

DESAYUNO

de 8 a 12h

Pan tostado	5 €
<i>Con mantequilla y mermelada [1-7]</i>	
Huevos al gusto	8 €
<i>con bacon o jamón ibérico y pan tostado [1-3-7]</i>	
Pancakes	12 €
<i>con sirope de arce y yogur griego [1-3-7]</i>	
Bikini	8 €
<i>de jamón dulce y queso Gruyère [1-7]</i>	
Pan de plátano	8 €
<i>con yogur griego y sirope de arce [1-3-7]</i>	
Tostada de aguacate	8 €
<i>con tomate cherry y granada [1-7-8-11]</i>	
Croissant /Pain au chocolat	3 €
<i>[1-3-7]</i>	
Granola	9 €
<i>con arandanos, frutos secos y plátano [1-7-8]</i>	
Bol de fruta de temporada	6 €

LAS TAPAS DEL PULITZER

de 12 a 22:30h

Pan de pagés	4,5 €
<i>Con tomate y aove [1]</i>	
Aceitunas	5,5 €
<i>En aliño mediterráneo</i>	
Croquetas	10 €
<i>De pollo con cremoso de trufa (3u) [1-3-7-15]</i>	
Buñuelos de espinaca	10 €
<i>Pera confitada y togarashi [1-3-7]</i>	
Hummus de garbanzo	9 €
<i>con aceite de chili acompañado de papadum [1-11]</i>	
Paleta ibérica	24 €
<i>De bellota, D.O. Jabugo, cortado a mano</i>	
Tortilla	11 €
<i>“À la minute”, con cebolla caramelizada de Figueres [3]</i>	
Las bravas	8 €
<i>Con salsa piri-piri y allioli [1-3]</i>	
Tabla de quesos	21 €
<i>Con membrillo [1-7-8] (Km 0)</i>	
Ensalada de cogollos	14 €
<i>con pollo frito estilo coreano y salsa César [1,3,4,7,15]</i>	
Tomates del Maresme	22 €
<i>con straciatella, pepino y picatostes [1,7] (Km 0)</i>	
Tartar de atún Balfegó*	29 €
<i>marinado con yema curada, crujiente de arroz y alga nori [1,3,4] (Km 0)</i>	
Steak tartar	18 €
<i>con huevas de arenque y yema curada [1,7]</i>	

LOS CLÁSICOS

de 13 a 22:30h

La Pizza	18 €
<i>Napolitana con tomates cherry y albahaca</i> [1-7]	
Focaccia	15 €
<i>De berenjena, tomate asado y queso urgellia</i> [1-3-7]	
Sandwich*	15 €
<i>De panceta crispy, salsa hoisin y mayonesa de miso</i> [1-3-6-11]	
+ Patatas fritas	+3 €
La burger del Pulitzer	19,5 €
<i>Chutney de bacon, queso mahòn y pepino encurtido</i> [1-7]	
+ Patatas fritas	+3 €
Raviolis	22 €
<i>de espinacas y ricota con salsa de salvia</i> [1-3-7]	
Salmón a la plancha	22 €
<i>Con salsa de mango thai y verduras salteadas</i> [4]	
Entrecot de vaca madurada.	34 €
<i>(300 g) con patatas Primor y pimientos de Padrón</i>	

¿ALGO DULCE?

de 13 a 22:30h

Tarta de queso	7 €
<i>con crumble y lima</i> [1-3-7]	
Coulant de chocolate	8 €
<i>Con helado de caramelo y crumble</i> [1-3-7]	
Piña a la brasa	8 €
<i>con espuma de coco y lima</i> [1-3-7]	
Helado	4 €
<i>de Vainilla de Jamaica/Chocolate o sorbete de mango</i>	
[1-3-7]	

* Sostenibilidad medioambiental y de crianza

[ALÉRGENOS]

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

ESMORZAR

de 8 a 12h

Pa torrat	5 €
<i>Amb mantega i melmelada [1-7]</i>	
Ous al gust	8 €
<i>amb cansalada o pernil ibèric amb pa torrat [1-3-7]</i>	
Pancakes	12 €
<i>Amb iogurt grec, xarop d'auró i iogurt grec [1-3-7]</i>	
Bikini	8 €
<i>de pernil dolç i formatge Gruyère [1-7]</i>	
Pa de plàtan	8 €
<i>amb iogurt grec i xarop d'auró [1-3-7]</i>	
Torrada d'alvocat	8 €
<i>Amb tomàquet cherry, feta i magrana [1-7-8-11]</i>	
Croissant / Napolitana de xocolata	3 €
<i>[1-3-7]</i>	
Granola	9 €
<i>amb nabius, fruits secs i platans [1-7-8]</i>	
Bol de fruita	6 €

LES TAPES DEL PULITZER

de 12 a 22:30h

Pa de pagès	4,5 €
<i>Amb tomàquet i aove [1]</i>	
Olives	5,5 €
<i>Amb amaniment mediterrani</i>	
Croquetes	10 €
<i>De pollastre amb cremós de tòfona (3u) [1-3-7]</i>	
Bunyols d'espínacs	10 €
<i>Amb pera confitada i togarashi [1-3-7]</i>	
<i>Hummus</i>	9 €
<i>de cigrons amb oli de chili acompanyat de papadum [1-11]</i>	
Pernil ibèric	24 €
<i>De gla, D.O. Jabugo, tallat a mà</i>	
Truita	11 €
<i>"À la minute", amb ceba de caramel·litzada Figueres [3]</i>	
Les braves	8 €
<i>Amb salsa piri-piri i allioli [1-3]</i>	
Taula de formatges	21 €
<i>Amb codony [1-7-8] (Km 0)</i>	
Amanida de cabdells	14 €
<i>amb pollastre fregit estil coreà i salsa Cèsar [1-7-8]</i>	
Tomàquets del Maresme	22 €
<i>amb stracciatella, cogombre i crostons [1-7-8] (Km 0)</i>	
Tàrtar de tonyina Balfegó*	29 €
<i>marinat amb rovell d'ou curat, cruixent d'arròs i alga nori [1-7-8] (Km 0)</i>	
Steak tàrtar	18 €
<i>amb ous d'arengada i rovell d'ou curat [1-7]</i>	

ELS CLÀSSICS

de 13 a 22:30h

La Pizza 18 €
Napolitana amb tomàquets cherry i alfàbrega [1-7]

Focaccia 15 €
D'albergínia, tomàquet rostit i formatge urgèlia [1-3-7]

Sandvidtx* 15 €
Amb cansalada, salsa boïsin y maionesa de miso [1-3-6-11]
 + Patates fregides +3 €

La burger del Pulitzer 19,5 €
Amb chutney de bacon, formatge Maó i cogombre en vinagre [1-7]
 + Patates fregides +3 €

Raviolis 22 €
d'espínacs i ricotta amb salsa de sàlvia [1-3-7]

Salmó a la planxa 22 €
Amb salsa de mango thai [4]

Entrecot de vaca madurada..... 34 €
(300 g) amb patates Primor i pebrots del Padrón

ALGUNA COSA DOLÇA?

de 13 a 22:30h

Pastís de formatge 7 €
Amb crumble i llima [1-3-7]

Coulant de xocolata 8 €
Amb gelat de caramel i crumble[1-3-7]

Pinya a la brasa 8 €
amb escuma de coco i llima [1-3-7]

Gelat 4 €
de Vainilla de Jamaica/Xocolata o Sorbet de mango [1-7]

* Sostenibilitat medioambiental y de cria

[AL·LÈRGENS]

1. Cereals amb gluten	2. Crustacis	3. Ous	4. Peix
5. Cacauets	6. Soja	7. Lactis	8. Fruits secs
9. Api	10. Mostassa	11. Grans de sèsam	12. Sulfit
13. Mol·luscs	14. Altramuces		

VINOS · VINS

BURBUJAS · BOMBOLLES 12cl | 75cl

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

Castell Roig BN reserva 8 € | 40 €
D.O. corpinat- macabeo, xarel·lo, parellada

AT Roca Rosado | 42 €
Clasic Penedès - garnatxa negra, macabeu

Moet chandon imperial 20 € | 90 €
A.O.C. Champagne - pinots, chardonnay

Moet chandon Rosé | 105 €
A.O.C. Champagne - pinots, chardonnay

BLANCO · BLANC

La Charla 6 € | 28 €
D.O. Rueda - verdejo

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

Bestue 7 € | 35 €
D.O. Somontano - chardonnay

So Seré 9 € | 45 €
D.O. Penedés - Xarel·lo - 6 meses de barrica

La Trucha 9 € | 45 €
D.O. Rias baixas - Albariño

La Marieta 0,0 7 € | 35 €
D.O. Rias baixas - Albariño

TINTO · NEGRE

Luis Cañas 6 € | 28 €
D.O.Q Rioja - Tempranillo

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

Só Negre 7 € | 35 €
D.O. Penedès - Ull de llebre

Cuvee Cair 8 € | 40 €
D.O. Ribera del duero - Tempranillo

Nuncito | 50 €
D.O.Q Priorat - Garnacha, cariñena, cabernet, syrah

Win 0,0 7 € | 35 €
D.O.C Rioja - Tempranillo - 12 meses de crianza

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 Perro San Juan	16 €
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 €

GIN TONIC KM 0

Gin Brava 100&NOMORE, Tónica Le Tribute
16 €

VODKA

Absolut	12 €
Grey Goose	14 €
Absolut Elyx	16 €
Belvedere Organic	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 €
Glenmorangie 10 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 €
Martini blanco Spritz	9 €
Martini Floreale Spritz 0,0	9 €
Martini Vibrante Spritz 0,0	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 10€
Zumo de Tomate Preparado

AGUA & REFRESCOS · AIGUA & REFRESCS

Cabreiroá 0.5L 4 €

Cabreiroá con gas natural 0.5L 4,5 €

Coca-Cola, Zero 4 €

Schweppes Naranja, Limón, Tónica 4 €

Sprite, Ginger Ale, Lipton 4 €

Ginger Beer, Bitter Kas 4,5 €

Crodino 4,5€

CAFÉ · CAFÈ*

Espresso / Cortado / Americano 3 €
Espresso / Tallat / Americà

Café con leche · *Cafè amb llet* 4 €

Doble Espresso 3,5 €

Capuccino 4,5 €

Café latte 4,5 €

Carajillo · *Cigaló* 4,5 €

Irish Coffee 10 €

TE & INFUSIONS

Jengibre limón / *Gingebre llimona* 5 €

English Breakfast / *Té negre* 5 €

Te verde sencha / *Té verd sencha* 5 €

Manzanilla / *Camomila* 5 €

Menta Poleo / *Poliol* 5 €

Frutos del bosque / *Fruits vermells* 5 €

Rooibos con canela y menta 5 €

Rooibos amb canyella i menta

* Sostenibilitat medioambiental y de crianza