

**#BUENOSDÍASPULITZER**

**DESAYUNOS / BREAKFAST**

FLAUTÍN de jamón serrano/queso/fuet <i>MINI SANDWICH ham/cheese/fuet</i>	4€
2 MINI CROISSANT o 2 MINI MUFFIN <i>2 MINI CROISSANT or 2 MINI MUFFIN</i>	3€
TOSTADA de pan de payés con mantequilla y mermelada <i>TOAST with rustic bread, butter and jam</i>	4,5€
BIKINI PULITZER de pavo y queso mahón <i>Toasted turkey and cheese sandwich</i>	7€
TOSTADA DE AGUACATE con tomate cherry, lima y queso feta <i>AVOCADO TOAST with cherry tomatoes, lime and feta cheese</i>	7,5€
Añade café o té y zumo / <i>Add coffee and juice</i>	4€

**ALGO DULCE / SOMETHING SWEET**

COOKIES de chocolate <i>COOKIES of chocolate</i>	2,5€
“SCONE” con mermelada de albaricoque casera y mascarpone. <i>“SCONE” with homemade apricot jam &amp; mascarpone</i>	4,5€
FRUTA DE TEMPORADA con yogur griego artesano y granola <i>SEASONAL FRUIT with Greek yoghurt and granola</i>	7,5€
CREMOSO DE CHEESECAKE CON LIMA <i>Creamy cheesecake with lime</i>	7€
COULANT de chocolate con creme fraiche de lima <i>COULANT with lime creme fraiche</i>	7,5€

**ES LA HORA DEL TÉ / IT'S TEA TIME**

7€

Disfruta de nuestra selección de tés de Tea & The Gang, acompañado con los clásicos “scones” con confitura casera y mascarpone.  
*Enjoy our selection of teas by Tea & The Gang, accompanied by a classic "scone" with homemade jam and mascarpone.*

**THE RAT RACE** · English Breakfast, **THE BUTTLER** · Earl Grey, **LA CHICA** · Limon y lima · Green Tea,  
**MISS ARTIC** · Menta · Herbal Tea, **THE HIPSTER** · Frambuesa y menta · Herbal Tea,  
**MISS YOGA** · Chamomile · Herbal Tea, **THE NURSE** · Limón y Miel · Rooibos Tea

**#BUENASTARDESPULITZER**

**PARA PICAR / NIBBLES**

ACEITUNAS marinadas · <i>OLIVES, marinated</i>	4,5€
PATATAS CHIPS de “La Cala de Albert Adriá” con salsa de aperitivo <i>POTATO CHIPS from “La Cala from Albert Adriá with paprika vinaigrette</i>	3,5€
PAN CON TOMATE · <i>CRISPY CATALAN BREAD with fresh tomato and olive oil</i>	4,5€
PATATAS BRAVAS · <i>POTATOES, Bravas style</i>	7,5€
CROQUETAS DEL PULITZER · <i>CROQUETTES by Pulitzer</i>	7,5€
BRIE a la plancha con miel de trufa y tostadas · <i>BRIE, grilled and glazed with truffle honey</i>	9€
SURTIDO DE QUESOS nacionales con picos y frutos secos <i>CHEESE selection, served with bread sticks and dried fruit</i>	18€
TABLA DE JAMÓN 80g servida con pan con tomate <i>IBERIAN HAM board Served with bread with tomato</i>	21€

**SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS**

ENSALADA de tomate cherry, mozzarella y albahaca <i>SALAD with cherry tomato, mozzarella and basil</i>	12€
CREMA del día con tostada rústica <i>SOUP of the day with rustic toasted bread</i>	8.5€
<b>PULITZER BURGER</b> Con queso Mahón, cebolla confitada, mostaza, lechuga, tomate y pepinillos servida con boniato frito <i>With Mahon cheese, onion confit, mustard, lettuce, tomato and pickles, served with fried sweet potato</i>	16€
<b>PULITZER SANDWICH</b> con bacon, lechuga, tomate, mayonesa de piparra servido con boniato frito <i>PULITZER SANDWICH with bacon, lettuce, tomato, mayonnaise served with fried sweet potato</i>	16€
<b>BRIOCHE DE POLLO</b> frito, mayonesa de piparras, lechuga y tomate servido con boniato frito <i>CHICKEN BRIOCHE, fried with mayonnaise, lettuce and tomato, served with fried sweet potato</i>	16€
<b>PASTA</b> del día <i>PASTA of the day</i>	12€

**PIZZAS**

<b>NAPOLITANA</b> - tomate, mozzarella, albahaca · <i>tomato, mozzarella and fresh basil</i>	10€
<b>BLANCA</b> - nata, ajo, mozzarella, parmesano y romero · <i>garlic cream, mozzarella, Parmesan and garlic</i>	10€

**Añade ingredientes extra / Add extra toppings**

Champiñones, Rúcula, Jamón York, Calabacín, Tomate Marinado, Olivas, Alcaparras, Cebolla confitada <i>Mushrooms, Rocket, Ham, Zucchini, Marinated tomato, Olives, Capers, Onion Confit</i>	2€
Mozzarella fresca, Crema de trufa, Pollo marinado, Queso azul, Jamón ibérico <i>Fresh mozzarella, Truffled cream, Marinated chicken, Blue cheese, Iberian Ham</i>	3€

**PULITZER PICNICS**

Disfruta de nuestra selección de *picnics* para llevar o disfrútalos en nuestro lobby o en tu habitación.  
*Enjoy our selection of picnics to "take away" or to enjoy in our lobby or room.*

**BUENOS DÍAS PULITZER (16€)**

- 1 Bocado ibérico de jamón/manchego/vegetal
- 1 Mini croissant, 1 mini napolitana, 1 mini muffin
- 1 Yogurt griego, 1 fruta y 1 zumo ecológico

**DESAYUNO GREEN (16€)**

- 1 Bocado de pavo/jamón york/manchego/vegetal
- 1 Ensalada de aguacate con feta
- 1 Yogurt griego natural con miel de flores y granola
- 1 Fruta de temporada y 1 zumo ecológico

**EL APERITIVO DEL PULITZER (23€)**

- 2 Botellas de Sangría individual
- 1 Surtido de olivas marinadas y encurtidos
- 2 Bolsas de patatas chips "La Cala"
- 1 Mejillones en escabeche "Espinaler"
- 1 Dados de manchego marinados

**PULITZER GOURMET (33€)**

- 2 Botellas de sangría individual
- 1 Selección de olivas marinadas y encurtidos
- 1 Mejillones en escabeche "Espinaler"
- 1 Bolsa de Patatas chips
- 1 Dados de manchego marinados
- 1 Surtido de embutidos y jamón Ibérico

**BUENOS DÍAS PULITZER (16€)**

- 1 Iberian ham/manchego cheese/vegetarian sandwich
- 1 Mini croissant, 1 mini chocolate pastry, 1 mini muffin
- 1 Greek yogurt, 1 seasonal fruit and 1 fruit juice

**GREEN BREAKFAST (16€)**

- 1 Turkey/ham/manchego cheese/vegetarian sandwich
- 1 Avocado and feta salad
- 1 Greek yogurt with flower honey and granola
- 1 Seasonal fruit and 1 ecological fruit juice

**PULITZER APERITIVO (23€)**

- 2 Bottles of individual Sangría
- 1 Selection of marinated olives & pickles
- 2 Bags of potato chips "la Cala"
- 1 Marinated mussels "Espinaler"
- 1 Manchego cheese marinated in cubes

**PULITZER GOURMET (33€)**

- 2 Individual Sangria bottles
- 1 Selection of olives and pickles
- 1 "Espinaler" marinated mussels
- 1 Bag of potato crisps
- 1 Manchego cheese marinated in cubes
- 1 Selection of iberian meats and ham

**BEBIDAS / DRINKS**

**ZUMOS ECOLOGICOS / ECOLOGICAL JUICES**

MANZANA / APPLE	3,7€
PIÑA / PINEAPPLE	3,7€
ARÁNDANOS / CRANBERRY	3,7€
ZUMO NARANJA NATURAL / FRESH ORANGE	4,5€
ZUMO DE TOMATE PREPARADO / VIRGIN MARY	8,5€

**AGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS**

AGUA PULITZER 0,5L (Osmosis)	2€
AGUA PULITZER CON GAS 0,5L (Osmosis)	3€
VICHY 0,5L	4,5€
COCA-COLA, ZERO	3,5€
SCHWEPPES NARANJA, LIMON, TONICA	3,5€
SPRITE, GINGER ALE	3,5€
GINGER BEER, BITTER KAS	4.5€

**CAFÉ / COFFEE**

ESPRESSO	2,5€
CORTADO	2,5€
AMERICANO	2,5€
CAFE CON LECHE	3,5€
CAFE DOBLE	3,5€
CAPUCCINO	4€
LATTE	4,5€
CARAJILLO	4,5€
CAFE IRLANDES / ESCOCES	8,5€

**INFUSIONES & TE / INFUSIONS & TEA**

*By Tea and the Gang*

<b>THE RAT RACE</b> · English Breakfast	4€
<b>THE BUTTLER</b> · Earl Grey	4€
<b>LA CHICA</b> · Limon y lima · Green Tea	4€
<b>MISS ARTIC</b> · Menta · Herbal Tea	4€
<b>THE HIPSTER</b> · Frambuesa y menta · Herbal Tea	4€
<b>MISS YOGA</b> · Chamomile · Herbal Tea	4€
<b>THE NURSE</b> · Limon y Miel · Rooibos Tea	4€

**CERVEZAS / BEER**

CAÑA/ CLARA ESTRELLA · <i>Draft beer/ Shandy</i>	4€
DAURA ESTRELLA- sin gluten · <i>Gluten Free</i>	4€
FREE DAMM- sin alcohol · <i>Alcohol free</i>	4€
INEDIT <i>by Ferrán Adriá</i>	6€

**POR COPAS / WINE BY THE GLASS**

**BLANCO / WHITE**

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	4.5€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	5€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	6€

**ROSADO / ROSE**

VIÑA ZORZAL, Garnatxa · Navarra	5€
---------------------------------	----

**TINTO / RED**

DESIG, Merlot · Cataluña	4.5€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	5€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	6€

**CAVA**

MONT PARAL VINTAGE	7,5€
<i>Xarel.lo, Parellada · D.O. Cava, Cataluña</i>	

**POR BOTELLA / WINE BY THE BOTTLE**

**BLANCO / WHITE**

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	25€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	29€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	32€

**ROSADO / ROSE**

VIÑA ZORZAL, Garnatxa · Navarra	25€
---------------------------------	-----

**TINTO / RED**

DESIG, Merlot · Cataluña	25€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	29€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	30€

**ESPUMOSOS / SPARKLING**

MONT PARAL VINTAGE	28€
<i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada · D.O Cava</i>	
VENDRELL OLIVELLA	36€
<i>Parellada, Xarel.lo, Macabeu · D.O Cava</i>	
VEUVE CLICQUOT	115€
<i>Pinot Meunier, Chardonnay &amp; Pinot Noir</i>	
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	145€
<i>Pinot Meunier, Chardonnay &amp; Pinot Noir</i>	

**COCTELES PULITZER/ PULITZER SIGNATURE COCKTAILS**

12€

**BULLDOG BITTER:** Bulldog, skyy, cynar, pepino, amargo naranja · *Bulldog, sky, cynar, cucumber, orange bitter.*

**HERRADURA MINT:** Herradura reposado, zumo manzana, lima, menta, jengibre, azúcar · *Herradura reposado, Apple juice, lime, fresh mint, sugar*

**GINGER PARADISE:** Skyy, St.Germain, lima, jengibre, soda · *Skyy, St.germain, lime, fresh ginger, soda water.*

**LYNCHBURG LEMONADE:** Jack Daniel's, triple sec, lima · *Jack Daniel's, dry triple, lime*

**LOS CLASICOS Y SIN ACLOHOL/ THE CLASSICS AND ALCOHOL FREE**

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

**APERITIVOS - VERMUT**

APEROL SPRITZ	7,5€
CAMPARI TONICA / NARANJA	7,5€
ANTICA FORMULA	6,5€
CINZANO BLANCO	5,5€
CINZANO ROSSO 1757	5,5€
PUNT E MES	6€

**GINEBRA (50 ml)**

BULLDOG · <i>Reino Unido</i>	12€
MOMBASA · <i>Reino Unido</i>	14€
MARTIN MILLER · <i>Reino Unido</i>	12€
TANQUERAY 10 · <i>Reino Unido</i>	12€
HENDRICK'S · <i>Reino Unido</i>	15€
BROCKMANS · <i>Reino Unido</i>	15€
G`VINE FLORAISSON · <i>Francia</i>	14€
CITADELLE · <i>Francia</i>	14€
MONKEY 47 · <i>Alemania</i>	15€
NORDÉS · <i>España</i>	14€
GIN MARE · <i>España</i>	15€

**VODKA (50 ml)**

SKYY · <i>EEUU</i>	12€
GREY GOOSE · <i>Francia</i>	14€
CIROC · <i>Francia</i>	12€
TITOS · <i>EEUU</i>	12€
BELUGA · <i>Rusia</i>	15€
BELVEDERE · <i>Polonia</i>	15€

**TEQUILA Y MEZCAL (50 ml)**

HERRADURA REPOSADO	14€
HERRADURA SILVER	12€
ESPOLÓN	8€

**RON (50 ml)**

BUMBU · <i>Barbados</i>	15€
PLANTATION 3 AÑOS · <i>Jamaica</i>	12€
PLANTATION DARK · <i>Jamaica</i>	13€
ZACAPA 23 · <i>Guatemala</i>	14€
SANTA TERESA 1796 · <i>Venezuela</i>	15€
DIPLOMÁTICO RES. MANTUANO · <i>Venezuela</i>	14€
DIPLOMÁTICO RES. · <i>Venezuela</i>	15€
MATUSALEM 15 · <i>Republica Dominicana</i>	14€

**COGNAC & BRANDY (50ml)**

COURVOISIER VSOP	14€
HENNESSY VS	12€
HENNESSY FINE DE COGNAC	14€
REMY MARTIN VSOP	12€
CARDENAL MENDOZA	12€
HENNESSY XO	42€

**ARMAGNAC, PORT & CALVADOS**

CLES DES DUCS VSOP	14€
TAYLOR'S PORT 10 AÑOS	12€
PERE MANGLOIRE	14€

**DIGESTIVOS – LICORES (50 ml)**

ORUJO BLANCO / HIERBAS MARTIN CODAX	6€
LIMONCELLO	6€
GRAPPA	6€
BAILEYS, FRANGELICO	6€
PACHARAN BAINES	6€
JÄGERMEISTER	7€
AMARETO DI SARONO	7€

**WHISKY (50ml)**

**SINGLE MALT**

TALISKER 10 AÑOS · <i>Islay, Escocia</i>	14€
OBAN 14 AÑOS · <i>West Highlands, Escocia</i>	16€
LAGAVULIN 16 AÑOS · <i>Islay, Escocia</i>	16€
MACALLAN 12 AÑOS · <i>Highlands, Escocia</i>	16€

**JAPANESE**

NIKKA COFFEY GRAIN · <i>Japón</i>	22€
-----------------------------------	-----

**BLENDS & IRISH**

CHIVAS REGAL 18 AÑOS · <i>Escocia</i>	16€
BUSHMILLS 10 AÑOS · <i>Escocia</i>	14€
JAMESON · <i>Irlanda</i>	12€
JW BLACK LABEL · <i>Escocia</i>	14€

**AMERICAN WHISKEY**

JACK DANIEL'S · <i>Tennessee</i>	12€
JACK DANIEL'S HONEY · <i>Tennessee</i>	12€
GENTLEMAN JACK · <i>Tennessee</i>	14€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL · <i>Tennessee</i>	14€
WOODFORD RESERVE · <i>Kentucky</i>	16€
MAKER'S MARK · <i>Kentucky</i>	14€
WILD TURKEY · <i>Kentucky</i>	14€
BULLEIT BOURBON /RYE · <i>Kentucky</i>	12€

**HOTEL  
PULITZER  
BARCELONA**