



# LA WHISKERIA

Carrer de Casp 39, 08010 Barcelona

---

---

# COCKTAILS

Classics & Signature Fancy Drinks

---

---

---

 **WIFI:** La\_Whiskeria\_Invitados **Pass:** barcelona

---

# STRONG, CLASSIC TWISTS

BEBIDAS FUERTES / BEGUDES FORTES

## COCO-MILK-PUNCH

13€

**ENG** Bushmills, Glennmorangie & Dewars Whisky, Mix of Citrics & spices, Oolong tea, Coconut milk

**ESP** Bushmills, Glennmorangie y Dewars Whisky, Mezcla de cítricos y especias, Té Oolong, Leche de coco

**CAT** Bushmills, Glennmorangie i Dewars Whisky, Mescla de cítrics i espècies, Tè Oolong, Llet de coco

## HOUSE OLD FASHIONED

14€

**ENG** Michter's Rye Whiskey, Cane sugar, House Bitters Blend

**ESP** Michter's Rye Whiskey, Azúcar de caña, Mezcla de bitters de la casa

**CAT** Michter's Rye Whiskey, Sucre de canya, Mescla de Bitters de la casa

## BREAKFAST BOULÉ

14€

**ENG** Croissant Infused Makers and Macallan Whisky, Campari, Chai, Vermouth

**ESP** Whisky Makers y Macallan infusionado con croissant, Campari, Chai, Vermut

**CAT** Whisky Makers i Macallan infusionat amb croissant, Campari, Chai, Vermut

# SOUR DRINKS

BEBIDAS AGRIAS / BEGUDES ÀCIDES

## WHISKEY SOUR

12€

**ENG** Makers Mark, Fresh Lemon, Homemade orange syrup, Pasteurized Egg White

**ESP** Makers Mark, limón fresco, jarabe de naranja casero, clara de huevo pasteurizada

**CAT** Makers Mark, llimona fresca, xarop de taronja casolà, clara d'ou pasteuritzada

## PENICILLIN

14€

**ENG** Laphroaig Islay Whisky, Fresh Lemon, Homemade Honey & Ginger Syrup

**ESP** Whisky Laphroaig Islay, limón fresco, jarabe de miel y jengibre casero

**CAT** Whisky Laphroaig Islay, llimona fresca, xarop de mel i gingebre casolà



(PEACE SIGN, SURFBOARD & PALM TREE EMOJI)

12€

**ENG** Rum, Mezcal, Apricot, Banana, Almond, Lime

**ESP** Ron, Mezcal, Albaricoque, Banana, Almendra, Lima

**CAT** Rom, Mezcal, Albercoc, Banana, Ametlla, Llima

# COLLINSES & FIZZES

BEBIDAS CON GAS / BEGUDES AMB GAS

## KENTUCKY BUCK

13€

**ENG** Bulleit Bourbon, Fresh lemon, Homemade Strawberry Syrup, Ginger Beer

**ESP** Bourbon Bulleit, limón fresco, jarabe de fresa casero, cerveza de jengibre

**CAT** Bourbon Bulleit, llimona fresca, xarop de maduixa casolà, cervesa de gingebre

---

## POMELO RISING

12€

**ENG** Sencha Tea Gin, Campari, Yuzu, Citrus, Grapefruit Soda

**ESP** Gin de sencha, Campari, Yuzu, Cítricos, Refresco de pomelo

**CAT** Sencha Tea Gin, Campari, Yuzu, Cítrics, Soda d'aranja

---

## DERBY TROPICAL

12€

**ENG** Jack Daniels Single Barrel, Pineapple, Mint, Lemon

**ESP** Jack Daniels Single Barrel, Piña, Menta, Limón

**CAT** Jack Daniels Single Barrel, Pinya, Menta, Llimona

# SEASONAL WINTER DRINKS \*

BEBIDAS DE TEMPORADA DE INVIERNO  
BEGUDES DE TEMPORADA D'HIVERN

## AEGEAN TODDY

12€

*ENG* Scotch Whisky, Ginger, Honey, Lemon, English Breakfast tea  
*ESP* Whisky Escocés, Jengibre, Miel, Limón, Té English Breakfast  
*CAT* Whisky Escocès, Gíngebre, Mel, Llimona, Te English Breakfast

## MILK POPS

12€

*ENG* Scotch Whisky, Hibiscus, Tangerine, Lemon, Rooibos,  
Almond milk, Honey cereals  
*ESP* Whisky Escocés, Hibisco, Mandarina, Limón, Rooibos,  
Leche de almendra, Cereales con miel  
*CAT* Whisky Escocès, Hibisc, Mandarina, Llimona, Rooibos,  
Llet d'ametlla, Cereals amb mel

## THE IRISHMAN

12€

*ENG* Irish Whiskey, Pandoro, Coffee, Butterscotch, Cream  
*ESP* Whiskey Irlandés, Pandoro, Café, Caramelo, Nata  
*CAT* Whiskey Irlandès, Pandoro, Cafè, Caramel, Nata

## WHITE ISLAY

12€

*ENG* Islay Whisky, Coffee Liqueur, Cold Brew Coffee, Px, Cream  
*ESP* Whisky Islay, Licor de Café, Café Cold Brew, Px, Nata  
*CAT* Whisky Islay, Licor de Cafè, Cafè Cold Brew, Px, Nata

# VIEW WHISKY MENU

CARTA DE WHISKY / MENÚ DE WHISKY



MONTHLY WHISKY TASTINGS!

ASK FOR MORE INFORMATION

¡DEGUSTACIONES MENSUALES DE WHISKY!

PIDE MÁS INFORMACIÓN

[lawhiskeria.es](http://lawhiskeria.es)

BACK BAR  
ALL THE OTHER DRINKS...



# BACK BAR

## CERVEZA / VINO

Stella Artois (28cl)	4,20€
Leffe Roja (28cl)	4,60€
Founders IPA (28cl)	4,60€
Stella Bottle (33cl)	4,50€
Corona Bottle (33cl)	4,50€
Vino de la Casa	5,00€
Cava	6,00€

## GIN/GINEBRA \*

Roku	13€
Sipsmith	13€
G'vine	12€
Tanqueray Ten	12€
The Botanist	13€
Bombay Premier Cru	12€

## VODKA\*

Ketel One	13€
Ciroc	12€

## RUM/RON\*

St Teresa 1796	12€
Zacapa 23	14€
Brugal 1888	14€
Don Papa	12€
Ron Colon Rumrye	12€

## TEQUILA\*

Patron Silver	14€
Jose Cuervo Tradicional Reposado 100%	12€
Don Julio Blanco	14€
400 Conejos mezcal	14€

## OTROS

Hennessy Cognac	10€
ODVI Armagnac	10€
Pisco Barsol	10€
Aperol	10€

\*PRECIO DE 45ML REFRESCO INCLUIDO



# FOOD ✂ COMIDA

## ALL AMERICAN BURGER



12€

**ENG** Our iconic Smash Burger made with beef, meticulously prepared with melted cheddar cheese, crisp lettuce, juicy tomato, fresh red onion, and pickles, all nestled between two soft brioche buns. Served with our exquisite bourbon BBQ sauce.

Gluten free bread available

Vegetarian Option 2€ Extra, extra.. Burger 2€, Cheddar 1€, Bacon 1€

**ESP** Nuestro icónico Smash Burger de ternera, cuidadosamente preparado con queso cheddar fundido, crujiente lechuga, tomate jugoso, cebolla roja fresca y pepinos encurtidos, todo entre dos suaves panes brioche. Acompañado de nuestra exquisita salsa bourbon BBQ. Pan Sin gluten disponible

Opción vegetariana 2€ Algo más?.. Hamburguesa 2€, Queso Cheddar 1€, Bacon 1€

**CAT** La nostra icònica Smash Burger de vedella, cuidadosament preparada amb formatge cheddar fos, cruixent lletuga, tomàquet jugós, ceba vermella fresca i cogombres encurtits, tot entre dos pans brioche suaus. Acompanyat de la nostra exquisida salsa bourbon BBQ. Burger Upgrade: Burger Cheddar Bacon. Pa sense gluten disponible

Opció vegetariana 2€ Una mica més?.. Hamburguesa 2€, Formatge Cheddar 1€, Bacon 1€

## HAGGIS SLIDERS



12€

**ENG** Two irresistible sliders stuffed with authentic Scottish Haggis, generously blanketed in melted white cheddar cheese. A delicious tribute to Scotland that pairs perfectly with your favorite whisky

**ESP** Dos irresistibles sliders rellenos con el auténtico Haggis escocés, generosamente cubiertos de queso cheddar blanco fundido. Un delicioso tributo a Escocia que marida perfectamente con tu whisky favorito

**CAT** Dos irresistibles sliders farcits amb l'autèntic Haggis escocès, generosament coberts de formatge cheddar blanc fos. Un deliciós tribut a Escòcia que marida perfectament amb el teu whisky favorit

## IRISH STEAK SANDWICH



15€

**ENG** Immerse yourself in the richness of our Irish Steak Sandwich: a juicy beef steak cooked to perfection, accompanied by fresh watercress and a sauté of onions and mushrooms with a hint of Irish whiskey. All of this, bathed in a smooth white cheddar and Guinness beer sauce, served on two artisanal buns that enhance its flavor

**ESP** Sumérgete en la riqueza de nuestro Irish Steak Sandwich: un jugoso filete de ternera cocido a la perfección, acompañado de berros frescos y un salteado de cebollas y setas con un toque whisky irlandés. Todo ello, bañado en una suave salsa de cheddar blanco y cerveza Guinness, servido en dos panes artesanales que realzan su sabor

**CAT** Submergeix-te en la riquesa del nostre Irish Steak Sandwich: un succulent filet de vedella cuinat a la perfecció, acompanyat de brots frescos i un saltat de cebes i bolets amb un toc whisky irlandès. Tot això, banyat en una suau salsa de cheddar blanc i cervesa Guinness, servit en dos pans artesanals que realcen el seu sabor

# FOOD ✦ COMIDA

## CHICKEN KATSU SANDO



12€

**ENG** A unique experience with our juicy breaded chicken breast, accompanied by a refreshing sunomono-style salad of hakusai and cucumbers. All of this, dressed with our tonkatsu and miso-mustard sauces, sandwiched between two tender slices of crustless toasted bread

**ESP** Una experiencia única con nuestra jugosa pechuga de pollo empanizada, acompañada de una refrescante ensalada estilo sunomono de hakusai y pepinos. Todo ello, aderezado con nuestras salsas tonkatsu y mostaza-miso, todo entre dos tiernas rebanadas de pan de molde tostado, sin corteza

**CAT** Una experiència única amb la nostra succulenta pit de pollastre empanada, acompanyada d'una refrescant amanida estil sunomono de hakusai i cogombres. Tot això, adobat amb les nostres salses tonkatsu i mostassa-miso, tot entre dues tendres llesques de pa de motlle torrat, sense crosta

## QUICHE LORRAINE



10€

**ENG** Enjoy three mini tarts bursting with flavor, featuring an ultra-creamy filling of eggs, cream, and bacon, enhanced by a heart of whisky caramelized onions. Served with a micro salad dressed in our exquisite French vinaigrette. A delightful explosion of flavors in every bite

**ESP** Disfruta de tres mini tartaletas llenas de sabor, con un relleno ultra cremoso de huevos, nata y bacon, realizado por un corazón de cebollas caramelizadas al whisky. Se sirve con una micro ensalada aliñada con nuestra exquisita vinagreta francesa. Una deliciosa explosión de sabores en cada bocado

**CAT** Gaudeix de tres mini tartaletes plenes de sabor, amb un farciment ultra cremós d'ous, nata i bacon, realçat per un cor de cebes caramel·litzades al whisky. Es serveix amb una micro amanida aliñada amb la nostra exquisida vinagreta francesa. Una deliciosa explosió de sabors en cada mossegada

# FOOD COMIDA

## CHIPS & GRAVY



8€

**ENG** Indulge in our Chips & Gravy, triple-cooked potatoes accompanied by creamy Feta cheese, fresh herbs, and a seductive Whisky Gravy sauce that combines beef, lamb, and a subtle touch of whisky

**ESP** Deléitate con nuestras Chips & Gravy, patatas de triple cocción acompañadas de queso Feta cremoso, hierbas frescas, y una seductora salsa Whisky Gravy que combina ternera, cordero y el toque sutil del whisky

**CAT** Delit-te amb les nostres Chips & Gravy: patates de triple cocció acompanyades de formatge Feta cremós, herbes fresques, i una seductora salsa Whisky Gravy que combina vedella, xai i el toc subtil del whisky

## CHIPS & CURRY



7€

**ENG** Embark on a culinary journey with our Chips & Curry, triple-cooked potatoes seasoned with a blend of spices, served with our irresistible Apple Curry Sauce, and accompanied by fresh apple wedges with a hint of exotic spices

**ESP** Embárcate en un viaje culinario con nuestras Chips & Curry, patatas de triple cocción sazonadas con una mezcla de especias, servidas con nuestra irresistible Salsa de Curry de Manzana y acompañadas de gajos de manzana fresca con un toque de especias exóticas

**CAT** Embarca't en un viatge culinari amb les nostres Chips & Curry: patates de triple cocció condimentades amb una barreja d'espècies, servides amb la nostra irresistible Salsa de Curry de Poma i acompanyades de gajos de poma fresca amb un toc d'espècies exòtiques

## TRUFFLED RACLETTE



7€

**ENG** Immerse yourself in a gourmet experience with our Truffle Raclette: perfectly cooked potatoes topped with melted Raclette cheese, an assortment of homemade pickles, and a touch of truffle cream that enhances the flavors of each bite

**ESP** Sumérgete en una experiencia gourmet con nuestro Raclette Trufado: patatas cocidas a la perfección cubiertas con queso Raclette derretido, una selección de encurtidos caseros y un toque de crema trufada que realza los sabores de cada bocado

**CAT** Submergeix-te en una experiència gourmet amb el nostre Raclette Trufat: patates cuinades a la perfecció cobertes amb formatge Raclette fos, una selecció d'encurtits casolans i un toc de crema trufada que realça els sabors de cada mossegada



VEGETARIAN OR VEGAN



CONTAINS GLUTEN



SOYA / FRUTOS SECOS



FISH / MOLLUSCS / CRUSTACEANS



EGGS / LACTOSE



CONTAINS BEEF



CONTAINS MUSHROOMS



CONTAINS PORK



CONTAINS CHICKEN



[www.lawhiskeria.es](http://www.lawhiskeria.es)