

## PARA ABRIR BOCA PER OBRIR BOCA

Pan de coca de Folgueroles con tomate y AOVE 🌿🌿🌿 Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet i OOVE	5€
Jamón ibérico de bellota Raventós 80g 🌿 Pernil ibèric de gla Raventós 80g	28€
Lomo de salmón ahumado con alga nori y wasabi 🌿🌿🌿🌿 Llom de salmó fumat amb alga nori i wasabi	20€
Degustación de quesos catalanes km. 0 🌿🌿🌿🌿 Degustació de formatges catalans km. 0	27€
Rollitos vietnamitas con salsa sweet chili y cacahuete 🌿🌿 Rollets vietnamites amb salsa sweet xili i cacauet	16€

## LAS QUE NO PUEDEN FALTAR LES QUE NO PODEN FALTAR

Salteado de setas de temporada con mini verduras🌿 Saltat de bolets de temporada amb mini verdures	22€
Calamares a la andaluza con mayo de kimchi 🌿🌿🌿 Calamars a l'andalusa amb maio de kimchi	18€
Croquetas de jamón artesanales 🌿🌿🌿 Croquetes de pernil artesanals	3€/ud.
Dados de tapioca fritos con miel de cítricos 🌿🌿 Daus de tapioca fregits amb mel de cítrics	14€
Las Bravas Barcelona 🌿🌿 Las Bravas Barcelona	12€
Hummus de remolacha con crudités 🌿🌿 Hummus de remolatxa amb crudités	18€

## ENSALADAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ AMANIDES D'AQUÍ I D'ENLLÀ

César con pollo crujiente La Florida 🌿🌿🌿🌿 César amb pollastre cruixent La Florida	24€
Burrata fresca con tartar de tomates, piñones y polvo de olivas 🌿🌿🌿 Burrata fresca con tàrtar de tomàquets, pinyons i pols d'olives	18€
Mix de tomates de temporada con ventresca de atún y brotes 🌿🌿 Mix de tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina i brots	16€
Ensalada de encurtidos y tomates de temporada 🌿🌿 Amanida d'adobats i tomàquets de temporada	18€

# SÁNDWICHS Y BOCADILLOS

## SANDVITXOS I ENTREPANS

Bagel de aguacate con hummus de remolacha, tomate y ensalada 🌱🥒🍅 20€  
Bagel d'alvocat amb hummus de remolatxa, tomàquet i amanida

Club sandwich La Florida 🍷🥩🐷 18€  
(huevo, pollo, bacon, ensalada) con patatas fritas  
Club sandwich La Florida  
(ou, pollastre, bacó, amanida) amb patates fregides

Burger de buey (bacon, queso, lechuga y tomate) con patatas fritas 🍷🥩🥒🍅 25€  
Burger de bou (bacó, formatge, enciam i tomàquet) amb patates fregides

Burger vegana 🌱🥒 25€  
Burger vegana

---

## SELECCIÓN DE PASTA

## SELECCIÓ DE PASTA

Rigatoni con 3 salsas a elegir 🌱 22€  
Boloñesa, trufa o pesto 🥩🥒🍅 (opción vegetariana)  
Rigatoni amb 3 salses a escollir  
Bolonyesa, trufa o pesto (opció vegetariana)

---

## SURGERENCIAS DEL CHEF

## SUGERENCIES DEL XEF

Pescado del día local con verduritas a la plancha 🐟 29€  
Peix del dia local amb verduretes a la planxa

---

## MOMENTO DULCE

## MOMENT DOLÇ

Carrot cake de coco y mango 🌱🥒 12€  
Carrot cake de coco i mango

Brownie de oreo con helado de vainilla 🍷🥩🥒🍅🌱 12€  
Brownie d'oreo amb gelat de vainilla

Flan de vainilla con dulce de leche y chantilly 🍷🥩🍅🌱 12€  
Flam de vainilla amb d'almivar i chantilly

Plato de fruta de temporada 🌱 12€  
Plat de fruita de temporada

# BEBIDAS CALIENTES BEGUDES CALENTES

Expreso / Espresso	5€
Expreso doble / Espresso doble	6€
Cortado / Tallat	5€
Café Americano / Cafè Americà	6€
Capuchino / Caputxí	6€
Café con leche / Cafè amb llet	6€
Carajillo /Carajillo	7€
Latte macchiato / Latte macchiato	7€
Chocolate caliente / Xocolata calenta	6€
Cola Cao	5€
Cacaolat	6€

\*Café de origen local / Cafè d'origen local

---

## SELECCIÓN DE TÉS SANS & SANS SELECCIO DE TES SANS & SANS

### CEILÁN BREAKFAST 6€

Té negro de Sri Lanka. Ideal para tomar con leche al desayuno  
Te negre de Sri Lanka. Ideal per prendre amb llet per esmorzar

### EARL GREY LUXUS 6€

Té negro de Ceilán y Darjeeling con aroma de bergamota  
Te negre de Ceilan i Darjeeling amb aroma de bergamota

### CHINA MAI FENG 6€

Té verde de China. Antioxidante y aromático  
Te verd de la Xina. Antioxidant i aromàtic

### MANHATTAN ROOIBOS 6€

Rooibos, manzana, canela, piel de naranja, zanahoria, vainilla,  
hojas de zarzamora, pétalos de girasol  
Rooibos, poma, canyella, pell de taronja, pastanaga, vainilla,  
fulles de esbarzer, pètals de gira-sol

### INDIAN CHAI 6€

Té negro, canela, cardamomo, anís, piel de naranja, clavo  
Te negre, canyella, cardamom, anís, pell de taronja, clau

Infusiones locales Eco Herbes (Poleo Menta / Manzanilla) 7€

Infusions locals Eco Herbes (Poliol menta / Camamilla) 7€

\*Tés de origen local / \*Tes d'origen local

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## BEGUDES SENSE ALCOHOL

### REFRESCOS / REFRESCS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Schweppes Naranja /limón, Nestea, Sprite, Bitter Kas  
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Schweppes taronja/llimona, Nestea, Sprite, Bitter Kas 5€

Schweppes Tónica Premium de sabores  
Schweppes Premium savors 6€

Redbull 8€

### ZUMOS / SUCS

Pomelo, manzana, melocotón, piña o tomate  
Aranja, poma, préssec, pinya o tomàquet 5€

Zumo de naranja natural  
Suc de taronja natural 7€

### AGUAS MINERALES / AIGÜES MINERALS

Vichy Catalan (Origen local) 4€ - 6€  
Agua mineral / Aigua mineral Numen 0.5 l 6€  
Agua mineral / Aigua mineral Numen 1 l 6€  
San Pellegrino 0.5 l 8€

Agua Numen de origen nacional / Aigua Numen d'origen nacional

---

---

# CÓCTELES SIN ALCOHOL

## CÒCTELS SENSE ALCOHOL

**MAI TAI DE MANGO** 11€  
Mango, lima, naranja, soda y arándanos  
Mango, llima, taronja, soda i nabius

**SAN FRANCISCO** 11€  
Mezcla de frutas y granadina  
Barreja de fruites i granadina

**SHIRLEY TEMPLE** 11€  
Granadina, Ginger Ale, Sprite  
Granadina, Ginger Ale, Sprite

---

---

# SMOOTHIES SMOOTHIES

**FRUTOS ROJOS / FRUITS VERMELLS** 12€  
Fresa, frambuesa y arándanos  
Maduixa, gerds i nabius

**MANGO Y PLÁTANO** 12€  
Mango i plàtan

**PIÑA Y JENGIBRE** 12€  
Pinya i gingebre

# VINOS Y ESPUMOSOS

## VINS I ESPUMOSOS

		
<b>VINO BLANCO/ VI BLANC</b>		
DO Penedès Miranda d'Espells Chardonnay	8€	27€
DO Rías Baixas Albariño Marieta Albariño	8€	27€
DO Rueda Verdejo Menade Verdejo	8€	28€
DO Montsant Les Argiles d'Orto Blanc Macabeo, Garnatxa Blanca	8€	25€
DO Ribeira Sacra Loia Godello Albariño		45€
<b>VI ROSAT/ VINO ROSADO</b>		
DO Penedès Born Rosé Barcelona Garnatxa, Tempranillo	8€	27€
AOC Provence (França) By Ott Rosé Syrah, Cinsault, Grenache	10€	39€
<b>VINO TINTO/ VI NEGRE</b>		
DO Montsant Les Argiles d'Orto Negre Garnatxa, Samsó	8€	25€
DO Rioja Luis Cañas Malvasia, Tempranillo, Tempranillo blanco, Viura	8€	28€
DO Ribera de Duero Pagos de Anguix Tempranillo	10€	50€
DO Conca de Barberà Cup 3 Trepat	8€	25€
DO Empordà Camino Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo Garnacha tinta		45€
DO Rioja Viña Tondonia Tempranillo, Garnatxa , Graciano y Mazuelo		85€
<b>ESPUMOSOS</b>		
Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	10€	42€
Juvé & Camps Brut Rosé	9€	30€
Louis Roederer	18€	

# APERITIVOS APERITIUS

## CLÁSICOS / CLASSICS

Martini Bianco o Rosso	7€
Vermouth Yzaguirre Reserve	7€
Campari	7€
Ricard	7€
Pastis 51	7€

---

---

# CERVEZAS CERVESES



Mahou	6€	10€
Maestra	8€	12€
Stella Artois	6€	10€
Alhambra 1925	7€	
Coronita	7€	
Cerveza sin gluten	7€	

# CÓCTELES

## CÒCTELS

<b>PURPLE MOJITO</b>	15€
Ron blanco, lima, menta, angostura, mora y sirope de violeta Rom blanc, llima, menta, angostura, mora i xarop de violeta	
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b>	15€
Ron blanco, fresa natural, zumo de lima, azúcar líquido y sirope de fresa Rom blanc, maduixa natural, suc de llima, sucre líquid i xarop de maduixa	
<b>GIN MINT</b>	15€
Ginebra, melocotón, piña, naranja, licor de menta, menta Ginebra, préssec, pinya, taronja, licor de menta, menta	
<b>MANHATTAN</b>	15€
Vermut, Bourbon Jim Bean, Angostura, naranja Vermut, Bourbon Jim Bean, Angostura, taronja	
<b>DAIQUIRI DE PLÁTANO</b>	15€
Ron blanco, plátano, zumo de lima, sirope de vainilla i zumo de piña Rom blanc, plàtan, suc de llima, xarop de vainilla i suc de pinya	
<b>FRAMBUESA COSMO</b>	15€
Vodka, Cointreau, zumo de lima, arándanos, puré de frambuesas Vodka, Cointreau, suc de llima, nabius, puré de gerds	
<b>MANGO COLADA</b>	15€
Ron blanco, leche de coco, puré de mango y sirope de azúcar Rom blanc, llet de coco, puré de mango i xarop de sucre	
<b>GIN NATURE</b>	15€
Gin, fruta de la pasión, naranja, amaretto y granadina Gin, fruita de la passió, taronja, amaretto i granadina	
<b>LA FLORIDA</b>	15€
Havana 3, menta, sirope de azúcar, lima, fruta fresca Havana 3, menta, xarop de sucre, llima, fruita fresca	
<b>EL TIBIDABO</b>	15€
Ron blanco, Midori, chocolate blanco, sirope de almendra, piña, fruta de la pasión, lima Rom blanc, Midori, xocolata blanca, xarop d'ametlla, pinya, fruita de la passió, llima	
<b>BULLDOG SOUR</b>	15€
Gin, zumo de limón, crema de mora, sirope de azúcar y clara de huevo Gin, suc de llimona, crema de mora, xarop de sucre i clara d'ou	
<b>SPICY CAIPIRIÑA</b>	15€
Cachaça, fruta de la pasión, lima, tabasco y sirope de mango Cachaça, fruita de la passió, llima, tabasco i xarop de mango	
<b>PASION FRUIT CAIPIROSKA</b>	15€
Vodka, fruta de la pasión, lima, sirope de azúcar Vodka, fruita de la passió, llima i xarop de sucre	

## GINEBRAS

Bombay Sapphire — Inglaterra / Anglaterra	15€
Bulldog — Inglaterra / Anglaterra	15€
Citadelle — Francia / França	16€
Gin Mare — España / Espanya	19€
Gin Raw — España / Espanya	21€
G'Vine Florasion — Francia / França	19€
Hendrick's — Escocia / Escòcia	18€
The London nº1 — Inglaterra / Anglaterra	18€
Martin Miller's — Inglaterra / Anglaterra	16€
Mombasa — Inglaterra / Anglaterra	15€
Puerto de Indias — España / Espanya	14€
Seagram's — USA	14€
Tanqueray — Inglaterra / Anglaterra	15€
Tanqueray Ten — Inglaterra / Anglaterra	17€

---

## TEQUILA

Don Julio Reposado	20€
José Cuervo Reposado	15€
Herradura Silver	18€
Herradura Gold Reposado	22€

---

## VODKA

Belvedere — Polonia / Polònia	17€
Beluga — Rusia / Rússia	20€
Ciroc — Francia / França	16€
Grey Goose — Francia / França	18€
Absolut — Suecia / Suècia	14€

---

## RON / ROM

Havana 3 años — Cuba	14€
Havana 7 años — Cuba	17€
Matusalem 15 años — Cuba	18€
Pampero Aniversario — Venezuela / Venèçuela	17€
Santa Teresa 1796 — Venezuela / Venèçuela	15€
Zacapa 23 Solera — Guatemala	24€
Zacapa X.O. — Guatemala	45€

---

## WHISKY

Ballantine's	14€
Chivas 12 Years	15€
Johnnie Walker Red	14€
Johnnie Walker Black	18€
Johnnie Walker Blue	65€

---

## WHISKY “SCOTCH DE MALTA”

Cardhu 12 — Speyside	16€
Dalwhinnie 15 — Highland	18€
Glenfiddich 12 — Speyside	19€
Glenlivet 12 — Speyside	19€
Glenmorangie Original — Highland	19€
Glenrothes 12 — Speyside	18€
Lagavulin 16 — Islay	24€
Macallan 12 — Highland	24€
Oban 14 — Highland	22€
Talisker 10 — Skye	18€

---

## WHISKY “DEL MUNDO” / DEL MÓN

Jameson — Irlanda	16€
Jack Daniel's n° 7 — Tennessee	17€
Jim Beam — Bourbon	14€
Maker's Mark 6 — Bourbon	15€
Woodford Reserve — Bourbon	18€

---

## BRANDY

Cardenal Mendoza	14€
Duque de Alba G. Reserva	15€
1866 G. Reserve	18€

---

## COGNAC

Remy Martin VSOP

16€

Courvoisier VSOP

14€

Hennesy X.O.

65€

---

## CALVADOS

Roger Groult Calvados Pays d'Auge

18€

Dartigalongue Bas Armagnac Selección XO

22€

---

---

## OTROS LICORES Y DIGESTIVOS ALTRES LICORS I DIGESTIUS

9€

Amaretto di Saronno

Kahlua

Baileys

Licor 43

Benedictine

Limoncello Villa Massa

Crema catalana

Marie Brizard

Cointreau

Orujo aguardiente

Drambuie

Orujo de hierbas

Frangelico

Pacharán

Grand Marnier Rouge

Sambuca

Grappa Nonino