



SPECIALS OF THE DAY

ESPIRAL DE PATATA FRITA CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO Y SALSA BÚFALO 6.50€

Crujiente espiral de patata artesana frita en su punto, cubierta con una suave crema de queso y salsa búfalo picante.

GAZPACHO ANDALUZ 6.50€

Sopa fria de vegetales y Aceite de Oliva Virgen.

JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO Y PAN CON TOMATE 13.95€

ITALIAN TASTE BURGER 18.95€

Hamburguesa de ternera con mozzarella fresca, rúcula, escamas de parmesano, tomates secos y pesto. Guarnición de patatas fritas y mayonesa de pesto.

LEGENDARY BEVERAGES

FREE DAMM TOSTADA €5.00

Una cerveza chispeante de color rojizo, ámbar, con espuma cremosa y aromas de café, cacao y un agradable toque de caramelo.

LOCAL LADY €12.60

Un cóctel de ginebra especial con Bombay Sapphire premium y limones mediterráneos prensados con un toque de clara de huevo, azúcar, jugo de limón y Triple Sec.

JUNGLE BIRD €10.75

Un cóctel con Bacardi Black, Jugo de Piña, Martini Fiero y azúcar. Añadiendo un toque de nuestra cultura del Vermut.

VINO TINTO 7.00€ copa / 20.95€ botella

LES GALLINETES VI NEGRE. Es un vino solidario de Josep Foraster procedente de la Conca de Barbera, un pueblo muy cercano a Barcelona, que colabora con la asociación benéfica APRODISCA (Asociación para Personas con Disminución Psíquica), parte de las ventas irán a beneficio de esta asociación.

VINO BLANCO 6.00€ copa / 18.00€ botella

CASTELL DEL REMEI GOTIN BLANC 2022. Procedente de una comarca cercana a Barcelona, Lleida, elaborado con un mix de uvas Macabeu y Sauvignon Blanc.

GENERAL MANAGER

Coumbel Faty

EXECUTIVE CHEF

Jordi Conesa

©2023 Hard Rock International (USA), Inc. Todos los derechos reservados. Disponemos de información sobre alergias para todos los platos del menú, por favor hable con su camarero para más detalles. Si padece alguna alergia alimentaria, asegúrese de que su camarero lo sepa en el momento de hacer el pedido. Contiene frutos secos o semillas. *Estos productos contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocinados. El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece ciertas afecciones médicas. Como consejo nutricional general se utilizan 2000 calorías al día, pero las necesidades calóricas varían. Puede solicitar información nutricional adicional.



SPECIALS OF THE DAY

ESPIRAL DE PATATA FRITA CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO Y SALSA BÚFALO 6.50€

Crujiente espiral de patata artesana frita en su punto, cubierta con una suave crema de queso y salsa búfalo picante.

GAZPACHO ANDALUZ 6.50€

Sopa fria de vegetales y Aceite de Oliva Virgen.

JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO Y PAN CON TOMATE 13.95€

ITALIAN TASTE BURGER 18.95€

Hamburguesa de ternera con mozzarella fresca, rúcula, escamas de parmesano, tomates secos y pesto. Guarnición de patatas fritas y mayonesa de pesto.

LEGENDARY BEVERAGES

FREE DAMM TOSTADA €5.00

Una cerveza chispeante de color rojizo, ámbar, con espuma cremosa y aromas de café, cacao y un agradable toque de caramelo.

LOCAL LADY €12.60

Un cóctel de ginebra especial con Bombay Sapphire premium y limones mediterráneos prensados con un toque de clara de huevo, azúcar, jugo de limón y Triple Sec.

JUNGLE BIRD €10.75

Un cóctel con Bacardi Black, Jugo de Piña, Martini Fiero y azúcar. Añadiendo un toque de nuestra cultura del Vermut.

VINO TINTO 7.00€ copa / 20.95€ botella

LES GALLINETES VI NEGRE. Es un vino solidario de Josep Foraster procedente de la Conca de Barbera, un pueblo muy cercano a Barcelona, que colabora con la asociación benéfica APRODISCA (Asociación para Personas con Disminución Psíquica), parte de las ventas irán a beneficio de esta asociación.

VINO BLANCO 6.00€ copa / 18.00€ botella

CASTELL DEL REMEI GOTIN BLANC 2022. Procedente de una comarca cercana a Barcelona, Lleida, elaborado con un mix de uvas MACABEU y SAUVIGNON BLANC.

GENERAL MANAGER

Coumbel Faty

EXECUTIVE CHEF

Jordi Conesa

©2023 Hard Rock International (USA), Inc. Todos los derechos reservados. Disponemos de información sobre alergias para todos los platos del menú, por favor hable con su camarero para más detalles. Si padece alguna alergia alimentaria, asegúrese de que su camarero lo sepa en el momento de hacer el pedido. Contiene frutos secos o semillas. *Estos productos contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocinados. El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece ciertas afecciones médicas. Como consejo nutricional general se utilizan 2000 calorías al día, pero las necesidades calóricas varían. Puede solicitar información nutricional adicional.