

The background is a repeating red damask pattern on a white background. The pattern features ornate floral and foliate motifs, including stylized flowers, leaves, and scrolls, arranged in a symmetrical, grid-like fashion.

Ocaña

# APOTHEKE

BARCELONA

**Ocaña**

Plaça Reial 13 14 15  
08002 Barcelona

- CASTELLANO -

**· CHAMPAGNE ·**



**Louis Roederer Brut**

*Botella 75.00*

**Billecart Salmon Brut Rosé**

*Botella 90.00*

**Bollinger La Grande Année**

*Botella 150.00*

**· CAVA ·**



**Berdié Rupestre Brut Reserva**

*Copa 4,85*

*Botella 22.00*

**Amor Brut Reserva**

*Botella 24.00*

**Amar Brut Nature Reserva**

*Botella 28.00*

**· TIENDA DE LICOR ·  
LA BOTELLA**



*Círoc 160.00*

*Ketel One 170.00*

*Grey Goose 180.00*

.

*Bulleit Bourbon 170.00*

*Jack Daniel's Single Barrel*

*150.00*

.

*Tanqueray No. Ten 150.00*

*Bombay Sapphire 160.00*

*Hendrick's 190.00*

.

*Bacardí 8 Años 180.00*

*Havana 7 Años 190.00*

.

*Dewar's 12 Años 170.00*

*Macallan Amber 180.00*

.

*Patrón Silver 210.00*

*Patrón Reposado 220.00*

*Mezcal Señor Mono 190.00*

*Botellas de 0,70l. 2l de refrescos incluidos*



## **Instrucciones para un Gin Tonic perfecto:**

Servir 1 1/2 oz de ginebra (4,5 cl).

Llenar con tónica y hielo.

Servir en un vaso highball (9,0 oz).

**No ensalada de frutas,  
gracias!**



**God save the Queen**

## **· THE DIRTY DUCK COMPANY · DESDE HOY**



### ***Tommy Shelby***

Palomitas con mantequilla de arce en Brandy  
de Jerez y Cognac, nogal negro, clara de huevo, limón

**12.00**

### ***The Ranglum, mi bebida favorita***

Wray Nephew Overproof y Gosling's Black Seal ron,  
vint cuit, Falernum de la casa, cítricos y bitters

**11.00**

### ***Mr. Rusty Neil***

Chupito de Jameson y una cerveza

**9.00**

### ***Basil Smash***

Albahaca, limón, azúcar, London Gin

**10.00**

### ***Thai Massage including Happy End***

Ginebra infusionada con citronela, jengibre  
y té chai, chile, vainilla, dulce, cítricos

**10.00**

**· ESPECIALIDADES ·  
REGIONALES DE CATALUÑA**



***El Martinez***

Byrrh, Tanqueray No. Ten,  
Dry Curaçao, Chartreuse Elixir

**11.00**

***Jerry's B A N A N A!!!  
Old Fashion***

Ron Jamaica infusionado con banana,  
bitters de banana y azúcar

**10.95**

***Blueberry Smash***

Arándano, albahaca, vainilla, limón y bourbon Bulleit

**10.00**

***Rosemary's Baby***

Uvas rojas y blancas españolas, limón, vainilla dulce,  
Brandy de Jerez y vino rosado catalán

**10.00**

***Clever Club***

Granada, frambuesa, limón, clara de huevo,  
vino de Oporto, mezcal

**10.00**

**· DELICATESSEN ·  
INTERNACIONAL**



***Dirty Duck Manhattan***

Bulleit Rye whisky infusionado con té Lapsang  
Souchong, reducción de vino tinto y Punt e Mes,  
bitters Angostura

**13.00**

***Blood and Sand***

Laphroaig y Monkey Shoulder, licor de cereza, Antica  
Formula, zumo de naranja, bitters Angostura

**10.00**

***Tropical Sazerac***

Cognac, ron, jarabe de piña, bitters Peychaud's,  
absenta, cítricos

**13.00**

***Linda Morena***

Mezcal Señor Mono, Cynar, melocotón,  
vermut seco, bitters

**11.00**

***Mezcalita***

Mezcal Señor Mono, agave, spray de  
Lagavulin 16 años, lima

**12.00**

**La felicidad es encontrar dos aceitunas  
en tu Martini cuando tienes hambre.**

**· TORMENTA DE POSTRES ·  
DULCE Y SEXY**



***Rum Diary***

Ron Eldorado 15 años, mermelada de uva,  
nuez y chocolate Mozart

**12.00**

***Arabic Coffee***

Ron Jamaica, café árabe, cardamomo verde y negro,  
clavo de olor, cacao de Puerto Rico y agua de rosas

**10.00**

***Lary & Jerry***

Brandy, Dubonnet, Dom Bénédictine, cereza,  
vainilla, marrasquino

**10.00**

***Fernet & Coke***

Bebida nacional de Argentina

**9.00**



**“Nunca bebo nada más fuerte  
que la ginebra antes del desayuno.”**

Mi abuela Grace



**El Fin  
del menú pero el comienzo  
de una gran noche.**

