

Cafès & tes & infusions

Cafés & thés & infusions & chocolats



* a partir de les 20h no fem servei de cafeteria

* desde las 20h no ofrecemos servicio de cafetería

* from 20h on we only serve tea and coffee if they go with dinner

Cafè sol Café solo / Express / Espresso	1,20
Tallat Cortado / Noisette / Espresso with milk	1,35
Cafè amb llet Café con leche / Café au lait / White coffee	1,45
Capuccino	2,00
Americà Americano / Americain / Large black coffee	1,40
Cigaló, trifàsic Carajillo, trifásico	1,75 / 2,25
Tes i infusions	2,00
Tés e infusiones / Thés et infusions / Teas and infusions	
Cafè irlandès Irish coffee	5,50

amb gel ó llet de soja

con hielo o leche de soja / with ice or soya milk +0,15 €

Refrescs

Refrescos / boissons sans alcool / soft drinks

Coca Cola / Cola Light / Zero	2,00
Fanta / Trina / Bitter Kas / Sprite	2,00
Aquarius / Nestea / Burn	2,30
Cacaolat	1,90
(Milk-shake au chocolat / Chocolate shake)	
Tònica Nordic	2,00
Sucs ampolla:	1,80
préssec/pinya/poma/tomata	
Zumos embotellados: Melocotón/piña/manzana/tomate	
Jus en bouteille: Pêche /ananas/pomme/tomate	
Bottled juices: Peach/pineapple/apple/tomato	
Suc taronja natural (200 ml)	2,50
Zumo de naranja natural	
Jus d'orange pressée / Fresh orange juice	
Aigua sense gas	
Agua sin gas / Eau non gazeuse / Still water	
(330 ml: 1,20 / 500 ml: 2,00 / 1000 ml: 3,50)	
Aigua amb gas	
Agua con gas / Eau gazeuse /Sparkling water	
(330 ml: 1,50 / 500 ml: 2,10)	

CERVESES

CERVEZAS / BIÈRES / BEER

Barril / prèssion / draught	200/ 300/ 400 ml
Moritz barril (Pilsner 5,4%)	1,40 / 1,80 / 2,20
Epidor barril (Strong Pale lager 7,2%)	1,60 / 2,10 / 2,50
Mordor Canya barril (Moritz+Epidor)	1,50 / 1,95 / 2,35
Clara Panaché / Shandy	1,40 / 1,80 / 2,20
Moritz mitjana ampolla	1,80
Epidor ampolla	2,00
Aigua de Moritz (0,0% alc)	2,00
Alhambra Reserva 1925 (Extra Lager 6,4%)	2,30
Estrella Damm (Lager 6,4%)	1,80
Voll Damm (Doble malta / Märzenbier 7,2%)	2,00
Coronita (Pilsner 4,6%)	2,25

IMPORTACIÓ:

Leffe rossa / rubia / blonde (Belgian Pale ale 6,6%)	3,25
Chimay rossa / rubia / blonde (Belgian Pale ale 6,6%)	3,40
Guinness (Stout -negra- 4,3%)	3,25
Desperados (Tequila flavoured 5,9%)	2,25
Tennent's (Scottish Ale or gluten free)	2,25
Licher Weizen (Blat 5%) 500 ml !!!	3,25
Grevesteiner (Lager 5,2%) 500 ml !!!	3,60



CERVESES ARTESANES

CRAFT BEERS:

Poch's de Castellfollit de la Roca:	3,75
Blat 5,7% , Summer Ale 4,8%, Imperial Stout -negra- 9%	
Montseny Malta o Lupullus	3,75
Minera de blat, 500cl, Sant Joan Abadesses	4,50

Consulteu les altres cerveses artesanes disponibles!!!

Preus entre 3,75 i 4,90€

Ask for more craft beers

(Calavera, Ripoll; Rufa, Empordà; Espiga, Barcelona; Marina, Blanes i d'altres...!)

Conyac/Brandy

Magno, Torres V	3,50
Gran Duque de Alba, Cardenal Mendoza	8,00

Whisky

Ballantine's, Cutty Sarc, Famous Grouse	4,00
Jameson	6,00
Four Roses	6,00
Jack Daniel's	7,00
Cardhu 12 anys	8,00
Glenfiddich 12anys	8,00
Glenmorangie 10 anys	8,00
Glenrothes' Special Reserve	9,00
Oban 14 years, Lagavulin 16 years	12,00

Ron / Rum

Bacardi	4,00
Cacique, Brugal	5,00
Havana Club 7	6,50
Matusalen 7	6,50
Santa Teresa	6,50
Flor de Caña 12	8,50

Vodka

Moskovskaya, Smirnoff	4,00
Absolut	5,00

* combinats amb refresc +1€ / suc natural o Burn +2€

Altres licors

Orujo Blanc o d'herbes	3,00
Ratafia	3,50
Bailey's	3,50
Patxaran	3,50
Grapa	4,00
Frangelico	4,00
Marie Brizard	4,00
Pedro Ximenez	4,00
Porto Tawny 10yo	4,50
Garnatxa	4,50
Xarrup Tequila ('chupito' / shot)	2,50

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace : 0,20€
per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

Aperitius

Aperitivos / Apéritifs / Appetizers

Vermut Casolà	2,00
Vermut Miró (negre o blanc)	2,50
Martini (bianco / rosso / extra dry)	3,00
Vermut Miró Reserva	3,25
Campari	3,50
Pastis Pernod	3,50
Suc de tomata preparat	2,75
Kir Royal cava, casís	4,50
Bloody Mary suc de tomata, vodka, suc llimona	5,00
Aperol Spritz Aperol, cava, sífó	4,50
Negroni ginebra, vermut vermell, Campari	5,00
Sangria (copa / ampolla 75cl)	4,00 / 12,00
Sangria de cava (gerra)	17,50
Cava de la casa (copa)	3,00



Cocteleria

Margarita tequila, Cointreau, suc de llimona	5,00
Gin Fizz ginebra, suc de llimona, soda	
Daiquiri rom blanc, suc de llimona	
White Lady ginebra, cointreau, suc de llimona	
Dry Martini ginebra, martini sec	



Caipirinha cachaça, llima, sucre morè	6,00
Caipiroska vodka, llima, sucre morè	
Cosmopolitan vodka, Cointreau, suc d'aràndans i llima	
Manhattan whisky, martini, d'angostura.	
Hasta Nunca blue curaçao, vodka, rom, tequila, llimona	
Mojito rom negre, menta, llima, sucre morè	
Pinya colada suc pinya, rom blanc, mangaroca	
Whisky sour Bourbon, suc de llimona	
Tequila Sunrise tequila, suc de taronja, granadina	

s/alcohol:	5,00
Mojito ('Moskito') ginger ale, menta, llima, sucre morè	
Pinya colada suc de pinya, xarop de coco	
San Francisco barreja de suc de fuita	

*Elaborem els còctels al moment, tingueu paciència!

Si no trobeu algun del vostre gust, consulteu el cambrer si us plau.

*Elaboramos los cócteles al momento, rogamos paciencia!

Si echas a faltar el que a ti te gusta, consulta al camarero!

Gin Tonics



(mig / sencer)

• L'Econòmic	
De batalla, amb rodanxa de llimona	4,25
• Beefeater (47°, Angl.)	3,00 / 5,00
• Tanqueray (47°, Escòcia)	
Seques, servides amb llimona	
• Xoriguer (38°, Maó)	3,00 / 5,00
Suau, afruitada, herbal. Hi posem rodanxa de llima	
• Seagram's (40°, EEUU)	3,25 / 5,50
Seca, servida amb llima i, si ho voleu, canyella	
• Blackwood's (40°, Escòcia)	3,75 / 6,50
Aroma d'herbes, tocs florals. Amb pela de llima i menta	
• Bombay Sapphire (47°, Angl.)	3,75 / 6,50
Una de les clàssiques, amb una rodanxa de llima	
• Hayman's (40°, Angl.)	3,75 / 6,50
London Dry de triple destil·lació. Pell de llimona	
• Fifty Pounds (44°, Ang.)	4,00 / 7,50
Poc aromàtica, suau i equilibrada. Amb menta, clau i angostura	
• Bulldog (40°, EEUU)	
Suau i lleugerament dolça al paladar, aroma floral. Taronja i cardamom	
• Nut (45° Vulpellac, Baix Empordà)	
London Dry artesana amb 13 botànics! Twist de taronja, nou moscada	
• Citadelle (44°, França)	4,50 / 8,00
Molt aromàtica i especiada, suau. Amb maduixa o raïm i ginebró	
• Martin Miller's Artic (40°, Angl.)	
Potser la més cítrica. Servim amb twist de llimona i ginebró	
• Brecon (40°, Gal.les)	
Lleugera, no gaire aromàtica; amb pell de taronja i ginebró	
• Caorunn (42° Escòcia)	4,75 / 8,50
Seca i fresca. Es serveix amb una rodella de poma i clau	
• Hendrick's (44°, Escòcia)	
Lleuger aroma de flors i cítrics, intens ginebró. Servit amb cogombre	
• London Gin N°1 (47°, Angl.)	
Equilibrada i cítrica; amb maduixes o poma i cardamom	
• Mare (43°, Mediterrani)	5,00 / 9,00
Frescor mediterrània (romani, olives). Alfàbrega i llima	
• Tanqueray Ten (47°, Angl.)	
Intensa i refrescant, cítrica. Amb poma verda i anís estelat	
• Brockman's (40°, Anglaterra)	5,50 / 10,00
Suau i elegant, molt fresca. Amb canyella ... o sense res	
• G-Vine Floraison / Nouaison (40/44°, França)	
Fresca, floral i especiada. Amb raïm o maduixa	
• Ginraw (42°, Barcelona)	8,00 / 14,00
'Gastronomic gin'. Doble destil·lació. Aromàtica i fresca.	

* totes amb Tònica Premium +1€

CONTEXT
llibreria café

Carta de begudes

Bebidas / Boissons / Drinks



C/ Pou Rodó, 21 Girona

www.cafecontext.com

972 486 390

No deixeu de visitar la nostra llibreria!

(aliment per a l'esperit)

iNo dejen de visitar nuestra librería!

(alimento para el espíritu)

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace : 0,20€
per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption