Bar 64 | Especiales de Temporada

TAPAS ❖

Croquetas (4 uds.) 7

Elige una variedad:

- Pollo al curry
- Jamón
- Setas y trufa
- Salmón

Boniato Frito 9,5

Con queso parmesano y salsa de trufa

Verduras en Tempura 10

Calabacín, pimiento rojo, brócoli y espárragos crujientes, alioli y salsa romesco

Tartar de Salmón y Atún 13,5

Aguacate, pepino, kimchi dulce, teriyaki

Mejillones al Ponzu 12

Mejillones con lemongrass, cítricos, ají amarillo y crackers crujientes

CÓCTELES ❖

Catalan Opening 14

Código 1530 Blanco, maíz, pomelo, Martini Fiero, ruibarbo

Italian Game 14

Bacardi Spiced, melocotón blanco, bergamota, lichi, miel de acacia

King's Gambit 14

Calvados VSOP, bourbon Four Roses, cordial de manzana, Earl Grey, limón

Fortress 14

Bourbon Four Roses infusionado con nuez, Bénédictine, Noilly Prat

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

B A R

Bar 64 es un cocktail bar narrativo inspirado en el ajedrez,
la cultura urbana y la hospitalidad artesanal.
Cada elemento, desde el menú hasta el servicio, está
diseñado como una partida de ajedrez: estratégico,
elegante y dinámico.

Comida

Tapas

Pan de masa madre 6

Servido con tres mantequillas montadas: ahumada · cítricos y tomillo · trufa

Aceitunas especiales 5

Variedades locales infusionadas con cítricos, romero y vermut

Gilda (3 uds.) 6

Anchoa, aceituna y chile verde

Patatas bravas 7

Patatas baby crujientes con salsa picante

Hummus ahumado 9

Acompañado de verduras frescas y pan pita

Bolas de queso "Double Trouble" 8,5

Crujientes bolas de mozzarella y cheddar con salsa de arándanos

Bol de chorizo 9

Chorizo al horno acompañado de pita y salsa de pimiento ahumado

Gambas con kimchi dulce 11,5

En tempura servidas con salsa de kimchi dulce y picante

Salmón y aguacate 13,5

Láminas de salmón acompañadas de aguacate fresco y aliño cítrico

Gambas al ajillo 14,5

Gambas salteadas en aceite con ajo y un toque de trufa

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Platos

Ensalada Caprese 13

Mozzarella fresca, tomates seleccionados, albahaca, balsámico

Berenjena asada 14,5

Con queso crema, nueces tostadas y tomate fresco

Pechuga de pato 18

Cocinada a baja temperatura con puré de zanahoria y salsa de naranja

Pulpo a la parrilla 17,5

Con puré de patatas y salsa cremosa de limón

Tataki de atún 17,5

Con mango fresco y chalota

Postres

Mini Pavlova 7

Merengue crujiente con crema cítrica, frutos rojos y nata

Entremet de pistacho y chocolate 7,5

Mousse de pistacho, ganache de chocolate y crujiente de pistacho

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Bar

Cócteles de autor ♦ Aperturas

Fianchetto 13

Martini Fiero, Cynar, albahaca, pomelo, cava, ginger ale

"Apertura estratégica donde el alfil se desarrolla por la gran diagonal."

Knight's Move 13

Olmeca, lichi, jalapeño, horchata

"Se refiere al movimiento único del caballo en forma de L."

Castling 13

Beefeater Black, vermut, Campari, limón, tomillo

"Una jugada defensiva clave en la que el rey se coloca a salvo."

Magnus' Mule 13

Absolut Vanilia, frambuesa, ginger ale

"Nombrado en honor a Magnus Carlsen, campeón mundial moderno conocido por su estilo fluido, preciso y sin esfuerzo."

Sicilian 14

Bumbu infusionado con espino amarillo, cordial de piña y mango, soda

"Una apertura atrevida, hecha para sorprender."

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Cócteles de autor ♦ Gambitos

Counterplay 13

Ron, miso, almendra, naranja, fruta de la pasión

"Evoca el contrajuego: responder con movimientos audaces y creativos."

Fischer's Sour 13

Whisky, manzana, aceitunas

"Hace referencia a Bobby Fischer, campeón mundial en 1972, conocido por su preparación agresiva en las aperturas."

Queen's Gambit 15

Olmeca Altos Blanco, cordial de tomate, salsa Worcestershire, salsa de ostras, Ancho Reyes Verde y bitter de apio

"Una apertura famosa y reconocida a nivel mundial."

The Fork 13

Beefeater Black, fresa, pimiento rojo

"Un motivo táctico en el que una pieza ataca varios objetivos a la vez."

Tal's Sacrifice 13

Beefeater, Noilly Prat vermut, naranja

"Inspirado en Mijaíl Tal, famoso por su estilo de ataque y sacrificios brillantes."

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Cócteles de autor ♦ Finales

Checkmate 13

Whisky, avellana, mantequilla quemada, chocolate

"El movimiento final que concluye la partida."

Polgar's Mate 14

Absolut Vanilia, piña, maracuyá, vainilla

"Nombrado en honor a las hermanas Polgar, especialmente Judit Polgar: la jugadora más fuerte de la historia y un genio táctico."

Finale 14

Absolut vodka, café, grosella negra, espuma de queso Philadelphia

"Representa el final de la partida, la secuencia de cierre."

French Defence 14

Beefeater Black, cordial de naranja, Cointreau, St-Germain, esencia de pomelo

"Una defensa paciente que resiste la presión hasta la última jugada."

New Queen 14

Beefeater Black, frambuesa, mascarpone

"Cuando un peón alcanza la última fila y se convierte en la pieza más poderosa."

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Cócteles clásicos

Hugo 12

Prosecco, licor de flor de saúco, soda, menta, lima

Porn Star Martini 12

Absolut Vanilia, puré de maracuyá, sirope simple, foam

New York Sour 13

Four Roses bourbon, zumo de limón, sirope simple, flotante de vino tinto

Pisco Sour 12

Pisco, lima, sirope simple, angostura

Gimlet 12

Beefeater, cordial de lima

El Presidente 13

Bumbu, Martini Extra Dry, Cointreau

Moscow Mule 13

Absolut vodka, lima, licor de jengibre, ginger beer

Penicillin 13

Deacon, limón, sirope de miel y jengibre

Aviation 12

Beefeater, licor de maraschino, crème de violette, zumo de limón

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Old-Fashioned 13

Four Roses bourbon, sirope simple, Angostura, piel de naranja

Ramos Gin Fizz 13

Beefeater, limón, lima, sirope simple, nata, agua de azahar

Boulevardier 13

Four Roses bourbon, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter

Cócteles sin alcohol

Lychee 75 9

Beefeater 0.0%, Win espumoso 0%, limón, vainilla, puré de lichi,

Ambrato Spritz 9

Martini Vibrante, Win espumoso 0%, soda, naranja

Zero Mule 9

Beefeater 0.0%, Royal Bliss ginger beer, lima, sirope de jengibre

Espresso tonic 7

Espresso, falernum, Royal Bliss tónica

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Vinos y cervezas

Copa / Botella

BLANCO

Peces de Ciudad Verdejo (Rueda) ..... 6 /28

Marieta Albariño (Rías Baixas) ..... 6 /28

Louis Latour Chablis (A.O.C. Chablis) 115

TINTO

Melior 9 Tinta Fina (D.O. Ribera del Duero) ..... 8 /38

Pardas Negre Franc 55
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (Penedés)

Pommard "Clos des Ursulines" 120
Pinot Noir (A.O.C. Pommard)

ROSADO

Born Rosé ..... 8 /38
Garnacha, Tempranillo (Penedés)

Symphonie Rosé 55
Château Sainte Marguerite, Rolle (A.O.C. Côtes-de-Provence)

ESPUMOSO

Entorns Albet i Noya (Classic Penedés) ..... 7 /32

Born Rose Brutal Pinot Noir (Penedés) ..... 7 /32

Moët & Chandon Brut Impérial 120

CERVEZA

Estrella Galicia (0,3) 4

O'Hara's Stout (0,3) 5

BrewDog IPA (0,3) 6

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido

Vermut artesanal

Taula Clarete 6

Sabores de pomelo, hierbas y especias mediterráneas

Taula Blanco 6

Notas cítricas y florales, con un toque herbal

Limonadas caseras

Limonada clásica 7

Peach Iced Tea 7

Vainilla y maracuyá 7

Hibiscus & Lemongrass Iced Tea 7

Golden Mango 7

Berry Garden 7

Café

Espresso 2

Cappuccino 3,5

Americano 2,5

Cortado 2,5

Flat white 3,5

Iced Latte 3,5

Refrescos

Coca-cola/Zero 3

Sprite 3

Fanta Naranja/Limón 3

Tónica 3

Ginger beer 3

Red Bull 4

Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido