

MOJITOS

- **MOJITO DEL PACÍFICO** • 8.50 €
Rom fosc, menta, llima, maracujà,
xarop de vainilla.
- **FRUITS VERMELLS MOJITO** • 8.50 €
Rom fosc, menta, llima, fruits
vermells, xarop de vainilla.
- **MOJITO DE KIWI** • 8.50 €
Rom fosc, menta, llima, kiwi,
xarop de vainilla.
- **MOJITO CLÀSSIC** • 8 €
El mojito de tota la vida.

CAIPIRINHAS

- **CAIPIRINHA DE LA CASA** • 8.50 €
Cachaça infusionada amb canyella,
llima, maracujà, poma verda.
- **CAIPIRINHA DE FRUITS VERMELLS** • 8.50 €
Cachaça, llima i fruits vermells.
- **CAIPIRINHA CLÀSSICA** • 8 €
La caipirinha de tota la vida.

GIN TONICS

Tenim una gran varietat de ginebres,
des de la mes clàssica fins la mes premiums.

SANGRÍAS

- **CÓCTEL NEGRE D'ESTIU** • 4.90 €
Vi negre, refresc de llimona o taronja.
- **SANGRIA DE VINO**
Copa 6 €/gerra 18 €
- **SANGRIA DE CAVA** • 22 €
Demana-la amb maduixes i gerds.

COCKTAILS DEL PACÍFICO

- **MORADO SOUR** • 9 €
Ric còctel, refrescant i molt morat!
Vodka, llima, fruits vermells
i crema de cava.
- **ZOMBIE** • 9 €
Exòtic i literalment on fire!
Barreja de 3 roms, xarop de gingebre,
pinya, maracujà i llima.
- **LOLITA FLORES MULE** • 8 €
El Moscow Mule de tota la vida amb
un "toque sureño".
Vodka, cogombre, gienger beer, llima.
- **JULIO IGLESIAS** • 9 €
La nostra versió del Pornstar Martini.
Vodka, maracujà, xarop de vainilla, crema de cava.
- **BALI VIBES** • 9 €
Fresc i amb un toc de classe
Lychee Martini, gin, xarop de gingebre,
lychee i llima.

APERITIVOS

- **VERMUT PETRONI** • 5.50 €
- **CINZANO BIANCO/VERMELL** • 5.20 €
 - **CAMPARI** • 6.90 €
Combina-ho com vulguis
Soda, tònica, suc de taronja.
 - **APEROL SPRITZ** • 6.90 €
Aperol, cava, soda.
 - **NEGRONI** • 8 €
Gin, vermut, Campari.
 - **BITTER KAS** • 2.80 €
Sense alcohol.

EL PACÍFICO



VI BLANC

- **ALCORTA ATREVIDO**
Copa • 3.80 / ampolla • 15
D.O. Rueda. Verdejo
- **MARIETA**
Copa • 4 / ampolla • 18
D.O. Rías Baixas. Albariño
- **MARA MARTIN** ampolla • 18
D.O. Monterrei. Godello
- **ONNA** Ampolla • 22
D.O. Penedés. Xarel·lo,
gewurztraminer.
- **TE HAS PASADO TRES PUEBLOS**
Copa • 4.50 / ampolla • 19
D.O. Rueda. Verdejo.

CERVESES

- **ESTRELLA DAMM**
Cervesa/clara barril
Copa • 3 / gerra • 5.80
- **VOLL DAMM** Ampolla • 3.90
- **CORONITA** Ampolla • 3.90
- **0% FREE DAMM** Ampolla • 3.90

ARTESANES

- **BIG BEAR** • 4.20
Sense gluten.
- **CERDOS VOLADORES** • 4.20
Indian Pale Ale.
- **LA NIÑA BARBUDA**
Brown Ale • 4.20

VI NEGRE

- **CUATRO PASOS**
Copa • 3.80 / ampolla • 15
D.O. Bierzo. Mencía.
- **AZPILICUETA**
Copa • 4 / ampolla • 19
D.O. Rioja. Crianza. Graciano,
mazuelo i tempranillo.
- **RUXE RUXE** Ampolla • 23
D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto.
- **ALBERT BICHOT** ampolla • 29
D.O. Bourgogne, pinot noire.
- **TOSSUDES** Ampolla • 20
D.O. Catalunya. Garnacha, syrah,
cabernet sauvignon i monastrell.
- **TE HAS PASADO TRES PUEBLOS**
Ampolla • 27
D.O. Ribera del Duero.
Tinto del país, vegan.

GIN TONICS

- **BULLDOG** • 8
- **SEAGRAMS** • 8
- **BEEFEATER PINK** • 8
- **HENDRICKS** • 10.50
- **GIN MARE** • 10.50
- **MONKEY 47** • 10.50
- **BEEFEATER LIGHT** • 8

VI ROSAT

- **CUATRO PASOS**
Copa • 3.80 / ampolla • 15
D.O. Bierzo. Mencía.
- **STUDIO BY MIRAVAL ROSE**
Ampolla • 29
D.O. Francia-provenza Chateau
Miraval, garnacha, cinsault, rolle.

CAVA

- **MONT PARAL VINTAGE**
Copa • 4 / ampolla • 18
D.O. Penedés. Xarel·lo, macabeo,
parellada i garnacha.
- **DURAN ORIGIN BRUT GR**
Ampolla • 26
D.O. Cava. Xarel·lo, marcabeu,
parellada i chardonnay.

CHAMPAGNE

- **PERRIER JOUET**
Ampolla • 75
Grand Brut francés.
D.O. Champagne.
Pinot noir, meunier i chardonnay
- **MOËT & CHANDON**
Ampolla • 80
Brut imperial.
D.O. Champagne.
Pinot Noir, chardonnay i
pinot meunier

SUCS NATURALS

THINK GREEN • 5.90
Api, espinacs, kiwi,
cogombre i poma.

FRESH SEASON • 5.90
Pastanaga, taronja,
pinya i menta.

MANGO MAGIC • 5.90
Mango, taronja,
poma i banana.

SUC DE TARONJA • 4.80
Natural.
Acabat d'esprémer.