



UGOT

Bruncherie

VERMUT

DE LA CASA blanco / tinto
copa - 2.50 | 1L - 15.00

VERMUT GRANO DE ORO

Hecho de la uva palomino, envejecido en barricas de licor Cantueso, con aroma particular de lavanda y tomillo.
-3.00-

CERVEZAS

ARTESANAS CATALANAS

-3.50-

ESPIGA

Pale Ale • Blonde Ale

ROSES DE LLOBREGAT

Bitter Ale • American Ipa • Witbier

MORITZ caña / copa - 1.80 / 2.20

MORITZ CLARA caña / copa - 1.80 / 2.20

MORITZ EPIDOR botella - 2.20

VINOS

Tinto	Blanco
MARMELLANS	MARMELLANS
D.O Montsant	D.O Montsant
2.70 / 12.50	2.70 / 12.50

Tinto	Blanco
12 LUNAS	ERESMA
D.O Somontano	D.O Rueda
18.00	18.00

Rosado	Cava
MURIEL	MAS FI
D.O. Rioja	Brut nature reserva
14.00	2.80 / 14.00

FRÍO

AGUA / AGUA CON GAS 330ml - 1.50

VICHY 250ml - 1.70

ZUMO DE PIÑA 200ml - 1.80

ZUMO DE MELOCOTÓN 200ml - 1.80

COCA COLA / LIGHT / ZERO 350ml - 2.40

FANTA NARANJA / LIMÓN 350ml - 2.40

SPRITE 350ml - 2.40

NATURALES

ZUMO DE LA CASA

Limón, naranja, jengibre y menta - 2.50

SODA DE LA CASA

Con pulpa de fruta natural - 2.50

ZUMO DE NARANJA NATURAL - 3.00

BATIDOS NATURALES - 3.90

CÓCTELES

LIMONARAK

Limonada casera, 'anís del mono' y esencia de rosas - 5.00

APEROL SPRITZ - 5.00

Aperol, cava, soda y oliva Gordal

NEGRONI - 5.00

Campari, vermut, ginebra y soda

BLOODY MARY - 6.00

Zumo de tomate, vodka Absolut y

nuestra mezcla de especias

SANGRÍA BLANCA - 6.00

Vino blanco, vodka Absolut, zumo de

piña, soda y fruta liofilizada

CÓCTELES DE CAVA

Con esencias y pulpas naturales
-4.00-

ROSINI

Frambuesa

BELINI

Melocotón

MIMOSA

Naranja

AZAHAR

Flor de naranja

ROSA

Rosas

TROPICAVA

Mango

GIN & TONIC

TANQUERAY piel de limón - 6.50

5TH rosa, frambuesa liofilizada - 7.50

HENDRICK'S pepino, piel de lima - 8.50

NORDÉS hierba luisa - 8.50

JINZU cereza Fabri confitada - 9.50

BOTÁNICA cardamomo - 9.50

CÓCTELES CLIENTES

-4.00-

MOLOKO COSMIC

Leche de avena, piel de limon,

brandy, crema de anis y canela

GLÜHWWEIN

Vino tinto de feria, piel de naranja,

sirope casero de especias macerados

con licor 43

CAPPUJILLO CALIENTE

Dos cargas de café, tu licor favorito, leche y mucha espuma

-4.00-

BAILEYS • CREMA CATALANA

AMARETTO • FRANGÉLICO

BALLANTINE'S • LICOR 43

CAFÉ

EL CAFÉ DE UGOT

Seleccionado de África y Latinoamérica, tostado en Barcelona by 'Familia Osorio'.

ESPRESSO / LUNGO - 1.40

ESPRESSO DOBLE - 2.00

AMERICANO - 2.00

MACCHIATO - 1.50

CORTADO - 1.50

CAFÉ CON LECHE / XL - 1.80 / 2.80

CAPPUCCINO / XL - 1.80 / 2.80

CAPPUCCINO FRÍO / XL - 2.20 / 3.20

FLAT WHITE - 2.20

MOCACCINO blanco / negro - 2.50

CAFÉ BOMBÓN - 1.50

CARAJILLO - 2.00

TRIFASICO - 2.20

SHAKERATO - 2.50

MATCHA LATTE

Latte dulce de té verde japonés con jengibre - 2.90

CHOCOLATE

CHOCOCHAI

Cacao aromatizado con canela, jengibre, cardamomo y clavo - 2.90

CHOCOFLUFF

Chocolate caliente de nutella con fluffy mini nubes - 3.90

COLACAO - 2.00

CHOCOLATE UGOT blanco / negro - 2.50

CHOCOLATE A LA TAZA - 3.00

TÉ & INFUSIÓN

-2.50-

VERDE

Sencha

Japonés

Jazmín

Isfahan

Isfahan

NEGRO

Earl Grey

English

Breakfast

Cashmir Chai

ROJO PU-ER

Naranja fresa

INFUSIÓN

Rooibos

Vainilla

Manzanilla

Multi Active

Jengibre, limón y menta