











## TO START POUR COMMENCER

Folgueroles "coca" bread with tomato and EVOO  	5€
Folgueroles pain "de coca" à la tomate et à l'HOVE	
Raventós Iberian acorn-fed ham 80g 	28€
Jambon Ibérique de glain Raventós 80g	
Smoked loin salmon with nori seaweed and wasabi    	20€
Longe de saumon fumée avec algues nori et wasabi	
Tasting of Catalan cheeses km. 0   	27€
Dégustation de fromages catalans km. 0	
Vietnamese rolls with sweet chilli and peanut sauce  	16€
Rouleaux vietnamiens au piment doux et à la sauce aux cacahuètes	










---

## THE CLASSICS ARE ALWAYS THERE TOUJOURS CLASSIQUES

Sauteed seasonal mushrooms with mini vegetables 	22€
Champignons de saison sautés avec mini légumes	
Andalusian style squid with kimchi mayo  	18€
Calamars à l'andalusa avec maïo de kimchi	
Artisan ham croquettes   	3€/pièce
Croquettes de jambon artisanales	pièce
Fried tapioca cubes with citrus honey  	14€
Dés de tapioca frits au miel d'agrumes	
"Bravas" Barcelona  	12€
"Bravas" Barcelone	
Hummus de remolacha con crudités  	18€
Hummus de remolatxa amb crudités	

---

## SALADS FROM HERE AND THERE SALADES D'ICI ET D'AILLEURS

Caesar with La Florida crispy chicken    	24€
César au poulet croustillant La Florida	
Fresh burrata with tomatoes, pine nuts and olive powder   	18€
Burrata fraîche avec tomates, pignong et poudre d'olive	
Mix of seasonal tomatoes with tuna belly and sprouts  	16€
Mix de tomates saison avec ventre de thon et germes	
Salad of pickles and seasonal tomatoes  	18€
Salade de cornichons et de tomates de saison	

# SANDWICHES AND SNACKS

## SANDWICHES

Avocado bagel with beetroot hummus, tomato and salad 🥑🥕🌱 Bagel à l'avocat avec houmous de betterave, tomate et salade	20€
Club sandwich La Florida 🍳🍗🥓🥔 (egg, chicken, bacon, salad) with french fries Club sandwich La Florida (œuf, poulet, bacon, salade) avec frites	18€
Beef burger (bacon, cheese, lettuce and tomato) with french fries 🍔🥓🧀🥬🍅 Burger de boeuf (bacon, fromage, laitue et tomate) avec frites	25€
Vegan Burger 🌱🥑 Hamburger végétalien	25€

---

## PASTA SELECTION

### SÉLECTION DE PÂTES

Rigatoni with 3 sauces to choose 🍝 Bolognese, truffle or pesto 🍄🥕🌱 (vegetarian option)	22€
Rigatoni aux 3 sauces au choix Bolognaise, truffe ou pesto (option végétarien)	

---

## CHEF'S SUGGESTIONS

### LES SUGGESTIONS DU CHEF

Local fish of the day with grilled vegetables 🐟🥕 Poisson du jour locale avec légumes grillé	29€
--	-----

---

## SWEET MOMENTS

### MOMENTS DOUX

Coconut and mango carrot cake 🍰🥥🌱 Carrot cake à la noix de coco et à la mangue	12€
Oreo brownie with vanilla ice cream 🍪🍫🥕🌱 Brownie aux Oreo avec glace à la vanille	12€
Vanilla egg crème caramel with milk jam and chantilly 🍮🥚🥛🌱 Flam de vainilla amb d'almívar i chantilly	12€
Seasonal fruit 🍏🌱 Fruit de saison	12€

# HOT DRINKS BOISSONS CHAUDES

Espresso	5€
Double espresso	6€
Espresso machiatto	5€
American coffee / Café américain	6€
Cappuccino	6€
Coffee with milk / Café au lait	6€
Coffee with liqueur / Café avec liqueur	7€
Latte macchiato	7€
Hot chocolate / Chocolat chaud	6€
Cola Cao	5€
Cacaolat	6€

\*Locally produced coffee / Café d'origine locale

---

---

## TEA SELECTION SANS & SANS SELECTION DE THÉS SANS & SANS

### CEILÁN BREAKFAST 6€

Sri Lanka black tea. Excellent with milk. Ideal for breakfast  
Thé noir du Sri Lanka. Excellent avec du lait. Idéal pour le petit déjeuner

### EARL GREY LUXUS 6€

Ceylon black tea, Darjeeling tea, bergamot flavor  
Thé noir de Ceylan, thé Darjeeling, arôme bergamote

### CHINA MAI FENG 6€

Chinese green tea. Rich in antioxidants and aromatic  
Thé vert chinois. Riche en antioxydants et aromatique

### MANHATTAN ROOIBOS 6€

Rooibos, apple, cinnamon, orange peel, carrot,  
sweet blackberry leaves, vanilla, sunflower petals  
Rooibos, pomme, cannelle, zeste d'orange, carotte,  
feuilles de mûre douce, vanille, pétales de tournesol

### INDIAN CHAI 6€

Black tea, cinnamon, cardamom, anise, orange peel, clove buds  
Thé noir, cannelle, cardamome, anis, zeste d'orange, clous de girofle

Local infusions Eco Herbes (Pennyroyal Mint / Chamomile) 7€

Infusions locales Eco Herbes (Menthe pouliot / Camomille) 7€

\*Locally produced tes / \*Thés d'origine locale

# NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

### SOFTDRINKS / FRESQUES

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, 5€  
Schweppes orange/lemon, Nestea, Sprite, Bitter Kas  
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero,  
Schweppes orange /citron, Nestea, Sprite, Bitter Kas

Schweppes Premium Flavored tonic 6€  
Schweppes Premium Tonique aromatisé

Redbull 8€

### JUICES / JUS

Grapefruit, apple, peach; Pineapple, tomato 5€  
Pamplemousse, pomme, pêche, Ananas, tomate

Fresh orange juice 7€  
Jus d'orange frais

### MINERAL WATER / EAU MINÉRALE

Vichy Catalan (Locally sourced / Origen locale) 4€ - 6€  
Mineral water / Eau Minérale Numen 0.5 l 6€  
Mineral water / Eau Minérale Numen 1 l 6€  
San Pellegrino 0.5 l (sparkling water / eau gazeuse) 8€

Locally sourced Numen water / Eau Numen d'origen locale

---

## VIRGIN COCKTAILS

### COCKTAILS SANS ALCOOL

**MANGO MAI TAI** 11€  
Mango, lime, orange, soda water and blueberries

Mangue, citron vert, orange, eau gazeuse et myrtilles

**SAN FRANCISCO** 11€  
Mix of fruits with grenadine  
Mélange de fruits à la grenadine

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

---

## SMOOTHIES SMOOTHIES

**RED FRUITS / FRUITS ROUGES** 12€  
Strawberry, raspberry and blueberries  
Fraise, framboise et bleuets

**MANGO AND BANANAS** 12€  
Mangue et banane

**PINEAPPLE AND GINGER** 12€  
Ananas et gingembre

# WINES AND SPARKLING WINES

## VINS ET VINS MOUSSEUX

		
<b>WHITE WINE/ VIN 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>ROSÉ WINE/ VIN ROSÉ</b>		
DO Penedès Born Rosé Barcelona Garnatxa, Tempranillo	8€	27€
AOC Provence (França) By Ott Rosé Syrah, Cinsault, Grenache	10€	39€
<b>RED WINE/ VIN ROUGE</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>SPARKLING WINE/ VINS MOUSSEUX</b>		
Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	10€	42€
Juvé & Camps Brut Rosé	9€	30€
Louis Roederer	18€	

# APERITIFS

## APERITIFS

### CLASSICS / CLASSIQUES

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

---

---

# BEERS

## BIÈRES



Mahou	6€	10€
Maestra	8€	12€
Stella Artois	6€	10€
Alhambra 1925	7€	
Coronita	7€	
Gluten free beer	7€	
Bière sans gluten		

# COCKTAILS

## COCKTAILS

<b>PURPLE MOJITO</b> White rum, Lime, Mint, Violet syrup, Angostura, Blackberry Rhum blanc, citron vert, menthe, sirop de violette, Angostura, mûre	15€
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b> White rum, Natural strawberry, Strawberry syrup, Lime juice, liquid sugar Rhum blanc, fraise naturelle, sirop de fraise, jus de citron vert, sucre liquide	15€
<b>GIN MINT</b> Gin, Orange, Pineapple, Peach, Peppermint Liqueur, Mint Gin, orange, ananas, pêche, liqueur de menthe poivrée, menthe	15€
<b>MANHATTAN</b> Vermouth, Bourbon Jim Bean, Orange, Angostura Vermouth, Bourbon Jim Bean, Orange, Angostura	15€
<b>BANANA DAIQUIRI</b> White Rum, Banana, Lime Juice, Vanilla Syrup, Pineapple juice Rhum blanc, banane, jus de citron vert, sirop de vanille, Jus d'anana	15€
<b>RASPBERRY COSMO</b> Vodka, Cointreau, Lime juice, Blueberry, Raspberrry Puree Vodka, Cointreau, jus de citron vert, myrtille, purée de framboise	15€
<b>MANGO COLADA</b> White rum, mango, coconut milk, puree et sugar syrup Rhum blanc, lait de coco, purée de mangue et sirop de sucre	15€
<b>GIN NATURE</b> Gin, passion fruit, orange, amaretto and granadina Gin, fruit de la passion, orange, amaretto et granadina	15€
<b>LA FLORIDA</b> Havana 3, Lime, Mint, Sugar Syrup, Fresh Fruit Havana 3, citron vert, menthe, sirop de sucre, fruits frais	15€
<b>EL TIBIDABO</b> White Rum, Midori, White Chocolate, Almond Syrup, Pineapple, Passion Fruit, Lime Rhum blanc, Midori, chocolat blanc, sirop d'amande, ananas, fruit de la passion, citron vert	15€
<b>BULLDOG SOUR</b> Gin, lemon juice, blackberry cream, sugar syrup, egg whites Gin, jus de citron, crème de mûres, sirop de sucre, blancs d'œufs	15€
<b>SPICY CAIPIRIÑA</b> Cachaça, Passion fruit, Lime, Tabasco, mango syrup Cachaça, fruit de la passion, citron vert, Tabasco, sirop de mangue	15€
<b>PASSION FRUIT CAIPIROSKA</b> Vodka, passion fruit, lime, sugar syrup Vodka, fruits de la passion, citron vert, sirop de sucre	15€

## GIN

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 / RUM

Havana 3 años — Cuba	14€
Havana 7 años — Cuba	17€
Matusalem 15 años — Cuba	18€
Pampero Aniversario — Venezuela / Venecuela	17€
Santa Teresa 1796 — Venezuela / Venecuela	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 “OF THE WORLD” DU MONDE

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€

Hennessy X.O.

65€

---

## CALVADOS

Roger Groult Calvados Pays d'Auge

18€

Dartigalongue Bas Armagnac Selección XO

22€

---

---

## OTHER SPIRITS AND DIGESTIVES AUTRES ALCOOLS ET DIGESTIFS

9€

Amaretto di Saronno

Kahlua

Baileys

Licor 43

Beneclitine

Limoncello Villa Massa

Crema catalana

Marie Brizard

Cointreau

Orujo aguardiente

Drambuie

Orujo de hierbas

Frangelico

Pacharán

Grand Marnier Rouge

Sambuca

Grappa Nonino