
NUESTRO VERMUT/OUR APERITIF

Olivas, Patatas chips	6€
<i>Mixed olives & Chips</i>	
Anchoas a la catalana.....	8€
<i>Catalan style anchovies</i>	
Boniato frito con parmesano y salsa tártara	7.5€
<i>Sweet potato fries with parmesan & tartara sauce</i>	
Croquetas de pollo rostido y trufa negra (4 unid)	7.5€
<i>Chicken & black truffle croquettes (4 units)</i>	
Brie Frito con miel de trufa (4 unid).....	7€
<i>Crispy fried brie with truffle honey (4 units)</i>	

“VERMUTET”

VERMUTET para los pequeños 8.5€

“Vermut” for the little ones

MINI BURGER PULITZER / MINI BURGER PULITZER

BONIATO FRITO / SWEET POTATO fries

MOSTO / GRAPE juice “mosto”

DULCE / SWEETS

Cheesecake casero.....	7.5€
<i>Home made cheesecake</i>	
Coulant de chocolate con frutas a la brasa.....	8€
<i>Chocolate coulant with assorted BBQ fruits</i>	

DE NUESTRA BRASA/FROM OUR BBQ

Pita de pollo marinado con soja, miel y cítricos *	11€
<i>Chicken kebab marinated with soya, honey and citrics*</i>	
Caballa a la brasa con verduras en escabeche de romero	12€
<i>Grilled mackerel with rosemary, pickled vegetables with rosemary</i>	
Pan plano hecho al momento con albahaca, calabacín rostido, tomate seco y piñones (2 unid).....	10€
<i>Flat bread, creamed basil, roasted zucchini, dried tomato and pinenuts (2 units)</i>	
PULITZER BURGER.....	16€
<i>Con queso Mahón, cebolla confitada, mostaza, lechuga, tomate y pepinillos servida con boniato frito</i>	
<i>With Mahon cheese, onion confit, mustard, lettuce, tomato and pickles, served with fried sweet potato</i>	

NUESTRAS TABLAS/OUR BOARDS

¡COMPARTIR ES VIVIR! - para dos

SHARING IS CARING! - for two

Clásico Vermut “Pulitzer” / Classic Pulitzer Vermut..... 14€

Anchoas a la catalana, mejillones en escabeche, croquetas de pollo y trufa negra, boniato con parmesano

Catalan style anchovies, pickled mussels, chicken & black truffle croquettes, sweet potato fries with parmesan

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 tomato bread

De Nuestra BBQ/ From Our BBQ..... 22€

Mini Pulitzer Burger. Mini Pita de pollo marinado con soja, miel y cítricos. Brocheta de verduras braseadas.

Mini Pulitzer Burger. Chicken kebab marinated with soya, honey and citrics. Marinated vegetables skewer.

BEBIDAS / DRINKS

CERVEZA / BEER

CERVEZA ESTRELLA / ESTRELLA BEER

CAÑA, CLARA / DRAFT BEER, SHANDY.....	4.5€
CAÑA TURIA / DRAFT BEER (toasted).....	4.5€
MEDIANA / BOTTLE	5€
“INEDIT”	6€
COMPLOT, IPA	6€

VERMUT

CINZANO ROSSO, BLANCO	5.5€
YZAGUIRRE RSV, DOS DEUS, PUNT E MES	6€
ANTICA FORMULA	6.5€

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 4€

REFRESCOS / SOFT DRINKS 3.5€

VINO / WINE

BLANCO/ WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc, D.O. Catalunya 5€ / 25€

VIÑA ZORZAL, Sauvignon Blanc · D.O. Navarra..... 5.5€ / 27€

PIRINEOS 3404, Chardonnay, Gewürtztraminer 6€ / 29€

PERPLEJO, Verdejo · Rueda..... 7€ / 32€

TINTO / RED

DESIG, Merlot · D.O. Catalunya 5€ / 25€

VIÑA ZORZAL Garnacha · D.O. Navarra..... 5.5€ / 27€

PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano 6€ / 29€

ARTUKE, Tempranillo · Rioja..... 7€ / 30€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnacha · D.O. Navarra..... 5€ / 25€

BORN ROSE, Garnacha · Catalunya 7.5€ / 35€

CAVA

MONT PARAL, D.O · Xarel.lo, Parellada 7.5€ / 32€

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT 115€

VEUVE CLICQUOT ROSE 145€

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 AÑO,..... 14€

BUMBU, SANTA TERESA 1976, DIPLOMATICO RESERVA 15€



VODKA

SKYY, TITO'S, KETEL ONE..... 12€

GREY GOOSE, CIROC 14€

BELVEDERE 15€

NUESTROS COCTELES / COCKTAILS..... 12€

TIKI PUNCH

Plantation 3 stars/ dark, melocotón, vainilla, mora

Plantation 3 stars/ dark, apricot, vanilla, blackberry

LADY DIMISTRESCU

Jack Daniel's fire, Campari, cassis, arándanos, cardamomo

Jack Daniel's fire, Campari, cassis, blueberry, cardamom

ROSA PALO

Nordés, chambord, limón, chocolate blanco, almendra, hibiscus

Nordes, chambord, lemon, white chocolate, almond, hibiscus

HERRADURA MINT

Herradura Silver, jengibre, lima, manzana, menta fresca.

Herradura Silver, fresh ginger, lime, fresh mint.

GINGER FIZZ

Bulldog, jengibre, limón, lychee

Bulldog, ginger, lemon, lychee

LOS CLASICOS / THE CLASSICS

Te preparamos cualquier clásico, ¡pídeselo al barman!

All classics on demand, ask your bartender!

WHISKY

MALTA

MACALLAN 12 AÑOS..... 16€

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€

TEQUILA & MEZCAL

ESPOLÓN 8€

HERRADURA SILVER 12€

HERRADURA REPOSADO 14€

MEZCAL SAN COSME..... 14€

ME 14€