



BAR VOLTA SIGNATURE COCKTAILS

En Volta Bar, encarnamos la esencia de un bar mediterráneo, donde la búsqueda de sabores únicos es el centro de atención, añadiendo un toque de curiosidad por aromas lejanos y productos exóticos. Nuestra carta de cócteles está diseñada para celebrar la interacción entre el patrimonio local y la inspiración global, ofreciendo un viaje para los sentidos.

LA VOLTA DEL MEDITERRANI

Nuestra selección de cócteles de autor destacan la rica diversidad de sabores mediterráneos. Incorporamos ingredientes locales y especialidades regionales, y honramos la excelencia y las vibrantes tradiciones culinarias de las culturas mediterráneas.

LA VOLTA DEL MÓN

Esta colección, una exploración aventurera de sabores, se inspira en tierras lejanas e ingredientes de temporada.

Estos cócteles están diseñados para transportarte a través del mundo, abrazando la singularidad de lugares lejanos, reimaginados a través de nuestra lente creativa.



LA VOLTA DEL MEDITERRANI

NOU TROPIC 15

Ketel One vodka infusionada con semillas de hinojo, Aperol, licor de sauco, mandarina

Fresco, cítrico, aromático

CARROT VELVET 15

Zanahoria, Tanqueray Sevilla gin, fino de Jerez, licor de mastika, jengibre, especias

Afrutado, aromático, sedoso

ANTIC CONDAL 16

Brandy infusionado con avellanas y miel, Don Papa ron, ratafia

Tostado, dulce, amaderado

NEGRONI MEDITERRANEO 15

Gin infusionado con aceite de oliva y tomillo limonado, bitter rojo, Cocchi Americano vermouth

Amargo, balsámico, intenso

CORSARIO 14

Fino de Jerez, amaros y tónica

Amargo, seco, ligero

MARAGDA SOUR 15

Gin infusionado con mantequilla y salvia, zumo de limón, azúcar, clara de huevo

Sour, herbal, cremoso

LA VOLTA DEL MÓN

SALOPETTE 14

Plantation Pineapple ron, Savoia Americano, sirope de frambuesa, zumo de limón, cava

Afrutado, refrescante, cítrico

BRISA AHUMADA 16

Volcan Tequila, licor de chipotle, zumo de limón, azúcar, soda de pomelo, aire ahumado

Picante, cítrico, refrescante

CAQUI CHULO 15

Aperol, sirope de azafrán y caqui, amaros, vino Oporto, vino blanco, limón

Afrutado, amargo, seco

SOTOBOSQUE 14

Ron infusionado con setas, Plantation Pineapple ron, sirope de cerveza negra y cacao, lima

Umami, cítrico, dulce

SOMNIARIUM 15

Michter's Bourbon Small Batch infusionado con sésamo, vermouth tinto amargo, licor maraschino, bitter aromático

Dulce, aromático, intenso



CÓCTELES SIN ALCOHOL

GINGER XARRUP 11

Cordial de jengibre y pepino, ginger ale

Super refrescante, cítrico, aromático

AMERISANO 11

Sirope de frambuesa, Tanqueray gin 0.0, bitter 0.0, tónica

Amargo, afrutado, fizzy

DESTILADOS

AMERICAN WHISKEY

Prueba un Old Fashioned o un Manhattan con un
American whiskey de nuestra selección

Michter's Bourbon Small Batch 18

Michter's Sour Mash 18

Michter's American Whisky 18

Michter's Rye 20

Bulleit Bourbon 14

Bulleit Rye 18

Siderit Sherry Cask Rye 30

Maker's Mark 14

Blanton's Original 45

Blanton's Gold Edition 50

ASIAN WHISKY

Nikka Yoichi Japon 30

Kavalan Port Finish 35

Yamazaki 12 55

Hakushu 12 60



SCOTCH WHISKY

Prueba un Penicillin o un Morning Glory Fizz con un scotch de nuestra selección

Glenmorangie Original Malt 10	18
Tomatin Single Malt 12 Años	20
Agot Single Malt Basque	25
J.Walker Green Label	25
Lagavulin 8	25
Ardbeg 10	25
Ardbeg Uigeadail	35
Ardbeg Corryveckan	40
Lagavulin 16	35
Mortlach 12	35
Macallan 12 Double Cask	25
Macallan 15 Double Cask	70
J.Walker Blue 21	85
Glenmorangie Signet	70
Macallan 18 Doble Cask	120
Scallywag Blended Malt	25
Dewars 15	20

TEQUILA Y MEZCAL

Prueba una Margarita o una Paloma con un tequila o un mezcal de nuestra selección

Don Julio Blanco	20
Don Julio Reposado	25
Don Julio Añejo	40
Don Julio 1942	60
The Lost Explorer Blanco	22
1800 Blanco Rva	18
Clandestina Blanco	18
Patron Silver	20
Patron Reposado	25
Patron Añejo	30
Volcan Blanco	25
Volcan Añejo Luminoso	30
Montelobos	20
The Lost Explorer Espadin	20
The Lost Explorer Salmiana	55
The Lost Explorer Tobalá	35
Bruxo N°4 Ensemble	30
Vago Espadin	25
Vago Ensemble En Barro	35



IRISH WHISKEY

Teeling Single Pot Still	20
Bushmills 16	35

GIN

Prueba un Dry Martini o un Gin Fizz con un gin de nuestra selección

Xoriguer	12
Bombay Sapphire	14
Tanqueray	14
Tanqueray Sevilla	14
Tanqueray Ten	18
50 Pounds	14
Malfy Pomelo Rosa	14
Raw	16
Rawal	14
Roku	12
Hendrick's	18
Hayman's Old Tom	14
Mare	18
Bulldog	14
Monkey 47	25

RON

Prueba un Daiquiri o un Mai Tai con un ron de nuestra selección

Bacardi Blanco	14
Don Papa	14
Don Papa Baroko	18
Plantation Pineapple	14
Plantation Original Dark	14
Plantation 3 Stars	14
Santa Teresa Gran Reserva	14
Santa Teresa 1796	20
Smith And Cross	14
Matusalem 15 G.Rva	18
Clairin Sajous	18
Clairin Vaval	18
Worthy Park Single Estate	25
Zacapa 23	25
Zacapa XO	60
Kraken	14
Brugal 1888	20



VODKA

Prueba un Vodka Martini o un Vodka Gimlet con un vodka de nuestra selección

Ketel One	14
Belvedere Pure	19
Grey Goose	22
Siderit Lactee	13

BRANDY Y COÑAC

Prueba un Sazerac o un Sidecar con un coñac de nuestra selección

Brandy Torres 15	14
Brandy Torres Jaime I	45
Cognac Remy Martin VSOP	25
Cognac Hennessy VSOP	25
Cognac Hennessy XO	75
Cognac Pierre Ferrand 10	20
Calvados Christian Drouin VSOP	25
Armagnac Dartigalongue 96	35

PISCO Y CACHAÇA

Prueba un Pisco Sour con un pisco o una Caipirinha con una cachaça de nuestra selección

Pisco Torontel Barsol	16
Pisco Torontel Quebranta	14
Cachaça Sagatiba	14

BODEGA

VINOS DE JEREZ

Prueba un Adonis o Bamboo con un vino de Jerez de nuestra selección

Manzanilla La Gitana	9
Malvasia De Sitges M. Lapis	10
Moscatel Lustau Emilin	10
Harveys Palo Cortado Sherry Dry	9
Rancio De Muller Seco	9
P.X. Lustau San Emilio	10
Amontillado NPU	9
Sheery Tio Pepe Fino	9



VERMOUTH

Prueba un Americano o Sbagliato con un vermouth de nuestra selección

Cocchi Vermouth Di Torino	8
Cocchi Dopo Teatro	8
Cocchi Americano	8
Punt E Mes	7
Antica Formula	9
Siderit Reserva	7
Dos Deus	7
Cinzano Rosso	6
Cinzano Rosso 1757	7
Carpano Extra Dry	7
Noilly Prat Dry	7
Cinzano Bianco 1757	7

BITTER

Aperol	11
Suze	11
Savoia Americano	14
Savoia Orancio	14
Bitter Campari	11
Rinquiquin A La Peche	11

SIN ALCOHOL

Martini Floreale	10
Martini Vibrante	10
Tanqueray 0.0	12
Seedlip Groove 42	16
Llopart Most Flor 0,5 l	10



LICORES Y AMAROS

Italicus	18
Caffè Borghetti	12
Mozart Chocolate Dark	14
Saint Germain	16
Humo De Chile Chipotle	18
Maraschino Luxardo	12
Mastic Tears Classic	14
Chartreuse Verde	14
Chartreuse Jaune	14
Salvia Limone	14
Dry Curacao Pierre Ferrand	14
Amaretto Disaronno	12
Drambuie	14
DOM Benedictine	14
Pastis Pernod 45	12
Ratafia Surrealista	8
Limoncello Di Capri	8
Fernet Branca	9
Baileys	9
Averna	8
Amaro del Capo	9
Amaro Montenegro	9
Amaro Nonino	12
Licor Figa Xoriguer	10
Aguardiente de Orujo	9



VINOS, CERVEZAS Y REFRESCOS

VINOS EN COPA

ESPUMOSO

Llopart Reserva Brut Nature	8
Veuve Clicquot NV	16

ROSADO

Ca N'Estruc Rosat	7,5
Whispering Angel	12,5

BLANCO

Ca N'Estruc Blanc	7,5
Jose Pariente 2023	8,5

TINTO

Ca N'Estruc Negre	7,5
Pardas sus Scrofa	9

CERVEZAS

Prueba la cerveza artesanal de BdeGust, un productor de cerveza local que apoya proyectos sociales y medioambientales en Cataluña

Bdegust Lager	8
Bdebeer Weissbeer	8
Atrebida Eco Hazy Ipa	8
Endabant Trigo Y Cebada	8
Bongo Sin Alcohol	8

Estrella Damm	3,5
Turia	4
Free Damm	4



REFRESCOS

Fevertree Nat. Light Tonic	5
Fevertree Mediterranean Tonic	5
Fevertree Ginger Ale	5
Fevertree Ginger Beer	5
Fevertree Soda Water	5
Thomas Henry Pink Grapefruit	6
Coca-Cola	5
Coca-Cola Zero	5
Fanta Orange	5
Fanta Lemon	5
Nestea Lemon	5
Aquarius	5
Agua Veri Still 0,5l	4
Agua Pirinea Sparkling 0,5l	4
Km Zero 0,7l (Sparkling and Still)	3

SNACKS

Croquetas de pimiento rojo y calabacín	7
Croquetas de jamón ibérico	7
Selección de quesos y embutidos	12
Bikini de roast beef, comté, mostaza	9
Bikini de calabaza, nueces y queso gorgonzola	8
Bikini de calamares fritos, alioli picante de azafrán	10
Ensalada de cous cous	13
Tostada de aguacate	8
Bol de quinoa	13
Torrijas	10