLAN 12	280€

Todas las botellas son servidas con 14 refrescos e hielo
All bottles are served with 14 soft drinks & ice cubes

***Monkey 47 servido con 10 refrescos e hielo**

***Monkey 47 is served with 10 soft drinks & ice**

