

# MENÚ INDEX

## BAR BLEND

### BEBIDAS/BEGUDES

REFRESCOS-ZUMOS/REFRESC-SUCS/AGUA MINERAL/AIGUA MINERAL	3
CERVEZA/CERVESA -APERITIVOS/APERITIUS	3
WHISKY-TEQUILA-GIN	4
RON-VODKA	5
CALVADOS-BRANDY-LICORES Y DIGESTIVOS /LICORS I DIGESTIUS	6
JEREZ Y OPORTO/XERES I PORTO	6

### NESPRESSO BY PULLMAN

RECETAS CON CAFÉ FRÍO / RECEPTES AMB CAFÈ FRED	7
RECETAS CON CAFÉ CALIENTE / RECEPTES AMB CAFÈ CALENT	8

### TAPAS TRY

9

### SANDWICHES

13

### COCKTAILS

TIMELESS COCKTAILS	15
PULLMAN COLLECTION	16
THE MUST HAVE	18
SHARING COCKTAILS	19
COLLECTION BY EMMANUEL SAINT-JEAN	20

### VINOTECA

BLANCO/BLANC	23
ROSADO/ROSAT	24
TINTO/NEGRE	25
CAVA & CHAMPAGNE	27
VINOS A COPAS/VINS A COPEES	28

### PULLMAN TEA DELI

20 TÉS DE ALTA CALIDAD/ 20 TES D'ALTA QUALITAT	31
--	----

### PULLMAN TEA DELI MOMENTS

43



# BEBIDAS / BEGUEDES

REFRESCOS-ZUMOS / REFRESCS-SUCS

## REFRESCOS-ZUMOS

### REFRESCS-SUCS

Refrescos	3,50€
Refresc	
Red Bull	6,50€
Zumo de Frutas	3,50€
Sucs de Fruites	
Zumo de Naranja Natural	4,50€
Suc de Taronja Natural	
Cacaolat	4,00€
Fever Tree	5,00€

## AGUA MINERAL-AGUA MINERAL

### SIN GAS/SENSE GAS

Bezoya (1L)	5,50€
Bezoya (0.5L)	4,00€
Bezoya de Plástico (0.5L)	4,00€
Fontdor (0.25L)	2,50€

### CON GAS/AMB GAS

Vivaris (0.5l)	4,00€
Vichy Catalan (1.L)	6,00€
Vichy Catalan(0.25L)	2,50€
San Pellegrino (0.5L)	5,50€
Perrier (0.33L)	5,50€

## CERVEZA/ CERVESES

San Miguel 30cl	4,00€
San Miguel 50cl	7,00€
Clara	4,50€
Free Damn	4,00€
Estrella Damn	4,00€
Moritz	4,00€
Budweiser	4,50€
Coronita	6,00€
Heineken	5,00€
Pilsner Urquel	6,50€
Guinness	6,00€
Murphy's	6,00€
Vol Damn	4,00€

## APERITIVOS/ APERITIUS

Aperol	7,00€
Campari	7,00€
Cynar	7,00€
Martini (Blanco/Rojo/Dry)	5,50€
Noilly Prat	6,50€
Pastis 51	7,00€
Pernod	7,00€
Pimm's	7,00€
Ricard	6,50€

## WHISKY

### BLENDED WHISKY

Ballantines	9,50€
Chivas Regal 12	14,50€
Chivas Regal 21	31,00€
Cutty Sark	9,50€
JB	9,50€
Jameson	10,50€
Johnie Walker Black	14,50€
Johnie Walker Red	10,50€
White label	9,50€

### SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich	15,00€
Glenrothes	16,50€
Knappogue	14,50€
Knockando	15,50€
Lagavullin 16	22,50€
Laphroaig 10	14,50€
Macallan 12	16,50€
Macallan 18	31,00€
Oban 14	20,50€
Talisker	14,50€

## BOURBON WHISKY

Blanton's	14,50€
Canadian Club	10,50€
Four Roses	10,50€
Jack Daniel's	11,50€
Jim Beam	10,00€
Woodford Reserve	14,50€

## GIN

Beefeater	8,50€
Bombay Sapphire	9,50€
Citadelle	10,00€
Gordon's	8,00€
Hendrick's	10,00€
London Dry	10,00€
Tanqueray	8,50€
Tanqueray 10	10,00€

## TEQUILA

Don Julio	17,50€
Herradura Añejo	17,50€
Herradura Reposado	10,50€
Sauza	6,50€

# BEBIDAS / BEGUEDES

RON-VODKA

## RON

Appleton	9,50€
Bacardi	8,50€
Bacardi 8	12,50€
Barceló	10,00€
Captain Morgan	8,50€
Clément 15 años	35,00€
Havana 3	8,00€
Havana 7	10,50€
Matusalem 15	14,50€
Pampero Aniversario	14,00€
Pampero Añejo	8,50€
Zacapa 23	18,50€
Zacapa XO	29,00€

## VODKA

Absolut	8,50€
Belvedere	16,50€
Ciroc	10,00€
Grey Goose	18,50€
Ketel One	18,50€
Moskovskaya	8,00€
Skyy	8,50€
Smirnoff	8,50€
Stolichnaya	8,50€
Wyborowa	8,50€
Wyborowa Single Estate	16,00€

### BRANDY

Cardenal Mendoza	14,50€
Carlos I	12,50€
Duque de Alba	14,50€
Jaime I	22,50€
Lepanto	14,50€
Luis Felipe	25,50€
Magno	7,50€

### COGNAC

Hennessy VS	14,50€
Hennessy XO	39,50€
Martell VSOP	15,50€
Napoléon Courvoisier	23,50€
Rémi Martin VSOP	15,50€

### ARMAGNAC

Laberdolive	26,50€
Dartigalongue	18,50€

### CALVADOS

Père Magloire VSOP	14,50€
Roger Groult 8 años	21,50€

### LICORES Y DIGESTIVOS

#### LICORS I DIGESTIUS

Amaretto Di Saronno	6,50€
Bailey's	6,50€
Grappa Nardinni	8,50€
Licor 43	7,50€
Limoncello	7,50€
Malibu	7,50€
Marie Brizard	6,50€
Orujo	6,50€
Patxaran Baines	8,50€
Sambucca	6,50€

### JEREZ Y OPORTO

#### XERES I PORTO

Dow's Tawny	8,50€
Dow's Tawny 10	14,50€
Fine Tio Pepe	5,50€
Manzanilla Lustau	6,50€
Pedro Ximenez	14,00€
Lustau San Emilio	

---

### ICED ESPRESSO

Grand Cru Espresso Forte o Espresso Leggero mezclado en coctelera con hielo picado. Grand Cru Espresso Forte o Espresso Leggero mesclat en una coctelera amb gel picat.

2,50€

---

---

### ICED CAFFÈ

Grand Cru Lungo Forte servido sobre dos bolas de helado de vainilla, recubierto con nata montada y trocitos de chocolate. Grand Cru Lungo Forte servit sobre dues boles de gelat de vainilla, recobert amb nata muntada i trossets de xocolata.

3,75€

---

---

### ICED MACCHIATO

Grand Cru Ristretto Origin India o Espresso Leggero frío con espuma de leche. Grand Cru Ristretto Origin India o Espresso Leggero fred amb escuma de llet.

3,75€

---

---

### ICED CAPUCCINO

Grand Cru Ristretto o Espresso Leggero frío con espuma de leche. Grand Cru Ristretto o Espresso Leggero fred amb escuma de llet.

4,00€

---

### MOKA LATTE

Grand Cru Espresso Forte con leche caliente y cacao, cubierto con una capa de espuma de leche. Grand Cru Espresso Forte amb llet calenta i cacau, cobert amb una capa d'escuma de llet.

2,50€

### LATTE MACCHIATO

Una suave mezcla de leche caliente y espuma con una carga de Grand Cru Ristretto Origin India, Espresso Forte o Espresso Leggero. Una mescla suau de llet calenta i escuma amb una càrrega de Grand Cru Ristretto Origin India, Espresso Forte o Espresso Leggero.

3,75€

### CAFFÈ LATE

Una mezcla de leche caliente con una carga de Grand Cru Lungo Forte con una fina capa de espuma de leche. Una mescla de llet calenta amb una càrrega de Grand Cru Lungo Forte coronada per una fina capa d'escuma de llet.

2,75€

### ESPRESSO MACCHIATO

Grand Cru Ristretto Origin India o Espresso Leggero preparado en vaso pequeño y cubierto con una nube de espuma de leche caliente. Grand Cru Ristretto Origin India o Espresso Leggero preparat en un got petit i cobert amb un nívol d'escuma de llet calenta.

2,50€





---

**JAMÓN IBÉRICO/PERNIL IBÈRIC**

Jamón ibérico puro de bellota 5J, DO Jabugo (Huelva).

Pernil ibèric pur de gla 5J, DO Jabugo (Huelva)

20,00€

---

---

**ESQUEIXADA**

Esqueixada de bacalao confitado, manzana verde, caviar de tomate y salsa pilpil. Esqueixada de bacallà confitat, poma verda, caviar de tomàquet i salsa pil-pil.

10,00€

---

---

**ENSALADA RUSA/AMANIDA RUSSA**

La ensalada rusa con pollo, espárragos y espuma de mayonesa.

L'amanida russa amb pollastre, espàrrecs i escuma de maionesa.

7,00€

---

---

**COCA DE PAN TOSTADA/COCA DE PA TORRADA**

Coca de pan tostada con tomate de colgar de Can Roseta.

Coca de pa torrada amb tomàquet de penjar de Can Roseta.

3,00€

---

---

### **CROQUETAS/CROQUETES**

Croquetas cuadradas de jamón ibérico.  
Croquetes quadrades de pernil ibèric.

8,00€

---

---

### **SAU MAI**

Sau Mai casero de tripa de bacalao y espárragos.  
Sau Mai casolà de tripa de bacallà i espàrrecs.

9,00€

---

---

### **GAMBAS/GAMBES**

Gambas al ajillo con merengue salado de aceite.  
Gambes amb allada i merenga salada d'oli.

10,00€

---

---

### **BRAVAS/BRAVES**

Patatas bravas Skipper. Patates braves Skipper.

9,00€

---



---

### **VERDURAS VERDES/ VERDURES VERDES**

Verduras verdes en tempura con salsa de pimientos.  
Verdures verdes en tempura amb salsa de pebrots.

9,00€

---

**CIGALAS/ESCAMARLANS [Km.0] ▲**

Cigalas sin trabajo asadas con alioli de pera.  
Escamarlans sense feina rostits amb allioli de pera.

12,00€

**PATATAS/PATATES**

Patatas de Olot rellenas de carne rustida.  
Patates d'Olot farcides de carn rostida.

8,00€

**UN PASEO POR SAN SEBASTIÁN/UN PASSEIG PER SANT SEBASTIÀ**

Montadito de langostinos al ajillo en versión fría. 1,75€/por unidad  
Barqueta de llagostins amb allada en versió freda 1,75€/per unitat

Montadito de foie caramelizado con escalibada. 1,75€/por unidad  
Barqueta de foie caramel·litzat amb escalivada. 1,75€/per unitat

Montadito de queso Flor de Esgueva de oveja vieja. 1,50€/por unidad  
Barqueta de formatge Flor de Esgueva d'ovella vella 1,50€/per unitat

---

### **TAPAS BARCELOVER/TAPES BARCELOVER**

Esqueixada, la ensalada rusa, langostinos al ajillo, coca de pan tostada, croquetas cuadradas, patatas bravas y cigalas con alioli de pera.

Esqueixada, l'amanida russa, llagostins amb allada, coca de pa torrada, croquetes quadrades, patates braves i escamarlans amb allioli de pera.

22,00€

---

---

### **TAPAS DELUXE/TAPES DELUXE**

Jamón ibérico puro bellota 5J, esqueixada, montadito de foie caramelizado, coca de pan tostada, patatas bravas, cigalas con alioli de pera y croquetas de jamón ibérico. Pernil ibèric pur gla 5J, esqueixada, barqueta de foie caramel·litzat, coca de pa torrada, patates braves, escamarlans amb allioli de pera i croquetes de pernil ibèric.

26,00€

---

#### **TAPAS BARCELOVER/TAPES BARCELOVER +:**

1 COPA(6CL) DE: VINO TINTO +VINO BLANCO/1 COPA DE: (6CL) VI NEGRE + VI BLANC

26,00€

1 CAÑA/1 CANYA

25,00€

#### **TAPAS DELUXE/TAPES DELUXE +:**

1 COPA(6CL) DE: VINO TINTO +VINO BLANCO/1 COPA DE: (6CL) VI NEGRE + VI BLANC

30,00€

1 CERVEZA MORITZ/1 CERVESA MORITZ

29,00€

---

## HAMBURGUESA DE TERNERA/HAMBURGUESA DE VEDELLA [Km.0] ▲

Hamburguesa de ternera ecológica a la parrilla con bacon, cebolla dulce y queso ahumado Idiazabal. Hamburguesa de vedella ecológica a la graella amb bacó, ceba dolça i formatge fumat Idiazabal.

19,00€

---

---

## HAMBURGUESA DE POLLO/HAMBURGUESA DE POLLASTRE

Hamburguesa de pollo al tomillo, jamón ibérico, queso Tou dels Til·lers. Hamburguesa de pollastre amb farigola, pernil ibèric, formatge Tou dels Til·lers.

15,00€

---



---

## VEGETARIANA/VEGETARIANA

Hamburguesa vegetariana de arroz, verduras y lechugas de temporada. Hamburguesa vegetariana d'arròs, verdures i enciams de temporada.

12,00€

---



---

### **SÁNDWICH CALIENTE/SANDVITX CALENT**

Sándwich caliente de ternera, queso Tou dels Til·lers y rúcula selvática.  
Sandvitx calent de vedella, formatge Tou dels Til·lers i ruca selvàtica.

14,00€

---

---

### **CLUB SANDWICH**

Con pollo, bacon, lechuga, tomate, mayonesa y huevo duro, en pan de molde. Amb pollastre, bacó, enciam, tomàquet, maionesa i ous bullit en pa de motlle.

15,00€

---

# TIMELESS CLASSIC PULLMAN COCKTAILS

## KIR ROYAL

Crema de Cassis/Champagne.  
Crema de Cassis/Champagne.

## CAIPIRINHA

Cachaça/Azúcar/Lima.  
Cachaça/Sucre/Llima.

## WHISKY SOUR

Jim Beam/Zumo de Limón/Azúcar.  
Jim Beam/Suc de Llimona/Sucre.

## COSMOPOLITAN

Sky Vodka/Cointreau/Lima/  
Azúcar/Zumo de Arándanos.  
Sky Vodka/Cointreau/Llima/  
Sucre/Suc de Nabius.

## DRY MARTINI

Bombay Sapphire/Noilly Prat.  
Bombay Sapphire/Noilly Prat

## PREMIUM MOJITO

Havana 3/Lima/Menta/Azúcar.  
Havana 3/Llima/Menta/Sucre.

## BLOODY MARY

Vodka Skyy/Sal y Pimienta/Salsa  
Perrins/Tabasco/Zumo de Limón/  
Zumo de Tomate. Vodka Skyy/Sal  
i Pebre/Salsa Perrins/Tabasco/Suc  
de Llimona/Suc de Tomàquet.

## MARGARITA

Tequila Sauza/Cointreau/Zumo  
de Limón/Azúcar. Tequila Sauza/  
Cointreau/Suc de Llimona/Sucre.

TODOS/TOTS 10,50€

---

### MARTINI & WINE THYME

Martini Blanco/Grand Marnier/Sirope Monin Rose/Zumo de Naranja/  
Vino Blanco/Champagne. Martini Blanc/Grand Marnier/Monin Rose/  
Suc de Taronja/Vi Blanc/Champagne.

---

---

### LITTLE CARACAS

Ron Pampero/Grand Marnier/Sweet and Sour/Zumo de Manzana/  
Zumo de Arándanos. Ron Pampero/Grand Marnier/Sweet and Sour/Suc  
de Poma/Suc de Nabius.

---

---

### TAKE & TALK

Johnnie Walker Black Label/Licor de Fresas/Zumo de Piña/Zumo de  
Manzana/Sirope de Melón Monin. Johnnie Walker Black Label/Licor de  
Maduixa/Suc de Pinya/Suc de Poma/Xarop de Meló Monin.

---

---

### PULLMAN CONNECTION

Ketel One Vodka/ Licor Midori de Lichi/Zumo de Piña/Sweet and Sour.  
Ketel One Vodka/ Licor Midori de Lichi/Suc de Pinya/Sweet and Sour.

---

TODOS/TOTS 12,00€



---

### **CUCUMBER MARTINI**

Tanqueray Ten/Zumo de Manzana/Manzana Fresca/Pepino/Azúcar.  
Tanqueray Ten/Suc de Poma/Poma/Cogombre/Sucre.

---

---

### **PREMIUM CHOCOLATE MOJITO**

Chocolate Blanco en Polvo /Café/ Hojas de Menta /Lima/Agua Monin  
Barley/Ron Pampero/Perrier. Chocolata Blanc en Pols/Cafè/Fulles de  
Menta /Llima/Aigua Monin Barley/Ron Pampero/Perrier.

---

---

### **STRAWBERRY MARY**

Ketel One Vodka/Malibu/ Licor de Melocotón/Puré de Fresa/Zumo  
de Naranja/Zumo de Piña/Sweet and Sour. Ketel One Vodka/Mali-  
bu/Licor de Pressec/Puré de Maduixa/Suc de Taronja/Suc de Pinya/  
Sweet and Sour.

---

---

### **BLANCO MARGARETTO**

Don Julio Tequila/Licor de Amaretto/Sweet and Sour/Zumo de Na-  
ranja/Sirope de Avellanas Monin. Don Julio Tequila/Licor de Amaretto  
/Sweet and Sour/Suc de Taronja/Xarop d' Avellanes Monin.

---

TODOS/TOTS 12,00€

---

### BE ZEN

Plátano Fresco/Puré de Fresa/Zumo Premium de Manzana/Puré de Mango/Agua Monin Barley. Plàtan Fresc/Puré de Maduixa/Suc Premium de Poma/Puré de Mango/Aigua Monin Barley.

---

---

### DR FEEL GOOD

Puré de Fresa/Piña/Zumo de Naranja/Sweet and Sour/Sirope de Vanilla Monin. Puré de Maduixa/Pinya/Suc de Taronja/Sweet and Sour/Xarop de Vanilla Monin.

---

---

### PULLMAN ATTITUDE

Sweet and Sour/Hojas de Menta/Agua Monin Barley.  
Sweet and Sour/Fulles de Menta/Aigua Monin Barley.

---

---

### ICED TEA

Té negro(Jardin Bleu)/Sirope de Vanilla Monin. Te negre (Jardin Bleu)/Xarop de Vanilla Monin.

---

---

### PASSION CAPPUCCINO

Café/Leche/Sirope de Caramelo Monin/Cookie/Crema Chantilly.  
Cafè/Llet/Xarop de Caramel Monin/Cookie/Crema Chantilly.

---

TODOS/TOTS 10,50€

---

### THE MOST MOJITO

Hojas de Menta/Lima/Cane Syrup/Ron Pampero/Perrier.  
Fulles de Menta/Llima/Cane Syrup/Ron Pampero/Perrier.

---

---

### THE MOST VITAMINS

Puré de Fresas/Puré de Plátano/Fresas Frescas/Zumo de Limón/Zumo de Piña Premium/Zumo de Manzana Premium/Zumo de Naranja/Sirope de Vainilla Monin. Puré de Maduixa/Puré de Plàtan/Maduixes Fresques/Suc de Llimona/Suc de Pinya Premium/Suc de Poma Premium/Suc de Taronja/Xarop de Vainilla Monin.

---

---

### SANGRÍA

Brandy Magno/Sky Vodka/Cointreau/Zumo de Naranja/Vino Tinto D.O./Azúcar/Sprite/Fruta de Temporada. Brandy Magno/Sky Vodka/Cointreau/Suc de Taronja/Vi Negre D.O./Sucre/Sprite/Fruita de Temporada.

---

TODOS/TOTS 50,00€

---

### WHAT ELSE?

Skyy Vodka/Kalhua/Espresso/Sirope de Vainilla/Chocolate Amargo.  
Skyy Vodka/Kalhua/Espresso/Xarop de Vainilla/Chocolata Amarg.

---

---

### FROM BARCELONA WITH LOVE

Citadelle/Frangelico/Puré de Piña/Bitter de Lavanda.  
Citadelle/Frangelico/Puré de Pinya/Bitter de Lavanda.

---

---

### ¡CARAMBA!

Tequila Herradura/Sirope de Agave/Zumo de Lima/Zumo de Guayaba.  
Tequila Herradura/Xarop d' Agave/Suc de Lima/Suc de Guayaba.

---

---

### ITALIAN JOB

Apio/Té Verde (Senchá Fukuya)/Zumo de Lima/Azúcar.  
Apit/Te Verd (Senchá Fukuya)/Suc de Lima/Sucre.

---

---

### PUZZLE

Havana 3/Casta Diva (Moscatel)/Fresas/Puré de Maracuyá/Sirope de Maracuyá/Ginger Ale. Havana 3/Casta Diva (Moscatel)/Maduixes/Puré de Maracuyà/Xarop de Maracuyà/Ginger Ale.

---

TODOS/TOTS 12,00€

---

### GREEN DAY

Bacardi/Azúcar/Zumo de Limón/Hojas de Menta/Cava.  
Bacardi/Sucre/Suc de Llimona/Fulles de Menta /Cava.

---

---

### ONE MORE PLEASE

Skyy Vodka/Aperol/Zumo de Maracuyá/Sirope de Miel/Zumo de Lima/Zumo de Mora. Skyy Vodka/Aperol/Suc de Maracuyà/Xarop de Mel/Suc de Lima/Suc de Mores.

---

---

### BUFFALO BILLY

Jim Beam/Zumo de Pomelo/Zumo de Naranja/Amaretto/Red Curaçao/Sirope de Granadina. Jim Beam/Suc d' Aranja/Suc de Taronja/Amaretto/Red Curaçao/Xarop de Granadina.

---

TODOS/TOTS 12,00€



**VINO BLANCO/VI BLANC**

	<b>12,50 CL</b>	<b>37,50 CL</b>	<b>75CL</b>
CAN FEIXES D.O. Penedés.2011			18,50€
EL PERFUM D.O. Penedés. 2011			17,50€
GRAN VIÑA SOL D.O. Penedés. Bodegas Torres. 2011			33,50€
GESSAMÍ D.O. Penedés. Bodegas Gramona. 2011		8,50€	
VIÑA ESMERALDA D.O. Penedés. Bodegas Torres. 2011		12,00€	
AUZELLS D.O. Costers del segre. Tomás cusine. 2011	6,00€		26,00€
L'EQUILIBRISTA D.O. Catalunya, Ca N' Estruct. 2011			24,50€
EL JARDÍN DE LUCÍA D.O. Rías Baixas.2011			27,00€
TERRAS GAUDA D.O. Rías Baixas. 2011			33,50€
GUITIAN D.O. Valdeorras.2005			27,00€
EL PERRO VERDE D.O. Rueda. Valladolid. 2011	5,00€		21,00€
QUINTA APOLONIA D.O. Rueda. Valladolid. 2011			30,00€
FINCAS NUEVA. D.O. Ca la Rioja. 2011			27,00€
CHABLIS Billaud Simon. Bourgogne. 2011			46,50€
ALSACE Domaine Marcel. Deiss. 2008.			43,50€
STAETE LAND. Marlborough. Nueva Zelanda .2009.			57,00€
CONUNDRUM California. U.S.A.. 2005.			81,00€

---

**VINO ROSADO/ VI ROSAT**

AUGUSTUS D.O. Penedés. 2011

PARDAS, SUMOLL. D.O. Penedés. 2011

TRES OBISPOS Pittacum D.O. Bierzo 2011

**12,50 CL**

**37,50 CL**

**75CL**

19,00€

25,00€

21,00€



**VINO TINTO / VI NEGRE**

**12,50 CL**

**37,50 CL**

**75CL**

CORONAS D.O. Penedés. Bodegas Torres.			7,50€
MAS LA PLANA D.O. Penedés. Bodegas Torres.2002.			78,00€
FINCAS MALAVEINA D.O. Empordà. 2008			41,50€
GOTIM BRU D.O. Costers del Segre. 2009			20,00€
VILOSELL D.O. Costers del Segre. 2008	6,00€		28,50€
CLOS MANYETES D.O. Q. Priorat. 2008.			97,00€
BRUBERRY D.O. Montsant. 2009.	6,00€		27,00€
DIDO D.O. Montsant. 2009.			33,00€
CAMINS DEL PRIORAT D.O. Qu. Priorat. Alvaro Palacios. 2011.			33,50€
LES TERRASSES D.O. Qu. Priorat. Alvaro Palacios. 2010.			50,50€
CLOS MOGADOR D.O. Qu. Priorat. 2008.			97,00€
L' EQUILIBRISTA D.O. Catalunya. 2010.			29,00€
REMELLURI D.O. Ca. La Rioja. 2010			14,00€
ARTADI PAGOS VIEJOS D.O. Ca. La Rioja. Bodegas Artadi. 2005			97,00€
LA VENDIMIA D.O. Ca. La Rioja. 2011			19,50€
EL PREDICADOR D.O. Ca. La Rioja. 2010			39,50€
SAN VICENTE D.O. Ca. La Rioja. 2008			63,50€
RODA I D.O. Ca. La Rioja. 2006			70,50€
VIÑA TONDONIA D.O. Ca. La Rioja. 1999			20,50€
VIÑA AL LADO DE LA CASA D.O. Yecla. 2007			30,00€

---

**VINO TINTO / VI NEGRE**

	<b>12,50 CL</b>	<b>37,50 CL</b>	<b>75CL</b>
ALIÓN. D.O. Ribera del Duero. 2008			71,50€
FLOR DE PINGUS D.O. Ribera del Duero. Peter Sisseck. 2006			181,50€
HACIENDA MONASTERIO D.O. Ribera del Duero. 2008			43,50€
ALONSO DEL YERRO D.O. Ribera del Duero. 2009			40,50€
NEO D.O. Ribera del Duero.2008			44,50€
VIZCARRA D.O. Ribera del Duero. 2010			20,00€
VALBUENA 5º AÑO D.O. Ribera del Duero. Bodegas Vega Sicilia. 2007			135,50€
ÚNICO D.O. Ribera del Duero. Bodegas Vega Sicilia. 1996			305,00€
PINGUS D.O. Ribera del Duero. Peter Sisseck. 2003			1065,00
GAGO D.O. Toro. 2007			39,00€
PRIMA D.O. Toro. 2010			25,50€
MAURO Vinos de Castilla y León. 2009			52,50€
GUIGAL Cheteauneuf - du - Pape. Vallée du Rhône. 2001			93,00€
CONFURON Côte de Nuits - Villages. Bourgogne. 2009	10,00€		48,50€
VOSNE ROMANEE Vieilles Vignes. Bourgogne. 2008			68,50€
MAD FISH, SYRAH Australia. 2005			43,50€
PENFOLDS BIN 128 Australia. 2003			55,50€
SHAFFER Napa Valley, California. EE.UU. 2005			122,00€
LURTON, MALBEC Argentina. 2008			33,50€
TORRIONE, PETROLO Italia. 2007			39,50€

---

**CAVAS**

CASTILLO DE PERELADA

BERTHA LOUNGE

AIRE DE L'ORIGAN

LLOPART, EXTRA BRUT

RECAREDO BRUT NATURE

GRAMONA, BRUT IMPERIAL

L'O DE L'ORIGAN

KRIPTA, AGUSTÍ TORELLÓ

**12,50 CL**

5,00€

**37,50 CL**

**75CL**

21,50€

22,00€

23,50€

23,50€

33,50€

36,00€

39,50€

79,50€

---

**CHAMPAGNE**

MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL

MÖET CHANDON ROSÉ

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS

BOLLINGER SPECIAL CUVEE BRUT

DOM PERIGNON

10,00€

69,00€

77,50€

79,50€

88,50€

207,50€

---

**VILOSELL, TOMÁS CUSINÉ D.O. COSTERS DEL SEGRE. CABERNET SAUVIGNON.**

Taninos suaves y dulces. Tonos de frutos del bosque maduros. Fresco y amable. Tanins suaus i dolços. Tons de fruites del bosc madures. Fresc i amable.

6,00€

---

---

**CONFURON, LES VIGNOTTES 2009. BOURGOGNE.**

Notas de cerezas y moras. Pinot noir produce algunos de los mejores tintos del mundo. Notes de cireres i móres. Pinot Noir produeix alguns dels millors negres del món.

10,00€

---

---

**BRUBERRY. D.O. MONTSANT. GARNACHA.**

Color granate, brillante. Gran intensidad, notas de rosas y frutos rojos. Sedoso en boca con un potente final. Color granat, brillant. Gran intensitat, notes de roses i fruites vermelles. Sedós a la boca amb un final potent.

6,00€

---

---

**ARTADI TEMPRANILLO. D.O. CA. LA RIOJA.**

Intenso, fresco, largo. Un vino redondo de una bodega con prestigio. Intens, fresc, llarg. Un vi rodó d'una bodega amb prestigi.

5,00€

---

# VINOS A COPAS / VINS A COPES

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / CAVA & CHAMPAGNE

---

## **PERRO VERDE VERDEJO. D.O. RUEDA.**

Blanco, joven, fresco. Piña y frutos tropicales. Blanc, jove, fresc. Pinya i fruites tropicals.

5,00€

---

---

## **PERFUM DE VI BLANC. D.O.PENEDÈS. XAREL.LO**

Intensas fragancias florales con notas de cítricos confitadas. Suave y afrutado. Intenses fragàncies orals amb notes de cítrics confitats. Suau i afruïtat.

5,00€

---

---

## **AUZELLS, TOMÁS CUSINÉ. D.O. COSTERS DEL SEGRE. MACABEO**

Equilibrado. Acidez justa, fruta blanca madura. Equilibrat. Acidesa justa, fruita blanca madura.

6,00€

---

---

## **L'EQUILIBRISTA BLANC. D.O. CATALUNYA. XAREL.LO.**

Buena acidez, notas cítricas y fruta tropical. Xarel.lo 100 %. Bona acidesa, notes cítriques i fruita tropical. Xarel.lo 100 % .

6,00€

---

**COPA DE/COPA DE/CAVA CASTILLO PERELADA**

5,00€

**COPA DE/COPA DE/CHAMPAGNE MOËT CHANDON**

10,00€

---



---

## INTRODUCCIÓN

El té es, un producto que se consume en todas las regiones del mundo. La diversidad de variedades de té, la manera como este es consumido, difiere mucho según los continentes y incluso según los países. Beber té, es una costumbre ancestral, cuya popularidad esta incluso creciendo, especialmente la demanda de tes de calidad. Los hoteles Pullman, recogemos esta demanda, desarrollando un nuevo Te Deli concepto, alrededor de tes de alta calidad.

En la dirección de asegurarnos la mejor calidad de tes y el mejor soporte dentro de cada región y continente, hemos establecido una relación con marcas reconocidas. En Europa por ejemplo, nuestro “partnership” es Dammann Frères.

---

## INTRODUCCIÓ

El te és un producte que es consumeix a totes les regions del món. Les varietats de te i la manera de prendre'n són molt diferents entre continents i, fins i tot, entre països. Beure te és un costum amb milers d'anys d'història i la seva popularitat va en augment, sobretot pel que fa a la demanda de tes d'una qualitat més elevada. Pullman Hotels vol respondre a aquesta demanda desenvolupant un nou concepte de delicatessen de tes d'alta qualitat.

Per tal d'aconseguir els tes de la millor qualitat i el millor suport en una regió o continent, establim una col·laboració amb una de les marques principals. A Europa, per exemple, serà la marca francesa Dammann Frères.

**01 SENCHA FUKUYU** 4,00€

**TE VERDE DEL JAPÓN, (ECOLÓGICO)**

Los té s sencha, (que toman forma de agujas aplanadas después de pasar por un breve tratamiento al vapor), son muy apreciados en Japón por su sabor refrescante. Esta cosecha de verano ofrece una infusión de fuertes notas vegetales con toques afrutados y un ligero amargor.

**TE VERD DEL JAPÓ (ECOLÒGIC)**

Els tes sencha (que prenen forma d'agulles aplanades després de passar per un breu tractament al vapor) són molt apreciats al Japó pel seu sabor refrescant. Aquesta collita d'estiu ofereix una infusió de fortes notes vegetals amb tocs afruitats i una lleugera amargor.

2/3'

80°

**02 JASMIN YIN ZHEN** 6,50€

**TÉ VERDE AL JAZMÍN DE LA CHINA**

Las agujas plateadas de este té, adornadas con una suntuosa capa de terciopelo, presumen de una belleza comparable a la del perfume de jazmín que desprenden. Este excepcional ejemplo combina con la delicadeza de un gran té blanco con el sabor dulce del jazmín.

**TE VERD AL GESSAMÍ DE LA XINA**

Les agulles argentades d'aquest te, adornades amb una sumptuosa capa de vellut, presumeixen d'una bellesa comparable a la del perfum de gessamí que desprenen. Aquest excepcional exemple combina la delicadesa d'un gran te blanc amb el sabor dolç del gessamí.

4/5'

80°



**03 DARJEELING STEINTHAL 6,50€**

**TÉ NEGRO DE LA INDIA (ECOLÓGICO)**

Steintal, fundada el año 1874, es la plantación más antigua de la famosa ciudad de Darjeeling. Da una infusión afrutada con un buen y prolongado final para disfrutar todo el día. En esta plantación se practica la agricultura ecológica desde el 1999.

**TE NEGRE DE L'ÍNDIA (ECOLÒGIC)**

Steintal, fundada l'any 1874, és la plantació més antiga de la famosa ciutat de Darjeeling. Dóna una infusió afrutada amb un bon i prolongat final per gaudir-ne durant tot el dia. En aquesta plantació es practica l'agricultura ecològica des del 1999.

4/5'

90°

**04 LAPSANG SOUCHONG 4,00€**

**TÉ AHUMADO**

Para los occidentales, este es el té chino por excelencia, mientras que para los chinos, se trata de un té extranjero. Sea como sea, su penetrante sabors ahumado, se ha convertido en un clásico, un aroma perfecto para acompañar los platos salados.

**TE FUMAT**

Per als occidentals, aquest és el te xinès per excel·lència, mentre que per als xinesos es tracta d'un te estranger. Sigui com sigui, el seu penetrant sabor fumats s'ha convertit en un clàssic, una aroma perfecta per acompanyar plats salats.

3/5'

90°

**05 EARL GREY YIN ZHEN**  
**TÉ NEGRO CHINO PERFUMADO**

4,00€

Un maridaje sutil de tés procedentes de la región de Keemun de la China, delicadas puntas plateadas y aceite de bergamota de Calábria. El resultado es un equilibrado Earl Grey de calidad excepcional.

**TE NEGRE XINÈS PERFUMAT**

Un maridatge subtil de tes procedents de la regió Keemun de la Xina, delicades puntes argentades i bergamota d'oli essencial de Calàbria. El resultat és un equilibrat Earl Grey de qualitat excepcional.

4/5'

90°

**06 TOUAREG**  
**TÉ VERDE PERFUMADO.**

4,00€

Para los touaregs, la ceremonia del té es una manera de demostrar hospitalidad a sus invitados.

Esta mezcla combina té "gunpowder".

**TE VERD PERFUMAT**

Per als tuaregs, la cerimònia del te és una manera de demostrar hospitalitat als seus convidats. Aquesta mescla combina te gunpowder, fulles de menta i aroma de menta.

3/4'

80°

**07 L'ORIENTAL**  
**TÉ VERDE PERFUMADO**

4,00€

Un té verde "sencha" de la China, mezclado con aromas de fruta de la pasión, melocotón de viña y fresa silvestre. Adornado con trocitos de fruta y pétalos de flor, ofrece una infusión sumamente aromática, suave y elegante.

**TE VERD PERFUMAT**

Un te verd sencha de la Xina mesclat amb aromes de fruita de la passió, préssec de vinya i maduixa silvestre. Adornat amb trossets de fruita i pètals de flor, ofereix una infusió summament aromàtica, suau i refrescant.

3/4'

80 °

**08 THE DES MILLE COLLINES**  
**TÉ NEGRO AFRICANO PERFUMADO**

4,00€

Todo y que los paisajes de Ruanda, exhuberantes y montañosos, inspiran una dulce manera de vivir, los tés que allí crecen son fuertes e intensos. Esta mezcla combina la fuerza del té negro de Ruanda y la fragancia de finas especies: jengibre, canela, cardamomo, pimienta rosa y clavo. Se puede degustar con una nube de leche o preparar directamente con leche caliente.

**TE NEGRE AFRICÀ PERFUMAT**

Tot i que els paisatges de Ruanda, exuberants i muntanyosos, inspiren una dolça manera de viure, els tes que hi creixen són forts i de cos intens. Aquesta mescla combina la força del te negre de Ruanda i la fragància de fines espècies: gingebre, canyella, cardamom, pebre rosat i clau. Es pot degustar amb un núvol de llet o preparat directament en llet calenta.

4/5'

90 °

### 09 JARDIN BLEU

4,00€

#### TÉ NEGRO PERFUMADO.

Esta mezcla de tés negros, procedentes de Ceilán y la China, perfumada con aromas de ruibarbo y fresa silvestre, y adornada con pétalos de azulete, da un toque afrutado a la infusión. Se puede servir helado.

#### TE NEGRE PERFUMAT

Aquesta mescla de tes negres procedents de Ceilan i la Xina, perfumada amb aromes de ruibarbre i maduixa silvestre, i adornada amb pètals de blauet, dóna un toc afruïtat a la infusió. També es pot servir gelada.

4/5'

90°

### 10 COQUELICOT GOURMAND

4,00€

#### TÉ NEGRO PERFUMADO DE LA CHINA Y SRI LANKA

En esta mezcla, se combinan, tés negros de la China y Sri Lanka, con pétalos de azucena y peonia rosa, y sabores de amapola, galletas y pasta de almendras. Con dulces y pastelitos de la abuela, la elección es suya !

#### TE NEGRE PERFUMAT DE LA XINA I SRI LANKA

En aquesta mescla es combinen tes negres de la Xina i Sri Lanka amb pètals de blauet i peònia rosa, i sabors de rosella, galeta i pasta d'ametlla. Amb dolços o pastissets de l'àvia, la tria és vostra!

4/5'

90°

11 BREAKFAST MAX HAVELAAR 4,00€

MEZCLA DE VARIEDADES DE TÉ NEGRO

Mezcla de pequeñas hojas de té, (Broken Orange Pekoe). Un té fuerte( sin amargor), para desayunar. Con una nube de leche fría, se realzan las propiedades. La etiqueta Max Havelaar, garantiza que este té proviene del Comercio Justo.

MESCLA DE VARIETATS DE TE NEGRE

Mescla de petites fulles de te (Broken Orange Pekoe). Un te fort (sense amargor) per esmorzar. Amb un núvol de llet freda, se'n realcen les propietats. L'etiqueta Max Havelaar garanteix que aquest te prové del comerç just.

4/5'

90 °

12 CAMOMILLE 4,00€

INFUSIÓN DE HIERBAS

Cultivadas en las zonas más atemperadas de Europa, las flores de manzanilla, se recogen de Junio a Septiembre. Es una infusión con notas de limón y una ligera amargor, parecida a la de la achicoria, de manera que ofrece una experiencia de larga duración. Se puede utilizar para dar un toque aromático a ensaladas y postres.

INFUSIÓ D'HERBES

Conreades a les zones temperades d'Europa, les flors de la camamilla es cullen del juny al setembre. És una infusió amb notes de llimona i una lleugera amargor, semblant a la de la xicoira, de manera que ofereix una experiència de llarga durada. Es pot fer servir per donar un toc aromàtic a amanides i postres.

2/4'

80 °

### 13 TISANE DU BERGER INFUSIÓN DE HIERBAS

5,00€

Delicada, perfumada y aromática, esta fusión de elementos herbáceos, encarna todas las virtudes de la tila, la verbena, la menta y la flor del naranjo. Una armonía de aromas que no puede perderse.

### INFUSIÓ D'HERBES

Delicada, perfumada i aromàtica, aquesta fusió d'elements herbacis encarna totes les virtuts de la til·la, la berbena, l'herba llimona, la menta i la flor del taronger. Una harmonia d'aromes que no us podeu perdre!

6'

80°

### 14 FLEUR DES SEPT FÉES TÉ DE FLOR

5,00€

Un té floral que, cuando se abre, libera siete flores de jazmín, en forma de rosa y caléndula.

*Hasta que la flor se abra del todo 80°*

### TE DE FLOR

Un te floral que, quan s'obre, allibera set flors de gessamí en forma de rosa i calèndula.

*Fins que la flor s'obri del tot 80°*

**15 PASSION DE FLEURS**  
**TÉ BLANCO PERFUMADO**

5,00€

Un té blanco delicado con sutiles aromas de rosa. Albaricoque y fruta de la pasión, y decorado con pétalos de rosa. Ofrece una infusión refrescante y sabrosa.

**TE BLANC PERFUMAT**

Un te blanc delicat amb subtils aromes de rosa, albercoc i fruita de la passió, i decorat amb pètals de rosa. Ofereix una infusió refrescant i saborosa.

4/6'

70 °

**16 TENDRE ROSÉE**  
**PRIMAVERA**

6,50€

Cosecha primaveral de la China, con largas hojas de color esmeralda, combinadas con flores de jazmín. Los sabores de la chirimoya, la fresa y la margarita dan toques refrescantes y ligeramente ácidos a esta mezcla. Una armonía fresca y herbácea que rinde homenaje a la primavera.

**PRIMAVERA**

Collita primaveral de la Xina amb llargues fulles de color maragda combinades amb flors de gesamí. Els sabors de la pitanga, la xirimoia, la maduixa i la margarida donen tocs refrescants i lleugerament àcids a aquesta mescla. Una harmonia fresca i herbàcia que ret homenatge a la primavera.

3/4'

90 °

### 17 ELEGIE POURPRE

5,00€

#### OTOÑO

Té Pu-Erh de la China, con los toques cálidos y ascendentes de un "bouquet" de sotobosque, perfumado con aromas de bayas negras, vainilla...

#### TARDOR

Te Pu-Erh de la Xina amb els tocs càlids i ascendents d'un bouquet de sotabosc perfumat amb aromes de baies negres, vainilla i heliotropi.

3/5'

90°

### 18 FLOCONS D'ÉPICES

6,50€

#### INVIERNO

Una armoniosa mezcla de tés de Ceilán y la China, con frutos cítricos, especies navideñas (canela, nuez moscada, clavo), piel de naranja.

#### HIVERN

Una harmoniosa mescla de tes de Ceilan i la Xina amb fruits cítrics, espècies nadalenques (canyella, moscada, clau), pell de taronja i pètals de blauet.

4/5'

90°



### 19 GREEN TEA

4,00€

#### NAVIDAD

Este té verde de la China, perfumado con aceite de esencia de naranja, vainilla y especias, y adornado con piel de naranja y trocitos de manzana, ofrece una infusión única que se inspira en los aromas de Navidad.

#### NADAL

Aquest te verd de la Xina, perfumat amb oli essencial de taronja, vainilla i espècies, i adornat amb pell de taronja i trossets de poma, ofereix una infusió única que s'inspira en les aromes del Nadal.

3/4'

90°

## 20 LITTLE CRISTAL

4,00€

### TÉ INFANTIL

Little Cristal es una colección dedicada a los más pequeños. Son tres infusiones sin cafeína de gustos que encantan a los más pequeños.

### GRANADINA

Infusión de frutas.

(sabor: granadina).

### COLA

Té negro descafeinado.

(sabor: cola).

### BON BON

Bolsitas de roibos.

(sabor: plátano/fres silvestre).

Para preparar y servir en caliente, pero también es delicioso si se sirve helado.

4/5'

90°

### TES INFANTILS

Little Cristal és una col·lecció dedicada als més menuts. Són tres infusions sense cafeïna de sabors que encanten als nens.

### GRANADINA

Infusió de fruites.

(sabor: granadina).

### COLA

Te negre descafeinat.

(sabor: cola).

### BON BON

Bossetes de roibos.

(sabor: plàtan/maduixa silvestre).

Per preparar i servir en calent, però també és deliciós si se serveix gelat.

4/5'

90°

**PULLMAN TEA DELI MOMENTS**  
DESAYUNO-COMIDA/ESMORZAR-DINAR

**DESAYUNO/ESMORZAR -PULLMAN TEA MOMENT**

Croissant & Zumo de Naranja.

Max Havelaar.

Croissant & Suc de Taronja.

Max Havelaar.

○ 8.00-11.00h

10,00€

**COMIDA/DINAR**

Pollo, Shii-Take, Noodles.

Sencha Fukuya - Té Verde de Japón.(bio).

Pollastre, Xiitake i Fideus.

Sencha Fukuyu - Té Verd del Japó (ecològic).

○ 12.00-16.00h

15,00€

---

## TÉ DE TARDE/TE DE TARDA

Brioche, Mango, Sabayón y mermelada Dammann Jardin de Luxembourg.  
Jasmin Yin Zhen - Té verde con Jasmín de la China.

Brioix, mango, crema sabaiona i melmelada Jardin du Luxembourg  
de Dammann.  
Jasmin Yin Zhen- Te Verd amb Gessamí de la Xina.

○ 16.00-18.00h

12,00€

---

---

## SNACK DE NOCHE/ÀPAT DE NIT

Pato confitado, Setas Disecadas, Berro y Mermelada Dammann  
Nuits de Versailles.

Lapsang Souchong - Té Negro de China.

Confit d'ànec, Ceps Secs, Créixens i Melmelada Nuit à Versailles de  
Dammann.

Lapsang Souchong, Te negre Xinès Perfumat.

○ 18.00-22.00h

18,00€

---