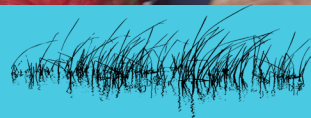


Xerta Sky Bar

cocktails & tapas



TAPAS

Croqueta de cocido <i>Croquette of "cocido"</i>	1 ud - 2€
Jamón ibérico de Bellota <i>Iberic ham - Bellota</i>	40gr - 14€ 80gr - 26€
Surtido de quesos catalanes - 5 variedades <i>Selection of catalan cheeses - 5 varieties</i>	15€
Patatas fritas <i>French fried</i>	7,50€
Patatas bravas <i>"Patatas bravas" (fried potatoes with spicy sauce)</i>	7,50€
Tostada de guacamole con anguila ahumada <i>"Guacamole" toast with smoked eel</i>	8,50€
Ostras del Delta <i>Oysters from Delta</i>	1ud - 3,50€
Pan de cristal con tomate <i>Cristal bread with tomato</i>	1/2 ud - 3€ 1 ud - 5€

BOCADILLOS / SANDWICHES

Hamburguesa de ternera <i>Beef hamburger</i>	14€
Club Sandwich <i>Club Sandwich</i>	14€
Focaccia Caprese <i>Focaccia Caprese</i>	12€
Wrapp de pollo <i>Chicken wrapp</i>	12€

ENTRANTES

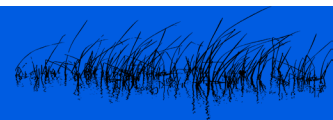
Ensalada Cesar <i>Chicken Caesar's salad</i>	14€
Ensalada Nicoise <i>Nicoise salad</i>	16€
Tartar de atún rojo del Mediterráneo <i>Tartare of Mediterranean bluefin tuna</i>	22€
Pasta al pesto / carbonara <i>Pesto / carbonara pasta</i>	12€
Huevos de corral poché con jamón ibérico y patata confitada <i>Poched free-range eggs with iberic ham and confit potato</i>	9€

PLATOS / DISHES

Meloso de ternera con crema de patata <i>Pulled beef with potato cream</i>	16€
Pollo de corral con ensalada fresca <i>Free-range chicken with fresh salad</i>	15€
Pescado de la lonja de St. Carles de la Ràpita con verduras salteadas <i>Fresh fish with sauteed vegetables</i>	20€

POSTRES / DESSERTS

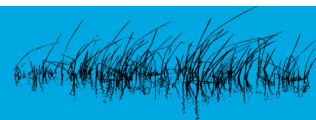
Requesón Fonteta con miel del Perelló <i>Fonteta cottage cheese with Perelló honey</i>	9€
Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i>	10€ 20€
Helado de chocolate o vainilla <i>Chocolate or vainilla ice cream</i>	6€
Coulant de chocolate <i>Chocolate coulant</i>	6€



Presentamos nuestro bar de cócteles, la perfecta integración de todos los ingredientes basado en el destilado con productos frescos y materias primas de calidad suprema.

We present our cocktail bar, seamlessly integrating all the ingredients, based on the distillate, with fresh products and raw materials of supreme quality.

OHLA BEACH	14€
Tito's Vodka, Dry Curaçao, zumo de naranja y granadina <i>Tito's Vodka, Dry Curaçao, orange juice and grenadine</i>	
OHLA PIÑA COLADA	14€
Piña natural, plantation piña, puré de coco y zumo de piña <i>Natural pineapple, pineapple plantation, coconut puree and pineapple juice</i>	
MOJITO	14€
Ron Santísima trinidad 7, lima, menta, azúcar y soda (fresa, coco, fruta de la pasión, lichi, plátano o melocotón) <i>Ron Santísima trinidad 7, lime, mint, sugar and soda (strawberry, coconut, passion fruit, lychee, banana or peach)</i>	
CAIPIRINHA	14€
Cachaça Abelha Organica, lima, azúcar y soda (fresa, coco, fruta de la pasión, lichi, plátano o melocotón) <i>Cachaça Abelha Organic, lime, sugar and soda (strawberry, coconut, passion fruit, lychee, banana or peach)</i>	
SANGRIA XERTA	14€
Santísima trinidad 7, Dry Curaçao, naranja, limón, manzana y vino Modernista tinto <i>Santísima trinidad 7, Dry Curaçao, orange, lemon, apple and Modernista red wine</i>	
MARGARITA	14€
Tequila, Dry Curaçao, zumo de lima y soda (fresa, coco, fruta de la pasión, lichi, plátano o melocotón) <i>Tequila, Dry Curaçao, lime juice and soda (strawberry, coconut, passion fruit, lychee, banana or peach)</i>	
COCKTAIL CAVA ROJO	14€
Puré de frambuesa, Chambord y cava Parxet <i>Raspberry puree, Chambord and Parxet (cava)</i>	
COCKTAIL CAVA TROPICAL BELLINI	14€
St. Germain, fruta de la pasión, limón y cava Parxet <i>St. Germain, passion fruit, lemon and Parxet (cava)</i>	
RED MULE (no alcohol)	10€
Puré de frambuesa, menta fresca y Ginger Beer <i>Raspberry puree, fresh mint and Ginger Beer</i>	
BUBBLE GUM (no alcohol)	10€
Sirope de Bublle Gum, zumo de limón y soda <i>Bubllue Gum syrup, lemon juice and soda</i>	
OHLA SAN FRANCISCO (no alcohol)	10€
Zumo de naranja, zumo de piña, zumo de limón, zumo de melocotón y granadina <i>Orange juice, pineapple juice, lemon juice, peach juice and grenadine</i>	



AGUAS / WATER

Agua 33cl	4€
Agua con gas - Vichy	4€

CAFÉS / COFFEE

Solo / Espresso	3€
Cortado / Espresso with milk	3,30€
Café con leche / Coffee with milk	3,50€
Infusión / Infusion	3,50€
Capuccino	4€
Americano / Black coffee	3€

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca Cola	4€
Coca Cola zero	4€
Schweppes naranja	4€
Schweppes limón	4€
Schweppes ginger ale	4,50€
Bitter Kas	4€
Red Bull	6€
Nestea	4€
Zumo natural de naranja / Orange juice	6,50€
Zumos / Juice	4€
Tonica Tribute	4€

CERVEZAS / BEERS

Caña	4€
Pilsner Urquell	5,50€
San Miguel 0.0	4,50€
San Miguel Selecta	5€
Coronita	5€

VINOS / WINES

	GLASS	BOTTLE
BLANCO / WHITE		
Modernista	5€	21,60€
L'Indià	6€	24,00€
Gamberro garnatxa blanca	13€	45,60€
TINTO / RED WINE		
Modernista	5€	21,60€
L'Indià	6€	24,00€
Gamberro negre de guarda	13€	45,60€
ESPUMOSO / SPARKLING		
Juve&Camps Rva. Familia	9€	33,60€
Josep Foraster Rosat Trepas	7€	28,80€
Moët Chandon Brut Imperial	19€	76,00€

BRANDY

Torres	10€
--------	-----

DESTILADOS Y LICORES / SPIRITS AND LIQUORS

Amaretto	7€
Ratafia	6€
Licor d'arròs	6€
Pacharan	9,50€
Vermut Mercè del Menescal	6€

GINEBRAS / GIN

Bombay Sapphire	11,50€
Seagram's	11,50€
Bulldog	12,50€
Tanqueray	11,50€
Hendrick's	13,50€
Gin Mare	12,50€
Le Tribute	13,50€
Gin MG	10€

RON

Zacapa Centenario 23	15€
Diplomatico	13,50€
Santísima Trinidad 7 años	11€
Santísima Trinidad 15 años	13€
Plantation 3 Star	10€

TEQUILA

Don Julio Reposado	13€
Patron Reposado	13€
Patron silver	15€
Mescal	12€

VODKA

Stolichnaya Elit	13,50€
Belvedere	13,50€
Grey Goose	13,50€
Tito's	10€

WHISKYS

JB	9,50€
Cardhu	11,50€
Macallan	18€
Glenrothes	15€
Woodford Reserve Bourbon	10€
Glenmorangie	10€
Isle of Jure	10€
Caol Ila Signatory	18€
Jamesn	9€
Nikka Yoichi	18€

