

ALL DAY LONG

Fruta de temporada, kéfir con chía y semillas tostadas Seasonal fruit, kefir with chia and toasted seeds	6.5€
Croissant mantequilla Butter croissant	3€
Napolitana de chocolate Pain au chocolate	3€
Tostada de pan payés con queso cremoso, frutos secos y miel Creamy cheese toast with dried fruits and honey	5.5€
Tostada de cremoso de aguacate, lima, tomate cherry y huevo poché Avocado toast with lime, cherry tomatoes and poached egg	6.5€
Bocadillo de jamón ibérico Iberian ham sandwich	6€
Bocadillo fuet / queso manchego "Fuet" sandwich / Cheese sandwich	5.5€
Bocadillo vegetal con tomate, champiñones, lechuga y mayonesa ligera Vegetable sandwich with tomato, mushrooms, lettuce and light mayonnaise	6€
Bikini Pulitzer en pan payés con mantequilla, jamón y queso Pulitzer Bikini with butter, ham and cheese	7€

**Take away available*

DULCES / SWEETS

Cookie de chocolate – 3€
Chocolate Cookie

Cheesecake cremoso con lima – 7€
Creamy Cheesecake with lime

Fruta de temporada, yogur con chía y semillas tostadas – 6.5€
Seasonal fruit, kefir with chia and toasted seeds

Cremoso de chocolate con crumble de haba tonka y compota de plátano – 6.5€
Creamy chocolate with tonka bean crumble and banana compote

Tiramisú Pulitzer / Pulitzer Tiramisu – 6.5€

Cremoso de Lemon Pie, crumble y yogur turco – 6.5€
Lemon Pie, crumble and Turkish yogurt

TAPAS / NIBBLES

Aceitunas marinadas Marinated olives	4.5€
Anchoas del Cantábrico "00" Anchovies from Cantábrico "00"	12€
Pan con tomate Bread with tomato	4.5€
Croquetas Pulitzer de pollo, trufa y parmesano Pulitzer croquettes	8€
Bravas Pulitzer Spicy potatoes Pulitzer	7.5€
Hummus con pan crujiente Hummus with crispy bread	7€
Tartar de ternera con trufa, hueva de arenque, yema y pan "carasatu" Beef tartare with truffle, herring roe, egg yolk and "carasatu" bread	16€
Tabla de quesos con frutos secos y mermelada Cheese board with dried fruits and jam	18€
Tabla de jamón ibérico Iberian ham board	16€

ENSALADAS / SALADS

Burrata, tomate al carbón, rúcula y pesto de pistacho Burrata, roasted tomato, rocket and pistachio pesto	14€
La César del Pulitzer (pollo crujiente, panceta, sardina ahumada y pepinillo encurtido) Pulitzer caesar salad (Crunchy chicken, bacon, smoked sardine and pickles)	14€
Ensalada verde con crudités y vinagre de miel y mostaza Green salad with crudites and honey & mustard vinaigrette	12€
Verduras braseadas al carbón con salsa romesco y ajo negro (v) Roasted vegetables with romesco sauce and black garlic	14€

PIZZ ME, BABY

Pizza Napoletana con base de tomate, mozzarella y albahaca 14€
Pizza Napoletana with tomato, mozzarella and basil

Pizza Bianca con base de ajo confitado, tomillo, mozzarella y nata 14€
Pizza Bianca with candied garlic, thyme, mozzarella and cream

+ *Añade tus ingredientes favoritos. Add your favourites ingredients:*

Champiñones / Rúcula / Jamón York / Calabacín / Olivas / Tomate Marinado / 2€
Alcaparras / Cebolla confitada
Mushrooms / Rocket / Ham / Zucchini / Olives / Marinated tomato / Capers /
Candied Onion

Mozzarella fresca / Crema de trufa / Pollo marinado / Queso azul / Jamón ibérico 3€
Fresh mozzarella / Truffle cream / Marinated chicken / Blue cheese / Iberian Ham

ENTRE PANES PULITZER / PULITZER SANDWICHES

Brioche de pollo con mayonesa de piparras, lechuga braseada y cebolla frita – 12€
Chicken brioche with piparra mayonnaise, lettuce and fried onion

Hamburguesa Pulitzer con bacon, cebolla caramelizada, queso – 14€
gruyere, lechuga y mostaza
Pulitzer Burger with bacon, caramelized onion, gruyere cheese, lettuce and mustard

Pulitzer club en pan de molde brioche con aguacate, lechuga,
pollo, bacon, mayonesa y mostaza – 14€
Pulitzer club Sandwich with avocado, bacon, mayonnaise and mustard

+ *Suplemento "french fries" o boniato frito – 2.5€*
Supplement to add French Fries or Sweet potatoes

ZUMOS ECOLÓGICOS / ECOLOGICAL JUICES

MANZANA / APPLE	4€
PIÑA / PINEAPPLE	4€
ARÁNDANOS / CRANBERRY	4€
ZUMO NARANJA NATURAL / FRESH ORANGE	4€
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 & TÉ / INFUSIONS & TEA

GENGIBRE Y LIMON ginger lemon tea	4€
ENGLISH BREAKFAST	4€
EARL GREY	4€
TÉ VERDE - green tea	4€
POLEO MENTA - mint tea	4€
FRUTOS ROJOS - red fruits infusions	4€
MANZANILLA - chamomile	4€
ROOIBOS	4€

CERVEZAS / BEER

CAÑA/ CLARA ESTRELLA - Draft beer/ Shandy	4€
MEDIANA - Estrella beer	4.5€
DAURA ESTRELLA - sin gluten · Gluten Free	4€
FREE DAMM - sin alcohol · Alcohol free	4€
INEDIT by Ferrán Adriá	6€

POR COPAS - WINE BY THE GLASS

BLANCO / WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	4.5€
XARELA, Garnacha blanca, macabeu. Terra Alta	5.5€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	5€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	6€
VINYES DEL GRAU, Garnatxa Blanca.Terra Alta	6€

ROSADO / ROSE

VIÑA ZORZAL, Garnatxa · Navarra	5€
INDISPENSABLE, Garnatxa · Empordá	5.5€

TINTO / RED

DESIG, Merlot · Cataluña	4.5€
XARELA, Garnacha,shyra, cabernet. Terra Alta	5.5€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	5€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	6€

CAVA

CASTELL D'OLERDOLA BRUT · Xarel.lo, Macabeu, Parellada D.O Cava	7.5€
---	------

POR BOTELLA - WINE BY THE BOTTLE

BLANCO / WHITE

DESIG, Sauvignon Blanc · Cataluña	25€
XARELA, Garnacha blanca, macabeu. Terra Alta	29€
PIRINEOS 3404, Gewürztraminer · Somontano	29€
PERPLEJO, Verdejo · Rueda	32€
VINYES DEL GRAU, Garnatxa Blanca.Terra Alta	32€

ROSADO / ROSE

INDISPENSABLE, Garnatxa · Empordá	28€
BORN ROSE, Garnatxa · Catalunya	35€

TINTO / RED

DESIG, Merlot · Cataluña	25€
XARELA, Garnacha,shyra, cabernet. Terra Alta	29€
PIRINEOS 3404, Cabernet, Moristel · Somontano	29€
ARTUKE, Tempranillo · Rioja	30€

ESPUMOSOS / SPARKLING

CASTELL D'OLERDOLA BRUT · Xarel.lo, Macabeu, Parellada · D.O Cava	28€
JULIA BERNET- ECO · Xarel.lo, Chardonnay · D.O CAVA Subirats	36€
VEUVE CLICQUOT · Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir	115€
TAITTINGER BRUT RESERVA · Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir	115€
TAITTINGER PRESTIGE ROSE · Chardonnay & Pinot Noir	145€

CÓCTELES PULITZER / PULITZER SIGNATURE COCKTAILS (12€)

MOSCOW MULE

Grey Goose vodka, zumo de lima, Ginger Beer / Grey Goose vodka, lime juice, ginger beer.

BRAMBLE

Bombay Bramble, zumo de lima, sirope de azúcar / Bombay Bramble, lime juice, sugar syrup.

PALOMA

Patron silver, zumo de lima, zumo de pomelo, soda / Patron silver, lime juice, grapefruit juice, soda water.

DARK & STORMY

Bacardi Carta Negra, zumo de lima, Ginger Beer / Bacardi Carta Negra, zumo de lima, Ginger Beer.

IL TORINESE

Martini Rubino, Martini Bitter, Martini Ambrato, Naranja & Tónica / Martini Rubino, Martini Bitter, Martini Ambrato, Orange & tonic water.

DEWAR'S COCONUT

Dewar's 8 Caribbean Smooth, zumo de lima, menta, coco y soda / Dewar's 8 Caribbean Smooth, lime juice, mint, coconut and soda water.

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 / Skyy, St.germain, lime, fresh ginger.

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniel's, triple sec, lima, ginger beer / Jack Daniel's, dry triple, lime, ginger beer.

→ LOS CLÁSICOS Y SIN ALCOHOL / THE CLASSICS AND ALCOHOL FREE

Te preparamos cualquier clásico, ¡pídeselo al barman!

All classics on demand, ask your bartender!

APERITIVOS - VERMUT

MARTINI AMBRATO, RUBINO	6€
MARTINI FLOREALE / VIBRANTE	6€
MARTIN FIERO & TONICA	7.5€
APEROL SPRITZ	7.5€
CAMPARI TONICA / NARANJA	7.5€
ANTICA FORMULA	6.5€
CINZANO BLANCO, ROSSO 1757	5.5€
PUNT E MES	6€

GINEBRA (50 ml)

BOMBAY SAPPHIRE, BOMBAY BRAMBLE BULLDOG, TANQUERAY 10, MARTIN MILLER'S	12€
MOMBASA, NORDÉS , CITADELLE, G'VINE FLORAIISON	14€
HENDRICK'S, MONKEY 47, GIN MARE. BROCKMANS	15€

VODKA (50 ml)

SKYY, TITO'S, CIROC	12€
GREY GOOSE	14€
BELVEDERE, BELUGA	15€

TEQUILA Y MEZCAL (50 ml)

ESPOLÓN	8€
PATRÓN SILVER, HERRADURA SILVER	12€
PATRÓN REPOSADO, HERRADURA REPOSADO	14€

RON (50 ml)

BACARDI CARTA BLANCA, PLANTATION 3 AÑOS, PLANTATION DARK	12€
BACARDI CARTA NEGRA, ZACAPA 23 AÑOS	13€
MATUSALEM 15 AÑOS	14€
SANTA TERESA 1976, BUMBU, DIPLOMATICO RESERVA	15€

ARMAGNAC, PORT & CALVADOS

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

COGNAC & BRANDY (50 ml)

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

DIGESTIVOS – LICORES (50 ml)

ORUJO BLANCO / ORUJO DE HIERBAS	6€
LIMONCELLO	6€
GRAPPA	6€
BAILEYS, FRANGELICO	6€
PACHARAN BAINES	6€
JÄGERMEISTER, AMARETO	7€

WHISKY (50 ml)

SINGLE MALT

TALISKER 10 AÑOS	14€
OBAN 14 AÑOS, LAGAVULIN 16 AÑOS, MACALLAN 12 AÑOS	16€

JAPANESE

NIKKA COFFEY GRAIN	22€
--------------------	-----

BLENDS & IRISH

DEWAR'S 8 AÑOS, JAMESON	12€
BUSHMILLS 10 AÑOS, JW BLACK LABEL	14€
DEWAR'S 15 AÑOS, CHIVAS REGAL 18 AÑOS	16€

AMERICAN WHISKEY (50 ml)

JACK DANIEL'S, HONEY, APPLE	12€
BULLEIT BOURBON /RYE	12€
GENTLEMAN JACK, MAKER'S MARK	14€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	14€
WILD TURKEY	14€
WOODFORD RESERVE	16€