

DESAYUNO

de 8 a 12h

Pan tostado	5 €
<i>Con mantequilla y mermelada</i> [1-7]	
Croissant / Napolitana	3 €/u
<i>De mantequilla / de chocolate</i> [1-3-7]	
Flauta de jamón ibérico	9 €
<i>Con tomate y AOVE</i> [1]	
Granola	9 €
<i>Con arándanos, frutos secos y plátano</i> [1-7-8]	
Tostada de aguacate	8 €
<i>Con tomate cherry confitado, queso feta y granada</i> [1-7]	
Bagel con salmon ahumado	10 €
<i>Crema de eneldo y rucula</i> [1-4-8-11]	
Bikini	8 €
<i>De jamón dulce y queso mahón</i> [1-7]	
Pancakes	12 €
<i>Con yogurt griego, sirope de arce y fruta de temporada</i> [1-3-7]	
Bol de fruta de temporada	6 €
Huevos a la carta	8 €
<i>(Tortilla / Revuelto / Poché) con jamón ibérico o bacón</i> [3]	

LAS TAPAS DEL PULITZER

de 12 a 22:30h

Pan de pagés	4,5 €
<i>Con tomate y aove</i> [1]	
Olivas	5 €
<i>En aliño mediterráneo</i>	
Croquetas	10 €
<i>De pollo con cremoso de trufa (3u)</i> [1-3-7]	
Buñuelos de espinacas	10 €
<i>Pera confitada y togarashi</i> [1-3-7]	
Babaganoush	9 €
<i>Con tartar de sardina ahumada y uvas con papadum</i> [4-11]	
Jamón ibérico	23 €
<i>De bellota, D.O. Jabugo, cortado a mano</i>	
Tortilla	10 €
<i>“À la minute”, con cebolla caramelizada de Figueres</i> [3]	
Las bravas	8 €
<i>Con tomate especiado y alioli</i> [1-3]	
Tabla de quesos nacionales	17 €
<i>con membrillo</i> [1-7-8]	

PARA PICAR

de 12 a 22:30h

Ensalada de cogollos 14 €

Pollo al estilo coreano y nuestra salsa cesar [1-3-4-7]

Tomate al jospes 16 €

Burrata y aliño de pepino [1-7]

Ceviche de lubina 12 €

Boniato y hierbas frescas [4]

Pulpo a la brasa 16 €

En su tinta con torreznos y cremoso de boniato [7]

Steak tartar 14 €

Huevas de arenque y yema curada [1-3-4-10]

LOS CLÁSICOS

de 13 a 22:30h

La Pizza 18 €

Napolitana con tomates cherry y albahaca [1-7]

Focaccia 15 €

De berenjena, tomate asado y queso urgelia [1-7]

Sandwich 15 €

De panceta crispy, salsa hoisin y mayonesa de miso [1-3-6-11]

+ Patatas fritas +3 €

La burger del Pulitzer 19 €

Chutney de bacon, queso mahòn y pepino encurtido [1-7]

+ Patatas fritas +3 €

Risotto 18 €

Calabaza asada con sus pipas [7-8]

Salmón a la plancha 16 €

Con salsa de mango thai [4]

Entrecot a la brasa. 19 €

Con milhoja de patata y salsa de café parís [1-4-10-12]

¿ALGO DULCE?

de 13 a 22:30h

Cremoso de queso 7 €

con mermelada de naranja y lima [3-7]

Coulant de chocolate 8 €

Con helado de caramelo [1-3-7]

Peras al sake 8 €

Con sorbete de albahaca y crumble [1-3-7]

[ALÉRGENOS]

- | | | | |
|------------------------|----------------|----------------------|-----------------|
| 1. Cereales con gluten | 2. Crustáceos | 3. Huevos | 4. Pescado |
| 5. Cacahuets | 6. Soja | 7. Lácteos | 8. Frutos secos |
| 9. Apio | 10. Mostaza | 11. Granos de sésamo | 12. Sulfitos |
| 13. Moluscos | 14. Altramuces | | |

VINOS · VINS

BURBUJAS · BOMBOLLES 12cl | 75cl

Familia Oliveda BN Reserva 6 € | 28 €
D.O. cava - macabeo, xarel·lo, parellada

Camí dels llops | 39 €
D.O. cava - macabeo, xarel·lo, parellada

AT Roca Rosado | 42 €
Clasic Penedès - blend

Moët chandon imperial 16 € | 110 €
A.O.C. Champagne - pinots, chardonnay

Moët chandon Rosé | 120 €
A.O.C. Champagne - pinots, chardonnay

BLANCO · BLANC

Protos Cuveè. 6 € | 28 €
D.O. Rueda - verdejo

Bancal del Bosc 6 € | 32 €
D.O. Montsant - garnacha blanca

Domaine N&G Fevre 9 € | 50 €
A.O.C. Chablis - Chardonnay

Gres | 36 €
D.O. Penedès - Natural

Manar dos Seixas | 42 €
D.O. Ribeiro - Albariño

TINTO · NEGRE

Ca N'Estruc 6 € | 28 €
D.O. Catalaunya - Garnacha, Syrah, Samsò

Bancal del Bosc 6 € | 33 €
D.O. Montsant - Garnacha

Fosc 6 € | 32 €
D.O. Alt Penedès - Natural

Siós Nature | 39 €
D.O. Costers del Segre - Syrah

Boix per tu | 46 €
D.O. Montsant - Garnacha negra y peluda, Samsó

ROSADO · ROSAT

Ca N'Estruc 6 € | 28 €
D.O. Catalunya - Garnacha tinta

Symphonie 9 € | 45 €
A.O.C. Côtes de Provence - Ensamblaje de uvas

DESTILADOS · DESTIL·LATS**TEQUILA & MEZCAL**

Mezcal Le Tribute	14 €
Mezcal Amarás Espadín	15 €
Tequila Silver: Patrón/Herradura	14 €
Tequila Reposado: Patrón/Herradura	16 €
Botella: Patrón El Cielo	490 €

GIN

Seagram's / Seagram's 0.0	12 €
Bombay Sapphire	12 €
Hendricks / Ginraw	14 €
Bombay Premier Cru	16 €
Le Tribute	16 €
Beefeater Crown / Monkey 47	18 €

VODKA

Absolut	12 €
Grey Goose	14 €
Absolut Elyx	16 €

RON

Havana Club 3 años	12 €
Bacardí 8 años	15 €
Havana Club 7 años	15 €
Santa Teresa 1796 / Don Papa	16 €
Havana Selección Maestros	18 €

WHISKEY BLEND & IRISH

Dewar's 8 años	12 €
Ballantines 10 años	12 €
Chivas Gold / Mizunara	14 €

WHISKEY AMERICAN

Jack Daniel's Single Barrel	14 €
Four Roses Small Batch	16 €

WHISKEY SINGLE MALT

Glenlivet 12 años	16 €
Glenlivet 15 años	20 €
Macallan 12 años	20 €

COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy & Martell - VS	12 €
Courvoisier - VSOP	14 €
Remi Martin & Martell - VSOP	16 €
Clés des Ducs - VSOP	18 €
Hennessy & Martell - XO	42 €

BRANDY

Cardenal Mendoza	12 €
------------------------	------

DIGESTIVOS · *DIGESTIVOS*

Grappa / Pacharan Baines	6 €
Amaretto / Amaro Montenegro	7 €

APERITIVOS · *APERITIUS***CERVEZA · *CERVESA***

Estrella Galicia Barril 33cl	5,5 €
Estrella Galicia 0.0%	5 €
Estrella Galicia / Radler / GF	6 €
Estrella Galicia 1906 / Brewdog IPA	7 €

VERMUT & SPRITZ & SANGRIA

Petroni Blanco / Rojo	6 €
Martini RVA. Ambrato / Rubino	6 €
Aperol Spritz	9 €
St.Germain Spritz	9 €
Sangria Pulitzer	9 €

CAFETERÍA · CAFETERIA

ZUMOS · SUCS

Manzana / Piña / Arándanos 4 €
Poma / Pinya / Nabius

Zumo de Naranja Natural 4,5 €
Suc de Taronja Natural

Zumo de Tomate Preparado 8 €
Zumo de Tomate Preparado

AGUA & REFRESCOS · AIGUA & REFRESCS

Cabreiroá 0.5L 3 €

Magma con gas natural 0.5L 4,5 €

Coca-Cola, Zero 3,5 €

Schweppes Naranja, Limón, Tónica 3,5 €

Sprite, Ginger Ale, Lipton 3,5 €

Ginger Beer, Bitter Kas 4,5 €

CAFÉ · CAFÈ

Espresso / Cortado / Americano 2,5 €
Espresso / Tallat / Americà

Café con leche · *Cafè amb llet* 3,5 €

Doble Espresso 3,5 €

Capuccino 4 €

Café latte 4,5 €

Carajillo · *Carallet* 4,5 €

Irish Coffee 8 €

TÉ & INFUSIONES 4 €

TE & INFUSIONS