

“The best way to start the day.”

“La mejor manera de empezar el día.”

- THE CHEF

Fruta de temporada, yogur con chía y semillas tostadas 6,5€
Seasonal fruit, yogurt with chia and toasted seeds

Croissant de mantequilla / Napolitana de chocolate 3.0€
Butter croissant / Pain au chocolat

Tostada de aguacate, lima, tomates cherry y huevo poché 8.0€
Avocado toast with lime, cherry tomato and poached egg

Bikini Pulitzer en pan de payés con mantequilla, jamón y queso 7.0€
Regina bikini in farmhouse bread with butter, ham and cheese

Bocadillo de jamón ibérico 6.0€
Iberian ham sandwich

Bocadillo de fuet / queso manchego 5.0€
Fuet sandwich / Manchego cheese

Bocadillo de tortilla francesa 5.5€
Omelet Sandwich

La gran galleta de chocolate / *The Big Chocolate Cookie* 3,5€

El pastel de queso Pulitzer / *Pulitzer Homemade Cheesecake* 6,5€

Brownie de chocolate sin gluten / *Gluten-free chocolate brownie* 6,5€

Lemon pie con yogur y crumble / *Lemon Pie with yogurt and crumble* 6,5€

De lunes a domingo de 8:00 a 12:00

PULITZER
BARCELONA

“Las buenas comidas empiezan con una buena historia”

-EL CHEF

EL PRÓLOGO

Aceitunas marinadas	4,5€
Pan con tomate	4,5€
Hummus con pan y crudités	8€
Croquetas del Pulitzer	8€
Patatas bravas del Pulitzer	7,5€
Tartar de ternera	16€
Tabla de jamón ibérico	20€
Tabla de quesos locales	22€

UNA HISTORIA GOURMET

Crema/sopa de la semana	12€
La ensalada César del Pulitzer	15€
Hamburguesa con bacon, cebolla, lechuga, pepinillo, tomate y salsa casera + <i>Añade patatas fritas o boniato frito</i>	18€ +3€
Pulitzer Club: Pan de brioche con aguacate, pollo, lechuga, panceta ibérica y salsa club + <i>Añade patatas fritas o boniato frito</i>	15€ +3€
Pasta con trufa y queso Parmesano	15€
Verduras braseadas al carbón con salsa romesco	14€
Salmón, patata al horno con meunière de salvia y limón	22€
Solomillo de ternera con verduras y salsa demi-glace	28€

UN DULCE FINAL

Pastel de queso casero	6,5€
Brownie de chocolate sin gluten	6,5€
Lemon pie con yogur y crumble	6,5€
Fresas confitadas con helado de yogur	6,5€

De lunes a domingo de 12:00 a 22:30

PULITZER
BARCELONA

“Every good meal has a story to tell”

- THE CHEF

THE PRELUDE

Marinated olives	4,5€
Bread with tomato	4,5€
Hummus with bread and crudites	8€
Pulitzer croquettes	8€
Pulitzer bravas	7,5€
Beef tartare	16€
Iberian ham board	20€
Local cheese board	22€

A GOURMET PLOT

Cream/soup of the week	12€
Pulitzer César salad	15€
Hamburger with bacon, onion, lettuce, gherkins, tomato and homemade sauce + <i>Add french fries or sweet potatoes</i>	18€ +3€
Pulitzer Club: Sandwich in brioche bread with avocado, lettuce, chicken, bacon and club sauce + <i>Add french fries or sweet potatoes</i>	15€ +3€
Pasta with truffle and Parmesan cheese	15€
Roasted vegetables with romesco sauce	14€
Salmon, roasted potato with sage and lemon meunière	22€
Beef fillet with vegetables and demi-glace sauce	28€

THE END

Homemade cheesecake	6,5€
Gluten free chocolate brownie	6,5
Lemon pie with yoghurt and crumble	6,5€
Strawberry confit with yoghurt ice-cream	6,5€

Monday to Sunday from 12:00 to 22:30

PULITZER
BARCELONA

“The greatest
adventures
happen after
a good drink”

*“Las mejores
aventuras ocurren
después de una copa”*

-THE BARTENDER

ZUMOS ECOLÓGICOS / ORGANIC JUICES

Manzana <i>Apple</i> , Piña <i>Pineapple</i> , Arándanos <i>Cranberry</i>	4€
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	4,5€
Zumo de tomate preparado <i>Virgin Mary</i>	10€

AGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Agua Pulitzer 0,5L (Osmosis)	2€
Agua Pulitzer con gas 0,5L (Osmosis)	3€
Cabreiroá	3€
Magma 0,5L	4,5€
Coca-Cola Zero	3,5€
Schweppes naranja, limón, tónica	3,5€
Sprite, Ginger Ale	3,5€
Ginger Beer, Bitter Kas	4,5€

CAFÉ / COFFEE

Espresso	2,5€
Cortado	2,5€
Americano	2,5€
Café con leche	3,5€
Cafe doble	3,5€
Capuccino	4€
Latte	4,5€
Carajillo	4,5€
Café Irlandés / Escocés	8€

TÉ & INFUSIONES / TEA & INFUSIONS

Gengibre y limón <i>Ginger lemon tea</i>	4€
English Breakfast, Earl Grey	4€
Té verde <i>Green tea</i>	4€
Poleo Menta <i>Mint tea</i>	4€
Frutos rojos <i>Red fruits infusion</i>	4€
Manzanilla <i>Chamomile</i>	4€

Rooibos

4€

Refrescos, Cafés y Tés

Soft drinks, Coffee & Teas

Vinos / Wines

BLANCOS *WHITES*



PECES DE CIUDAD, Verdejo · Rueda · Eco	6€	28€
JASPI BLANC, Garnacha blanca, macabeu. Terra Alta · Eco	7€	29€
RUPESTRIS, Xarel·lo, Malvasia de Sitges · Penedès · Eco	7€	30€
MARA MOURA, Godello, Treixadura · Monterrei	8€	34€
DOMAINE N&G FEVRE, Chablis · Chablis	9€	45€
AGALIU, Macabeu · Costers del Segre · Eco		34€
LA CAÑA, Albariño · Rías Baixas		38€
EKAM, Riesling, Albariño · Costers del Segre Eco		45€
VIELLES VIGNES, Chardonnay · Bourgogne		56€

ROSADOS *ROSÉS*

CAN AXARTELL, Pinot Noir, Callet · Mallorca	7€	35€
SYMPHONIE, Côtes de Provence	9€	45€

TINTOS *REDS*

PECES DE CIUDAD, Tempranillo · Rioja · Eco	6€	28€
JASPI NEGRE, Garnatxa, Carinyena, Cabernet y Syrah · Montsant · Eco	7€	30€
SUS SCROFA, Sumoll · Penedès · Eco	7€	32€
CUATRO PASOS BLACK, Mencia · Bierzo	8€	35€
LA PODA, Tempranillo · Ribera del Duero		32€
FURVUS, Garnacha, Merlot · Montsant · Eco		36€
VINYES DE BARCELONA, Syrah, Garnatxa · Catalunya · Eco		46€

VIELLES VIGNES, Pinot Noir · Bourgogne	58€
--	-----

CAVAS/ CHAMPAGNE



COLET A PRIORI BRUT, Penedès · Eco	7€	35€
------------------------------------	----	-----

MUMM CORDON ROUGE, Champagne	12€	80€
------------------------------	-----	-----

MUMM CORDON ROSE, Champagne	105€
-----------------------------	------

PERRIER JOUET GRAN BRUT, Champagne	110€
---------------------------------------	------

PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS, Chardonnay · Champagne	150€
--	------

CERVEZA / BEER

Caña Estrella Galicia/ <i>Draft beer Estrella Galicia</i>	5,5€
Estrella Galicia 0.0 %	5€
Estrella Galicia Especial	6€
Estrella Galicia Radler	6€
Estrella Galicia Gluten Free	6€
Estrella Galicia 1906	7€
Brewdog Punk IPA	7€

APERITIVOS – VERMUT

Petroni Rojo/Red	6€
Petroni Blanco/White	6€
Martini Ambrato	6€
Martini Rubino	6€
Martin Fiero Spritz	9€
Aperol Spritz	9€
Sangria Pulitzer	9€

GINEBRA (50ml)

Seagrams 0.0	11€
Seagrams	12€
Sapphire	12€
Bramble	12€
Malfy	14€
Plymouth	14€
Hendrick's	14€
Monkey 47	16€
Oxley	16€
Kinobi	18€

Beefeater Crown

18€

RON (50ml)

Bacardi	12€
Havana Club 3 años	12€
Bacardi Spiced	13€
Plantation Dark	13€
Bacardi 8 años	15€
Havana Club 7 años	15€
Diplomático reserva	16€
Santa Teresa 1796	16€
Havana Selección Maestros	18€

COGNAC & BRANDY

Courvoisier VSOP	14€
Hennessy VS / Martell VS	12€
Remy Martin VSOP / Martell VSOP	12€
Hennessy XO / Martell XO	42€

DIGESTIVOS – LICORES (50ml)

Orujo blanco / Orujo de hierbas	6€
Limoncello	6€
Grappa	6€
Baileys, Frangelico	6€
Pacharan Baines	6€
Jägermeister, Amareto	7€

ARMAGNAC, PORT & CALVADOS

Graham's Six Grapes	12€
Cles des Ducs VSOP, Père Mangloire	14€
Armin Armagnac	14€

WHISKY (50ml)

SINGLE MALT

Glenlivet 12 años	16€
Glenlivet 18 años	20€
Macallan 12 años	20€

BLENDS SCOTH & IRISH WHISKEY

Dewar's 8 años	12€
Ballantines 10 años	12€
Jameson	13€
Chivas 12 años	14€
Dewar's 15 años	13€
Chivas Mizunara	14€
Chivas Gold	14€
Chivas Regal 18 años	16€

AMERICAN WHISKY (50ml)

Jack Daniel's, Honey, Apple	12€
Jack Daniel's single barrel	14€
Seagrams Whiskey	12€
Wild Turkey,	14€
Bulleit Bourbon	14€
Four Roses Small Batch	16€
Bulleit Rye	16€

VODKA (50ml)

Absolut	12€
Grey Goose	14€

Grey Goose Watermelon Basil	16€
Grey Goose Strawberry Lemongrass	16€
Absolut Elyx	16€

TEQUILA Y MEZCAL (50ml)

Mezcal Montelobos	12€
Espolón Silver	14€
Espolón Reposado	14€
Patrón Silver	16€
Patrón Reposado	18€

“There’s always time for a cocktail”

- THE BARTENDER

SIGNATURES

MISS MARTINI — 16€

Afrutado y cremoso / Fruity and creamy

Vodka Grey Goose, Chambord, nata, frambuesa

Grey Goose vodka, Chambord, cream, raspberry

BLUE BLOOD — 12€

Dulce y equilibrado / Sweet and balanced

Patrón Silver, Blue Curaçao, zumo de lima, fruta de la pasión, bitter de naranja

Patrón Silver, Blue Curaçao, lime juice, passion fruit, orange bitter

JUNGLE BIRD — 16€

Refrescante y afrutado / Refreshing and fruity

Ron Bacardi 8, Campari, zumo de lima, zumo de piña, zumo de pomelo

Bacardi 8 rum, Campari, lime juice, pineapple juice, grapefruit juice

HURRICANE — 14€

Cítrico y afrutado / Citric and fruity

Ron Bacardi Carta Blanca, ron Bacardi 8, zumo de piña, zumo de naranja, lima,
fruta de la pasión

*Bacardi Carta Blanca rum, Bacardi 8 rum, pineapple juice, orange juice, lime,
passion fruit*

GRAPEFRUIT MEISTER — 12€

Refrescante y ligeramente picante / Refreshing and slightly spicy

Jägermeister, zumo de pomelo, jengibre

Jägermeister, grapefruit juice, ginger

MISTER MANDARIN — 14€

Afrutado y cítrico / Fruity and citric

PULITZER

BARCELONA

“Siempre hay tiempo para un cóctel”

- EL BARMAN

Ron Bacardi Carta Blanca, Martini Fiero, mandarina, limón, fruta de la pasión,
jengibre,

bitter de naranja

*Bacardi Carta Blanca rum, Martini Fiero, mandarin, lemon, passion fruit, ginger,
orange bitter*

ETERNAL CLASSICS

BLODY MARY — 14€

Fresco y picante / *Fresh and spicy*

Vodka Grey Goose, zumo de tomate, salsa Worcestershire, Tabasco, pimienta

Grey Goose vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, pepper

MARGARITA — 16€

Cítrico y equilibrado / *Citric and balanced*

Tequila Patrón Silver, zumo de lima, Cointreau

Patrón Silver tequila, lime juice, Cointreau

MOJITO — 14€

Refrescante y dulce / *Refreshing and sweet*

Ron Bacardi Carta Blanca, soda, lima, menta / *Bacardi Rum, soda, lime, mint*

MOSCOW MULE — 16€

Refrescante y cítrico / *Refreshing and citric*

Vodka Grey Goose, zumo de lima, ginger beer / *Grey Goose, lime juice, ginger beer*

BOULEVARDIER — 16€

Fuerte y glamuroso / *Strong and glamorous*

Campari, Wild Turkey, Cinzano Rosso / *Campari, Wild Turkey, Cinzano Rosso*

ALCOHOL FREE

PULITZER

BARCELONA

“Siempre hay tiempo para un cóctel”

- EL BARMAN

MOCK GRAPEFRUIT — 10€

Fresco y aromático / *Fresh and aromatic*

Zumo de pomelo, zumo de limón, sirope de romero, ginger beer

Grapefruit juice, lemon juice, rosemary syrup, ginger beer

MOCK BASIL BERRIES – 10€

Aromático, cítrico y afrutado / *Aromatic, citric, and fruity*

Albahaca, zumo de arándanos, fresa, zumo de limón

Basil, cranberry juice, strawberry, lemon juice