



COCKTAILS & DRINKS

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

COCKTAILS

Negroni	15,00€
Gin Fizz	15,00€
Margarita	15,00€
Moscow Mule	15,00€
Manhattan	15,00€
Piña Colada	16,00€
San Francisco	16,00€
Sex on the beach	16,00€
Elisabeth by the Sea	16,00€
Mojito	16,00€
Mojito de fresa	16,00€
Tequila sunrise	16,00€

CERVEZA

Caña cerveza (0,50 l)	5,20€
Caña cerveza (0,33 l)	3,90€
Damm 00	3,50€
Estrella Damm	3,50€

SANGRIAS

Sangria de vino 1l	25,00€
Sangria de vino 1/2	15,00€
Sangria de cava 1l	30,00€
Sangria de cava 1/2	20,00€

REFRESCOS

Agua	3,50€
Agua con gas	3,50€
Coca-cola	4,00€
Bitter Kas	4,00€
Tónica	4,00€
Tónica premium	5,20€

CAFÉS Y INFUSIONES

Expresso	2,80€
Cortado	2,80€
Americano	3,50€
Café con leche	3,50€
Capuccino	3,50€
Carajillo	4,00€
Trifassico	4,00€
Suizo	4,50€

VINOS TINTOS

Malditos Cuñados	25,00€
Mencía	
Azpilicueta Origen	5,50€ / 27,00€
Tempranillo	
Le Renard Côteaux Bourguignons	37,00€
Pinot Noir	
Massuria - Mas Asturias	7,50€ / 44,50€
Mencía	
Corimbo Bodegas Roda	50,00€
Tinto fino	

VINOS BLANCOS

Perro Verde	5,00€ / 25,00€
Verdejo	
Aporta o Aparta	25,00€
Garnacha blanca, Xarel·lo	
Terras Gauda	6,00 € / 29,00€
Albariño, Caíño Blanco	
Louis Jadot Chablis	49,00€
Chardonnay	

VINOS ROSADOS

Can Sumoi La Rosa 2023	5,50€ / 26,00 €
Xarel·lo, Sumoll	
Château Marjosse Rosé (Burdeos)	32,00€
Sauvignon, Merlot	

CHAMPAGNES

Delamotte Brut	77,00€
Chardonnay, Pinot Noir-Meunier	
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Brut	155,00€
Chardonnay	
Billecart-Salmon Brut Rosé	155,00€
Chardonnay, Pinot Noir-Meunier	

CAVAS

Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs	6,50€ / 40,00€
Chardonnay, Xarel·lo	
Conde de Haro Brut Rosé Muga	43,00€
Garnacha Tinta	



FOOD MENU

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

PARA PICAR PER PICAR TO SNACK ON POUR GRIGNOTER

Patatas chips Patates xips / Potato chips / Chips de pommes de terre	4,00€
Aceitunas Olives / Olives / Olives	4,00€
Berberechos Escopinyes / Cockles / Coques	8,00€
Pan de coca con jamón ibérico Pa de coca amb pernil ibèric. Coca bread served with Iberian ham. Pain de coca servi avec jambon ibérique.	17,00€

ENSALADAS Y ENTRANTES AMANIDES I ENTRANTS SALADS & STARTERS SALADE ET ENTRÉES

Ensalada caprese, tomate ecológico, burrata, pesto y pistacho Amanida caprese amb tomàquet ecològic, burrata, pesto i festucs Caprese salad with organic tomato, burrata, pesto and pistachios Salade caprese avec tomate bio, burrata, pesto et pistaches	15,00€
Ensalada de quinoa, tomate cherry, pepino, feta, cebolla y fresas Amanida de quinoa amb tomàquet cherry, cogombre, feta, ceba i maduixes Quinoa salad with cherry tomatoes, cucumber, feta, onion and strawberries Salade de quinoa avec tomates cerises, concombre, feta, oignon et fraises	15,00€
Gazpacho con picatostes Gaspatxo amb crostons / Gazpacho with croutons / Gaspacho avec croûtons	12,00€
Pan de coca con anchoas de la Escala Pa de coca amb anxoves de l'Escala Coca bread with anchovies from L'Escala Pain de coca aux anchois de l'Escala	13,00€
Pizzas de 4 quesos, margarita o vegetal Pizzas de quatre formatges, margarita o vegetal Four cheese, margherita or vegetarian pizzas Pizzas quatre fromages, margherita ou végétarienne	13,00€

POSTRES DESSERTS

Helados Sandro Desii Gelats Sandro Desii / Sandro Desii ice creams / Glaces Sandro Desii	8,00€
Trufas con nata Trufes amb nata Chocolate truffles with whipped cream Truffles au chocolat avec chantilly	6,00€

IVA incluido en todos los precios / VAT included in all prices