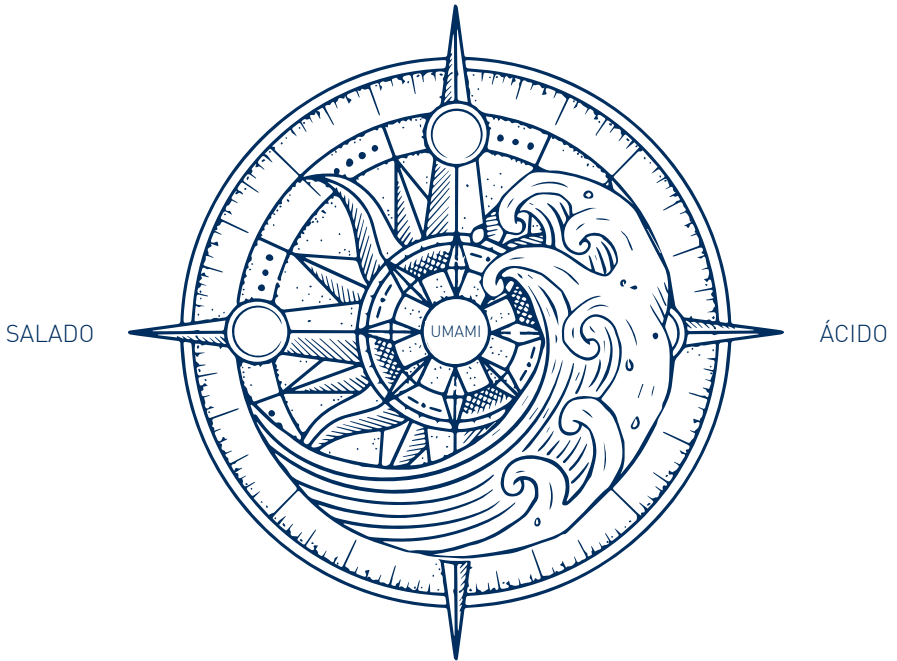


PUNCH ROOM

BARCELONA

CARTA

AMARGO



SALADO

ÁCIDO

DULCE

PONCHES

El ponche tiene unos orígenes más bien turbios. Desde su nacimiento en las cubiertas blanqueadas por el sol de los barcos comerciales del siglo XVII, llegó a las feroces tabernas de los marineros de las ciudades portuarias y de allí a las mesas y fiestas en los jardines de la aristocracia. Se podría decir que el ponche fue la primera bebida verdaderamente moderna, haciendo uso de nuevos y emocionantes ingredientes descubiertos en las rutas comerciales; los cinco ingredientes tradicionales del ponche: aguardientes de Europa y las colonias, especias y cítricos de África y Oriente, té de China e India, y azúcar de las Indias.

Es una bebida de piratas, de comerciantes, de esclavos y marineros, un trago de reyes, nobles, soldados y prostitutas. Es una profunda y compleja historia de comercio, cooperación y optimismo para el nuevo mundo, pero con una innegable base con notas de robo, explotación y muerte. En esencia, la historia del ponche es la del mundo moderno.

El ponche tiene sentido aquí en Barcelona, una moderna e internacional ciudad portuaria. Te invitamos a que nos acompañes en esta pequeña expedición hacia nuestro pasado y, con suerte, también hacia nuestro futuro. Nuestra carta COMPASS es un viaje líquido a través de la historia, el descubrimiento y, por supuesto, los sabores.

El ponche es una bebida social, una celebración de la comunidad. Una colección de ingredientes de todo el mundo reunidos para crear un todo sinfónico, por lo que servimos los ponches individualmente o en poncheras para compartir.

PUNCH ROOM BARCELONA

PONCHES

EDITION PUNCH Amargo-Ácido

El ponche atemporal de la casa. Sencillo pero complejo como la fórmula del ponche del siglo XVII con cinco ingredientes, todavía viva hoy en Punch Room. Los sabores botánicos y amargos de la ginebra se acentúan con el pomelo y se realzan con toques florales de hibisco y té de jazmín, terminando con sutiles notas de madera. Las mejores cosas empiezan aquí.

NAVIO PUNCH Dulce-Ácido-Umami

Inspirado en las rutas marítimas desarrolladas por los exploradores portugueses, este ponche evoca un emocionante viaje a través de diferentes culturas y continentes mediante los deliciosos sabores de la cachaça, la piña, y el toque aromático de la angostura y la manzanilla. Descubre una sabrosa combinación con un toque afrutado.

DONN BEACH PUNCH Dulce-Ácido

Uno de agrio, dos de dulce, tres de fuerte, cuatro de débil. Un tributo al aventurero estadounidense y propietario del primer tiki bar de inspiración polinesia Don the Beachcomber al terminar la Prohibición en 1933, mezclando cócteles contundentes con los aromáticos rones caribeños descubiertos en sus viajes. Dulzura con un final cítrico.

EL NAVEGANTE PUNCH Dulce-Salado-Umami

A Coruña, tierra gallega de naufragios, valientes hombres de mar y del pimiento del Padrón, cultivado desde el siglo XVII por los monjes franciscanos que volvieron de las misiones americanas con las semillas de este pimiento originario de Tabasco, México. Este ponche mezcla las notas vegetales de la popular especia en España y la pimienta de Cayena, el ahumado del mezcal mexicano y el dulzor de la soda Earl Grey.

SOLERA PUNCH Amargo-Ácido

Un viaje a los pueblos blancos de Andalucía con este ponche inspirado en el método de envejecimiento del jerez Pedro Ximénez, con los sutiles toques de madera de las barricas. Ligeramente ácido con notas de frutos secos.

17

Gin Bombay Sapphire Infusionado en Hibisco, Cordial de Pomelo, Sirope de Sándalo, Té de Jazmín

17

Tequila Patron Silver, Cachaça Leblon, Sirope de piña especiada, Manzanilla especiada, Cítricos, Amargo de Angostura, Whisky Laphroaig

17

Ron Santa Teresa 1796, Ron Plantation Pineapple Licor de Plátano, Manzanilla, Cordial de Rooibos, Cítricos

17

Mezcal Del Maguery Vida, Licor de Pimiento del Padrón y Pimienta de Cayena, Cordial de Citronela, Té Earl Grey y Vainilla

17

Bourbon Maker's Mark, Mantequilla de Almendras, Licor de canela casero, Jerez Pedro Ximénez, Té Earl Grey, Sorbete de Limón

HAVEN PUNCH Dulce-Ácido

Equilibrando notas frescas de cítricos y moras, el amargor del vermut de producción local de una destilería familiar tarraconense del siglo XIX y recuerdos de hierbas dulces y hierbaluisa, este ponche seco y herbáceo es una invitación líquida a un aromático retiro en los campos del sur de Catalunya.

PENICILLIN PUNCH Dulce-Ácido-Umami

El curativo cóctel reimaginado como ponche se presenta con fuertes notas de turba y salmuera y revela gradualmente un sutil dulzor. Originalmente elaborado en un bar clandestino de Manhattan, su receta se mantuvo en secreto antes de convertirse en uno de los mayores éxitos de los brebajes del siglo XXI.

SAKURA PUNCH Dulce-Ácido

Cierra los ojos. Imagínate bajo los cerezos de Japón. Un elegante ponche clarificado que florece en tu paladar con los predominantes sabores afrutados del amaretto y el té de sakura. Una dulce caricia gustativa como un pétalo de cerezo traído por el viento de la Tierra del Sol Naciente.

COASTAL PUNCH Amargo-Ácido

Embárcate en un viaje de descubrimiento que te transportará a las costas caribeñas y a su patrimonio en cada sorbo. La suavidad del ron y sus sutiles notas de vainilla se combinan armoniosamente con el amargor del sorbete de pomelo fresco y la Angostura. El toque de Amaro Montenegro le añade una profundidad que se enriquece con la sutil dulzura del vino de Jerez. Una fusión deslumbrante encapsulada en un ponche.

17

Vodka Belvedere Infusionado en Lima Kaffir, Vermut Blanco Padró & Co, Chambord, Cordial de Verbena de Limón, Té Lama

17

Scotch Aberfeldy 12, Scotch Glenmorangie Original, Agua de Miel y Jengibre, Té Oolong, Cítricos

17

Roku Gin, Amaretto Di Saronno, Luxardo Maraschino, Tés Sakura y Sencha, Leche Entera Clarificada, Cítricos

17

Ron Brugal 1888, Amaro Montenegro, Vino de Jerez Palo Cortado, Sherbet de Pomelo, Té Verde, Clara de Huevo, Amargo de Angostura, Cítricos

PONCHE SOSTENIBLE

MIDNIGHT PUNCH Amargo-Ácido-Dulce

El ponche perfecto para después de cenar: rico, intenso y cremoso. Descubre nuestra versión sostenible del clásico Espresso Martini, mezclado por primera vez en los años 80 por un barman londinense. Un ponche indulgente elaborado con café pasado frío, vodka y con un sutil toque dulce de agave que ofrece una sinfonía de sabores robustos y aromáticos.

17

Vodka Grey Goose, Vino de Jerez Oloroso, Café Frío Infusionado, Sorbete de Naranja, Agave Caramelizado

PONCHES SIN ALCOHOL

IL RISORGIMENTO PUNCH Amargo-Ácido

Una versión sobria del Garibaldi, el cóctel clásico que rinde homenaje al revolucionario italiano que lideró la Unificación de Italia. Un triángulo amoroso entre amargura, dulzura y acidez. Bergamota, naranja y pomelo. Un ponche rebelde que unifica almas alrededor de una copa.

11

Martini Vibrante, Zumo de Naranja, Sorbete de Pomelo, Agua de Soda

EARL GREY LEMONADE Dulce-Ácido

Según una leyenda, un chino mandarín agradecido, cuyo hijo había sido rescatado de ahogarse por uno de los hombres de Lord Grey, presentó la mezcla de té negro con bergamota al conde en 1803. Nosotros lo hemos añadido a nuestra peculiar limonada junto a la también británica cerveza de jengibre.

11

Té Earl Grey, Sorbete de Limón, Ginger Beer

CLÁSICOS

Pregunta a nuestros bartenders por tu clásico favorito.

APERITIVOS

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS 4
En aceite de oliva virgen, hierbas aromáticas y cítricos

OSTRA GILLARDEAU Nº3 AL NATURAL 6

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (80gr) 28
Jamón DO Guijuelo cortado a mano

PAN CON TOMATE 4
Coca de Folgueroles, tomate roseta y aceite de oliva

BRAVAS VERAZ 7
Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 4
Mayonesa cítrica

CROQUETA DE CEPS 4
Mayonesa cítrica

TABLA DE QUESOS CATALANES 18
Chutney casero de fruta de temporada

HAMBURGUESA CON QUESO 17
Ternera ecológica de origen local, queso cheddar,
cebolla caramelizada, mayonesa de trufa y patatas crujientes

HAMBURGUESA VEGANA 17
Carne vegetal, queso cheddar vegano, cebolla
caramelizada, mayonesa vegana y patatas crujientes

DULCES

EL AJEDREZ DEL SPEAKEASY 8
Selección de petits fours de nuestro Chef

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

VINOS

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay	22 170
Dom Pérignon Champagne Chardonnay, Pinot Noir	350

CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic Parxet Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10 39
---	---------

VINO BLANCO

Laforêt Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay	13 65
Ikigall 2022 Gallina de Piel Wines Penedès Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell	39
Terras Gauda Rías Baixas Albariño	54

VINO ROSADO

Pinkgall Gallina de Piel Wines Navarra Garnacha, Garnacha Gris, Garnacha Blanca	39
By Ott 2021 Domaines de Ott Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah	49
Whispering Angel Cave d'Esclans A.O.P. Côtes de Provence Grenache, Rolle	14 62

VINO TINTO

Viña Pomal Gran Reserva 2015 Bodegas Bilbaínas La Rioja Tempranillo	16 76
Montecastro 2019 Montecastro Ribera del Duero Tempranillo	43
Pétalos del Bierzo Descendientes de J. Palacios Bierzo Mencía, Alicante Bouschet	52

CERVEZA

Birra 08 IPA Artesana	7
Espiga Blonde Ale (Sin gluten)	7
Estrella Damm	6
Free Damm	6

REFRESCOS

Pepsi	6
Pepsi Max	6
7Up	6
KAS Limón / Naranja	6
Tónica	6
Ginger Beer	6
Ginget Ale	6
Red Bull	7
Red Bull Sugarfree	7

DESTILADOS

VODKA

Absolut Elyx	19
Aylesbury Duck	15
Beluga Gold Line	42
Belvedere	15
Belvedere Unfiltered	15
Crystal Head	30
Grey Goose	17
Ketel One	15
Konik's Tail	15
Tito's	15
Uluvka	15

GIN

Roku	15
Bathtub	16
Beefeater 24	15
Beefeater Crown Jewel	15
Bombay Sapphire	15
Bombay Bramble	15
Star of Bombay	16
Fords Gin	15
Gin del Professore Madame	15
Gin del Professore Monsieur	15
Ginraw	15
Hendrick's	16
Modernessia	15
Monkey 47	19
Oxley	17
Plymouth	15
Portobello Road	15
Tanqueray No. Ten	16

JENEVER

Bols 6yo Corenwijn	16
Bols Corenwijn	12
Bols Genever	12
Zuidam 5yo Zeer Oude	23

TEQUILA

Altos Blanco	16
Altos Reposado	17
Fortaleza Blanco	20
Fortaleza Reposado	22
Fortaleza Añejo	24
Maracame Blanco	16
Ocho Blanco	16
Ocho Curado	16
Ocho Reposado	16
Patrón Silver	16
Patrón Reposado	18
Patrón Añejo	20
Don Julio Reposado	22
Tequila Cabeza	28
Tequila Cabrito Mixto	13
Tequila Calle 23 Blanco	15
Tequila Calle 23 Reposado	16

RAICILLIA

La Venenosa Sierra Occidental	16
-------------------------------	----

SOTOL

Sotol Hacienda de Chihuahua Reposado	16
--------------------------------------	----

MEZCAL

Alipús San Baltazar	16
Alipús Santa Ana	16
Del Maguey Ibérico	66
Del Maguey Tobala	38
Del Maguey Vida	16

RON		VERMUT	
Banks 5yo	15	Antica Formula	18
Banks 7yo	15	Lacuesta Red	9
Bacardi 8yo	15	Martini Reserva Ambrato	9
Santa Teresa 1796	17	Martini Reserva Rubino	9
Diplomático Reserva Exclusiva		Vermouth del Professore Classico	16
16		Vermouth del Professore Rosso	16
Diplomático Ambassador	45		
Plantation 3 Stars	15	APERITIVO Y AMARO	
Plantation Pineapple	15	Averna	10
Trois Rivières Blanco	15	Cynar	10
Zacapa 23yo	20	Fernet Branca	12
		Martini Bitter	8
		Amaro Montenegro	10
BRANDY Y COÑAC			
Carlos I XO	22	JEREZ	
Hennessy VSOP	20	Emilio Hidalgo Amontillado Fino	11
Hennessy XO	88	Emilio Hidalgo Villapanés Oloroso	12
Remy Martin XO	62	Fernando de Castilla Pedro Ximenez	10
Hennessy Paradis Imperial	200	Lustau Manzanilla	11
Remy Martin Louis XIII	450		
ARMAGNAC			
Dartigalongue 96	28		
CALVADOS			
Père Magloire XO	22		
GRAPPA			
Poli Barrique	24		
ABSENTA			
Jade Nouvelle Orléans	20		
La Maison Fontaine Blanche	20		

BLEND		ISLAY	
Chivas Regal 12yo	15	Ardbeg Uigeadail	20
Chivas Regal 18yo	20	Bowmore 18yo	22
Chivas Regal 25yo	76	Coal Ila 18yo	46
Compass Box Oak Cross	15	Kilchoman Machir Bay 4yo	17
Compass Box The Peat Monster	18	Lagavulin 16yo	38
Copper Dog	15	Laphroaigh Quarter Cask	18
Dewar's 12yo	15	Octomore 6.3	75
Dewar's 15yo	16		
Dewar's 18yo	28	JAPÓN	
Johnnie Walker Black Label	15	Hakushu 12yo	40
Johnnie Walker King George V	95	Hakushu 18yo	81
		Hibiki Harmony	34
HIGHLAND		Nikka Coffey Grain	20
Aberfeldy 12yo	15	Nikka From the Barrel	22
Dalmore 18yo	40	Nikka Miyagikyo	22
Glenmorangie Lasanta	18	Nikka Taketsuru	22
Glenmorangie Signet	50	Yamazaki Distiller Reserve	40
Oban 14yo	20		
		CANADÁ	
SPEYSIDE		Crown Royal	33
Balvenie 21yo	140		
Craigellachie 13yo	21	EUA	
Glenfiddich 15yo	19	Eagle Rare 10yo	18
Macallan 12yo Sherry Oak	21	Four Roses Single Barrel	15
Macallan 18yo Fine Oak	79	Jack Daniel's Single Barrel	17
Fine Oak Singleton 12yo	15	Maker's Mark 46	16
		Michter's	17
LOWLAND		Rittenhouse Rye 100 Proof	16
Auchentoshan Three Wood	17	Sazerac Rye	16
		Woodford Reserve	16
SKYE		Woodford Reserve Rye	17
Talisker 57º North	26	Blanton's Gold	48
		Blanton's Barrel	50
		IRLANDA	
ORKNEY ISLAND		Jameson Black Barrel	15
Highland Park 18yo	54	Middleton Very Rare	39
		Teeling Single Malt	15
		GALES	
		Penderyn Madeira Finish	15

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

