



PULITZER SNACKS

¡COMPARTIR ES VIVIR! - para dos

SHARING IS CARING! - for two

”Enjoy the show”: Olivas, Patatas chips 6€

Mixed olives & Chips

Nuestros “Dips”/Our Dips 10€

Humus, guacamole, pesto de espinacas, nueces, pan plano y pan papadam

Humus, guacamole, spinach and walnut pesto, flat bread and papadam

Tapas Clásicas/ Classic Tapas 12€

Ensaladilla rusa, gazpacho de temporada, croquetas de pollo y trufa negra, patatas bravas

Russian salad, seasonal gazpacho, chicken & black truffle croquettes, fried potatoes, bravas style

Los Ibéricos/ Iberian Cured Meats & Cheeses 16€

Quesos con membrillo, fuet, jamón ibérico, pan con tomate

Cheese with quince jelly, cured local sausage and Iberian ham served with crispy bread and tomato

De Nuestra BBQ/ From Our BBQ 20€

Mini Buenas tardes Burger. Mini brioche de Butifoe con salsa Jack Daniels, manzana y pimiento verde. Entraña a la brasa con patatas, alioli y chimichurri

Mini Burger. Brioche with local sausage, foie gras, Jack Daniels sauce, green pepper and apple. Flank steak with fried potatoes, alioli and chimichurri

La asiática/ Straight from Asia 18€

Lubina glaseada con soja, jengibre y lima. Pollo tandoori con chutney de mango, tzatziki y plátano frito. SÄM de panceta, con kimchi y shiso verde, menta

Glazed seabass with soy, ginger and lime. Tandoori chicken, mango chutney, tzatziki fried banana. SÄM with kimchi pork belly, mint and “shiracha” mayonnaise

La Vegetariana/ The Vegetarian 15€

Pan Plano con crema de albahaca, calabacín asado, tomate seco y piñones. Brie frito con miel de trufa. Boniato fries con salsa tártara y parmesano. “Babaganoush”

Flat bread, creamed basil, roasted zucchini, dried tomato and pinenuts. Crispy fried brie with truffle honey. “Babaganoush”

PULITZER BITES

Olly’s Nachos 9€

Brie Frito con miel de trufa (4 unid) 7€
Crispy fried brie with truffle honey (4 units)

Boniato frito con parmesano y salsa tártara 7.5€
Sweet potato fries with parmesan

Patatas Bravas 7.5€
Fried potatoes, bravas style

Croquetas de pollo rostido y trufa negra (4 unid) 8.5€
Chicken & black truffle croquettes (4 units)

Entraña a la brasa con patatas, alioli y chimichurri 15€
Flank steak with fried potatoes, alioli and chimichurri

Pan plano con albahaca, calabacín rostido, tomate seco y piñones (2 unid) 9€
Flat bread, creamed basil, roasted zucchini, dried tomato and pinenuts (2 units)

Buenas tardes Burger con lechuga, tomate, cebolla confitada y queso mahón (2 unid) 12€
Buenas tardes Burger with lettuce, tomato, onion confit and Mahon cheese (2 units)

Brioche de “Butifoe” con salsa Jack Daniels, manzana verde y pimiento verde (2 unid) 12€
Brioche with local sausage, foie gras, Jack Daniels sauce, green pepper and apple (2 units)

BEBIDAS / DRINKS

VINO / WINE

BLANCO/ WHITE

EL CIRCO, Macabeo · D.O. Cariñena 4.5€ / 25€

PERPLEJO, Verdejo · Rueda 6€ / 32€

TINTO / RED

EL CIRCO, Syrah · D.O. Cariñena 4.5€ / 25€

ARTUKE, Tempranillo · Rioja 6€ / 30€

ROSADO / ROSE

EL CIRCO, Garnacha · D.O. Cariñena 4.5€ / 25€

BORN ROSE, Garnacha · Catalunya. 75cl / 150cl 32€ / 75€

CAVA

MONT PARAL, D.O · Xarel.lo, Parellada 7.5€ / 28€

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT 115€

VEUVE CLICQUOT ROSE 145€



BEBIDAS / DRINKS

| | |
|--|-------|
| APEROL SPRITZ..... | 7.5€ |
| CAMPARI ZUMO NARANJA / ORANGE JUICE..... | 7.5€ |
| SANGRÍA PULITZER | 9€ |
| AGUA 500ML / WATER..... | 3€ |
| AGUA CON GAS 500ML. / SPARKLING WATER | 4.5€ |
| ZUMO DE NARANJA NATURAL / ORANGE JUICE | 4.5€ |
| ZUMO DE FRUTA ECOLÓGICO/ ECO FRUIT JUICE | 3.70€ |
| REFRESCOS / SOFT DRINKS | 3.5€ |

CERVEZA / BEER

CERVEZA ESTRELLA / ESTRELLA BEER

| | |
|--|------|
| CAÑA, CLARA / DRAFT BEER, SHANDY | 4€ |
| MEDIANA / BOTTLE..... | 4.5€ |
| “INEDIT” | 6€ |

CERVEZA ARTESANA EDGE BREWING / ARTISAN BEER

| | |
|---|----|
| ZIGGY · Session IPA 4,8% | |
| VOILÀ · Dry Hopped Blonde 5,6% | |
| ARROZ CON LECHE · White Pastry Stout 6.2% | 6€ |

GIN

| | |
|---|-----|
| BULLDOG, TANQUERAY NO. TEN, MARTIN MILLER'S, BOMBAY SAPPHIRE | 12€ |
| MOMBASA , NORDES , CITADELLE, G'VINE FLORAISON | 14€ |
| HENDRICK'S , MONKEY 47, GIN MARE. BROCKMANS..... | 15€ |

RON

| | |
|---|-----|
| PLANTATION 3 AÑOS, SAYLOR JERRY | 12€ |
| PLANTATION DARK | 13€ |
| MATUSALEM 15 AÑOS, ZACAPA 23 AÑOS, | 14€ |
| BUMBU, SANTA TERESA 1976, DIPLOMATICO RESERVA | 15€ |

TEQUILA & MEZCAL

| | |
|--|-----|
| ESPOLÓN | 8€ |
| HERRADURA SILVER..... | 12€ |
| HERRADURA REPOSADO, MEZCAL SAN COSME | 14€ |

NUESTROS COCTELES /COCKTAILS..... 12€

COCO BEACH by MARTHA - Plantation 3 años, Malibu, puré de coco, falernum
Plantation 3 years, Malibu, coconut puree, falernum syrup

ABEL'S PINK ROSE - Jack Daniel's, St.Germain, arándanos, lima, clara de huevo
Jack Daniel's, St.Germain, cranberry juice, lime, egg white

RUPERTA by FRANCESC - Bulldog, brandy Torres 15 años, puré de calabaza, leche de coco y un toque de curry
Bulldog, brandy, pumpkin puree and a hint of curry

GINGER FIZZ - Bulldog, jengibre, lichi, lima, clara de huevo
Bulldog gin, fresh ginger, lychee juice, lime, egg white

PERUVIAN MULE - Skyy, chicha morada, ginger beer, lima
Skyy, chicha morada, ginger beer, lime

HERRADURA MINT – Herradura Silver, jengibre, lima, menta
Herradura Silver, fresh ginger, lime, mint

LOS CLASICOS / THE CLASSICS

Te preparamos cualquier clásico, ¡pídeselo al barman!
All classics on demand, ask your bartender!

VODKA

| | |
|------------------------------|-----|
| SKYY, TITO'S, KETEL ONE..... | 12€ |
| GREY GOOSE, CIROC | 14€ |
| BELVEDERE | 15€ |

WHISKY

MALTA

| | |
|----------------------------|-----|
| MACALLAN 12 AÑOS..... | 16€ |
| NIKKA FROM THE BARREL..... | 18€ |
| NIKKA COFFEY GRAIN | 22€ |

SCOTCH & IRISH

| | |
|---------------------------|-----|
| JAMESON | 12€ |
| JOHNNIE WALKER BLACK..... | 14€ |

AMERICAN WHISKEY

| | |
|---|-----|
| JACK DANIEL'S, JACK DANIEL'S HONEY | 12€ |
| BULLEIT RYE, BULLEIT BOURBON..... | 12€ |
| WILD TURKEY, MAKER'S MARK | 14€ |
| GENTLEMAN JACK, JACK DANIEL'S SINGLE BARREL | 15€ |
| WOODFORD RESERVE..... | 16€ |