E3°16'37.42"
N42°17'18.82"
CAIDA
OUTES

VINOS A COPAS

~ APERITIVOS ~

ELÍAS Manzanilla. . . . . 4,50 €
ELÍAS Oloroso . . . . . 5 €
ELÍAS Amontillado . . . . . 5 €
ELÍAS Palo Cortado . . . . . 5 €

~ ESPUMOSOS ~

JÚLIA BERNET, INGÈNIUS Brut Nature. 6,50 €
JÚLIA BERNET, EXSUM ROSAT Brut Nature 6,50 €
REGI Grand Cru Brut . . . . . 15,50 €

~ BLANCOS ~

ESPELT, VAILET . . . . . 5 €
MENADE NOSSO . . . . . 5,50 €
VIÑAREDO GODELLO . . . . . 5,50 €

~ ROSADOS ~

PAGOS DE ARAIZ . . . . . 4,50 €
ESPELT, CORALÍ . . . . . 5 €

~ TINTOS ~

L'ORATORI . . . . . 5,50 €
ETXEITA . . . . . 4,50 €
EL DE DEBAJO DE LA ESCALERA . . . . 7,50 €
HITO . . . . . 5,50 €

~ DULCES ~

DE MULLER Rancio Seco . . . . . 3,50 €
ELÍAS Pedro Ximénez . . . . . 4 €
ELÍAS Oloroso CREAM. . . . . 4,50 €
CAZES MUSCAT DE RIVESALTES . . . . . 5,50 €
LES CLOS DE PAULILLES BANYULS RIMAGE 5,50 €
CÍA. TELMO RODRÍGUEZ MR . . . . . 7,50 €

El aire perfumenta su prisma sobre el mar y el horizonte sube como un gran acueducto

Federico García Lorca a Salvador Dalí

◇◇◇◇◇

Todos los precios incluyen el IVA

LA BARRA DE CADAQUÉS

~ *CONSERVAS PEPERETES* ~

Selección Premium de conservas 100% gallegas

MEJILLONES en escabeche . . . . . 20 €

NAVAJAS al "ajillo" . . . . . 22 €

SARDINILLAS en aceite de oliva . . . . . 14 €

BERBERECHOS al natural . . . . . 36 €

~ *MARISCO* ~

OSTRAS . . . . . 2 unidades 9 € . . . ½ docena 24 €
"Spécial de Claire" de Marennes-Oléron

NAVAJITAS . . . . . 24 €

CIGALITAS salteadas . . . . . 18 €

GAMBAS rojas del Puerto de Roses . . . . . 36 €

~ *TAPAS* ~

ACEITUNAS . . . . . 3 €
Arbequina / Muerta de Aragón / Verde a la manzanilla / Aliñadas

GILDA vasca . . . . . 3 €

PATATAS artesanas . . . . . 4 €

"PAPA ALIÑÁ" . . . . . 4 €

ANCHOAS del barril . . . . . unidad 3 €

SARDINA ANCHOADA . . . . . unidad 3 €

ENSALADILLA RUSA . . . . . 7 €

CROQUETAS de jamón ibérico . . . . 2 unidades 5 €

BUÑUELOS de bacalao . . . . . 2 unidades 5 €

BOMBA de la Barceloneta . . . . . 2 unidades 5 €

LA BARRA DE CADAQUÉS

~ *COCAS* ~

COCA de escalivada ..... 3 €

COCA de recapte con sardina anchoada ..... 4 €

COCA de tomate con anchoa de barril ..... 4 €

~ *PLATILLOS* ~

CHANQUETE con pimentón de La Vera..... 8 €

"FRIT MALLORQUÍ MARINER" ..... 9 €
con allioli de chipotle

TORTILLA jugosa con romescada de gambas 18 €

EL ARROZ que ha salido del fuego..... 16 €

◇◇◇◇◇

~*POSTRES* ~

El CORTE DE NATA de toda la vida..... 7 €

"EL TAP de Cadaqués" un poco borracho, claro 7 €

◇◇◇◇◇

COCTELES DE AUTOR
by Manel Vehí

Manel Vehí, cuarta generación de una familia de Cadaqués y propietario del famoso Boia Nit situado sobre la arena, frente a la bahía del pueblo de pescadores. Ganador del certamen internacional Med Inspirations de Gin Mare en 2015. Manel nos propone ***una inmersión en los aromas y texturas del Mediterráneo global.***

◇◇◇◇◇

~ PORTLLIGAT ~

Mar, romero y viento.
Inspirado en el ambiente fresco
y aromático de Portlligat.
La cala que sedujo a Dalí.

Ginebra Gin Mare, piña, romero, zumo de lima, polvo de mora y naranja

12 €

~ TRAMUNTANA ~

La inspiración llega a Cadaqués
a soplo de tramuntana,
nuestro viento por excelencia.
Con carácter puro
y aromas a salitre e hinojo marino.

Ginebra Gin Mare, hinojo Marino, zumo de limón, espuma de lima y hoja de ostra

12 €

~ MARGARITA CAP DE CREUS ~

Una oda a la esencia del Cap de Creus.
Fragancias y aromas que nos transportan
hasta nuestro parque natural.

Tequila Curado, zumos de pomelo y lima, lemon grass, sal e hinojo

12 €

~ VERMUT SOUR ~

Una interpretación del famoso vermut que se sirve desde 1947 en el Bar Boia, de la mano de Manel, bisnieto de la familia. Sabores emblemáticos de la historia viva de Cadaqués.

Martini Rubino, zumo de lima, pimienta de Jamaica, clara de huevo, lemon grass y polvo de mora, naranja y frambuesa

12 €

~ NOS AMB NOS ~

Para celebrar la camaradería.
Un homenaje a la jerga de los pescadores locales.
Pescamos codo a codo, celebramos codo a codo.

Ron Diplomático, angostura y bitter casero de Cal Vehí

12 €

~ GARBÍ ~

Un soplo de brisa que acaricia la bahía de Cadaqués, empapándolo de los aromas botánicos que desprenden las flores del Cap de Creus.

Ginebra Gin Mare, frambuesa Boiron, zumo de lima, polvo de mora, limón y esencia de rosas

14 €

~ EL SUEÑO DE DALÍ ~

Un cocktail al gusto del genio.
Con carácter onírico, provoca el encuentro de toques picantes, dulzura y acidez.
La personalidad del artista, hecha obra de arte.

Ginebra Gin Mare, Bonanto, ginger beer, zumo de lima, polvo de mora, naranja y zumo de frambuesa

14 €

LOS COCTELES DE SIEMPRE
en Cadaqués

ALGUNOS DE ESTOS COCTELES
PODEMOS ADAPTARLOS SIN ALCOHOL,
PREGÚNTANOS Y TE SUGERIREMOS

◇◇◇◇◇

~ NEGRONI ~

Cóctel de origen italiano
con casi 100 años de historia.
Aperitivo imprescindible
para todos los amantes de la coctelería.

Ginebra Gin Mare, bitter Martini,
Martini Riserva Speciale Rubino

12 €

~ BRAMBLE ~

Creado en la década de los 80 por el legendario
Barman Dick Bradsell del Fred's bar
del singular barrio del Soho de Londres.

Ginebra Gin Mare, zumo de lima,
azúcar, mora y limón

12 €

~ BLOOD AND SAND ~

La receta de este cóctel aparece
por primera vez en The Savoy cocktail book
de Harry Craddock, publicado en 1930,
rompiendo el esquema
de ingredientes de la época.

Whiskey Dewar's 12
y Martini Riserva Speciale Rubino

12 €

~ COSMOPOLITAN ~

Cóctel popularizado en la década de los 80
por celebrities con glamour.

Vodka Grey Goose, zumo de lima, arándanos
y triple seco

12 €

~ OLD FASHION RUM ~

Un clásico de sabores complejos y potentes,
reversionado con ron Santa Teresa.

Ron Santa Teresa 1796, Bitter Martini
y un toque de angostura

12 €

~ MARGARITA CLASSIC ~

Cuando la mujer le preguntó a don Lorenzo el
nombre de la bebida, él le contestó "se llama como
usted Margarita" y el resto es historia.

Tequila Patrón Silver y zumo de lima

12 €

~ DAIQUIRI LA FLORIDITA ~

El Floridita abrió sus puertas en 1817
creando un cóctel seco y suave a la vez,
difícil de mejorar.
El preferido de Ernest Hemingway

Ron Bacardi Carta Blanca con limón y Marrasquino

12 €

~ MOJITO ~

Cóctel originario de Cuba, popularizado por la
Bodeguita de Enmedio en la Habana Vieja.

Ron Bacardi carta blanca, lima, hierbabuena y soda

12 €

~ CAIPIRINHA ~

Un cóctel de origen brasileño centenario.
A veces lo sencillo, es lo mejor.

Cachaça Capucana, lima y azúcar

12 €

Marineros que ignoran el vino y la penumbra,
decapitan sirenas en los mares de plomo.

~ BLOODY MARY ~

Cóctel de fama internacional
y eficaz tónico contra la resaca,
Su creación se debe a Fernand Petiot, que preparó
por primera vez esta bebida en el año 1921,
en el bar Nueva York de París.

Zumo de tomate, vodka Grey Goose
y el picante que más te guste

12 €

~ DRY MARTINI ~

Un cocktail de cine que nació en las mejores barras
de Nueva York a principios del siglo XX y que ha
alcanzado fama internacional. Bien frío y sin agitar.

Ginebra Gin Mare y Martini Dry

12 €

~ G&T CADAQUÉS ~

Y del Mediterráneo nuestro gin & tonic.

Ginebra Gin Mare Capri,
piel de limón Mediterráneo
y hoja de albahaca

12 €

NUESTROS GIN&TONIC

BOMBAY . . . . . 10 €
Londres, Inglaterra

SEAGRAM´S . . . . . 10 €
Lawrenceburg, Indiana

BEEFEATER . . . . . 10 €
Kennington, Inglaterra

CITADELLE . . . . . 10 €
Ars, Francia

TANQUERAY . . . . . 10 €
Cameron Bridge, Escocia

BLOOM GIN . . . . . 10 €
Warrington, Inglaterra

BULLDOG GIN . . . . . 10 €
Londres, Inglaterra

BOMBAY SAPPHIRE . . . . . 12 €
Londres, Inglaterra

GIN MARE. . . . . 12 €
Vilanova i la Geltrú

GIN MARE capri. . . . . 12 €
Vilanova i la Geltrú

BEEFEATER 24 . . . . . 12 €
Kennington, Inglaterra

BROCKMAN'S. . . . . 12 €
Inglaterra

MARTIN MILLER. . . . . 12 €
Birminghan, Inglaterra

N 209 . . . . . 12 €
San Francisco, California

PUERTO INDIAS. . . . . 12 €
Sevilla

NORDÉS. . . . . 12 €
La Coruña

HENDRICK´S. . . . . 12 €
Girvan, Escocia

OLD RAJ . . . . . 12 €
Aberdeen, Escocia

SIPSMITH . . . . . 12 €
Londres, Inglaterra

TANQUERAY TEN . . . . . 12 €
Cameron Bridge, Escocia

THE LONDON . . . . . 12 €
Londres, Inglaterra

GVINE. . . . . 14 €
Coñac, France

~ COMBÍNALAS CON NUESTRAS TÓNICAS ~

HORARIOS

COCINA NON STOP

hasta que nos manden a casa

DISPONIBILIDAD para eventos,
fiestas particulares, de empresa o presentaciones

EXCLUSIVIDAD del espacio parcial o total

MENÚS especiales para grupos

– Consultar condiciones y horarios –

Jorge Juan, 35, 28001 Madrid
tel. 91 360 90 53 · restaurantecadaques.com
Reservas: +34 679 20 20 40
gruposagardi.com · reservas@sagardi.com