



# UGOT

## Bruncherie

### VERMUT

#### VERMUT GRANO DE ORO

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

blanco/tinto - 3.00

### CERVEZAS

#### ARTESANAS CATALANAS

##### ESPIGA

Pale Ale • Blonde Ale (sin gluten)

##### ROSES DE LLOBREGAT

Bitter Ale • American Ipa • Witbier

-3.50-

**MORITZ** caña / copa - 1.80 / 2.20

**MORITZ CLARA** caña / copa - 1.80 / 2.20

**MORITZ EPIDOR** botella - 2.20

### VINOS

Tinto	Blanco
<b>MARMELLANS</b> D.O Montsant	<b>MARMELLANS</b> D.O Montsant
2.70 / 12.50	2.70 / 12.50

### 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 / COLA ZERO** 350ml - 2.40

**FANTA NARANJA / LIMÓN** 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

A base de leche/soja/avena, con banana y pulpa de fruta natural - 3.90

### CÓCTELES

#### LIMONARAK

Limonada casera, anís 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

### BURBUJERIA

Cava	Lambrusco
<b>MAS FI</b>	<b>DE LA CASA</b>
Brut nature reserva	Tinto
2.80 / 14.00	2.80 / 14.00

### CÓCTELES DE CAVA

Con esencias y pulpas naturales

#### ROSINI

Frambuesa

#### BELINI

Melocotón

#### MIMOSA

Naranja

#### JALLABAVA

Dátil y granada

#### ROSA

Rosas

#### TROPICAVA

Mango

-4.00-

### 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

### CÓCTELES DE CAFÉ

Dos cargas de café, meneadas con hielo y tu licor favorito - 5.00-

**BAILEYS • CREMA CATALANA**  
**AMARETO • 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** - 1.60

**CORTADO** - 1.60

**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

#### MATCHA LATTE FRÍO

Latte dulce de té verde japonés con jengibre meneado con hielo - 3.50

#### MUMBAI CHAI FRÍO

Chai Masala artesano infusionado en frío en leche de avena - 3.50

### CHOCOLATE

**COLACAO** - 2.00

**CHOCOLATE UGOT** blanco / negro - 2.50

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

**CHOCOFUFF** Chocolate caliente de nutella con fluffy mini nubes - 3.90

### TÉ & INFUSIÓN

-2.50-

**VERDE** Sencha japonés / Jazmín Isfahan

**NEGRO** Earl grey / Cashmir chai English breakfast

**INFUSIÓN** Multi fruti / Rooibos vainilla Manzanilla / Jengibre-limón-menta