

LAWHISKERIABCN



REVIEW US ON GOOGLE

 lawhiskeria.es

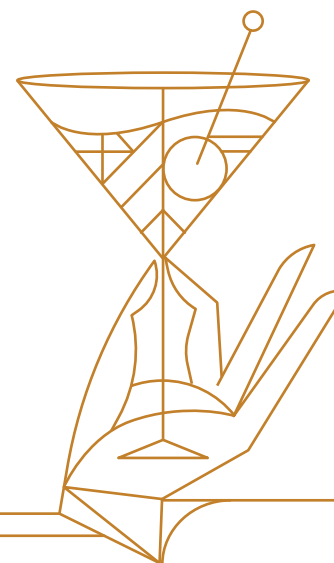
 Calle Caspe 39, Barcelona, 08010



LA WHISKERIA

WHISKY · COCKTAIL · BAR

COCKTAIL MENU



STRONG WHISKEY CLASSICS

OLD FASHIONED

14€

Michter's Rye - Pure Cane - House Bitters

Michter's Rye - Azúcar Caña - Aromáticos Caseros

NOT SO PERFECT MANHATTAN

14€

Widow Jane Bourbon - Sweet Vermouth - Dry Vermouth - Orange Bitters

Widow Jane Bourbon - Vermut Dulce - Vermut Seco Aromaticos de Naranja

MINT JULEP

14€

Few Bourbon - Pure Cane - Bitter - Chocolate bitters - Mint

Few Bourbon - Azúcar Caña - Aromaticos - Menta

SAZERAC

14€

Woodford Rye - Pure Cane - Peychaud's - Absinthe

Woodford Rye - Azúcar Caña - Aromáticos Peychaud's - Absenta

BOBBY BURNS

16€

Glenmorangie - Ardbeg 5 - Vermouth - Benedictine

Glenmorangie X - Ardbeg 5 - Vermut - Benedictine - Aromáticos

LIGHT WHISKEY CLASSICS

PENICILLIN

14€

Laphroaig 10 - Lemon - Ginger - Honey

Laphroaig 10 - Limón - Jengibre - Miel

WHISKEY SOUR

12€

Makers Mark - Lemon - Orange - Egg White

Makers Mark - Limón - Naranja - Clara de Huevo

WHISKEY SMASH

12€

Gentleman Jack - Lemon - Mint - Pure Cane - Cucumber

Gentleman Jack - Limon - Menta - Azucar Caña - Pepino

WHISKEY PUNCH

14€

Blend of Dewar's Scotch - Maker's Mark Bourbon - Toki Whisky - Orange - Sage - Cardamom - Lemon - Pear

Whiskys Dewar's - Maker's Mark - Toki - Naranja - Salvia - Cardamomo - Limón - Pera

PAPER PLANE

12€

Bulleit Rye - Aperol - Amaro - Lemon

Bulleit Rye - Aperol - Amaro - Limón

NON-ALCOHOLIC

PEACH FACE

8€

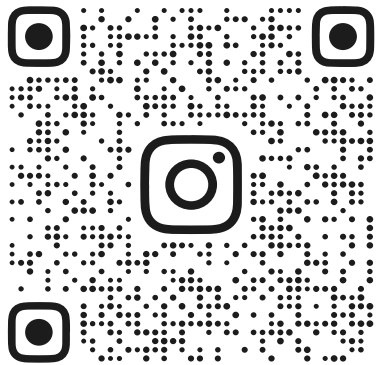
Peach - Orange - Lemon - Soda
Melocoton - Naranja - Limòn - Soda

LAPSANG SOUR

8€

Ginger - Honey - Lemon - Lapsang Tea
Jengibre - Miel - Limòn - Te De Lapsang

Follow us on Instagram!
¡Siguenos en Instagram!



LAWHISKERIABCN

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

'I DON'T LIKE WHISKY'

OK! KAREN, HERE'S SOME DRINKS WITHOUT...

SEX ON THE BEACH

14

Ketel One Vodka - Cranberry - Peach - Orange - Soda

(Vodka Ketel One - Arándanos Rojos - Naranja - Soda)

DIRTY MARTINI

14

The Botanist Gin - Dry Vermouth infused with Caramelized Onions - Olive brine

(The Botanist Ginebra - Vermut de Cebolla Caramelizada - Salmuera de Oliva)

FOR OUR NON WHISKY SELECTION WE DECIDED TO HAVE SOME FUN WITH SOME MISTREATED COCKTAILS FROM THE **90'S**

SPICY MARGARITA

14

Jalapeño infused Tequila - Lime - Rich Cane

(Tenquila de Jalapeño - Lima - Puro Caña)

LONG ISLAND ICED TEA

14

Vodka - Gin - Curaçao - Rum - Lemon - Soda - Cola Syrup - Cherry Foam

(Vodka - Gin - Curaçao - Rum - Limòn - Soda - Sirope Cola - Espuma Cereza)

WE HOPE YOU ENJOY 😊

BACK BAR

CERVEZA / VINO

Stella Artois (0,28l)	4,20€
Leffe Roja (0,28l)	4,60€
Founders IPA (0,28l)	4,60€
Stella Bottle (0,33l)	4,80€
Corona Bottle (0,33l)	4,80€
Vino de la Casa	5,00€
Cava	6,00€
Champagne Moët & Chandon (Bottle)	60,00€

GIN / GINEBRA*

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

VODKA*

Belvedere	13€
Suntory Haku	14€
Ciroc	12€
Ketel One	12€

RUM / RON*

Zacapa 23	14€
Brugal 1888	13€
St Teresa 1796	13€
Diplomatico	13€

TEQUILA*

Patron Silver	14€
Tequila Volcan Blanco	14€
Don Julio Reposado	20€

OTROS

Hennessy Cognac	10€
ODVI Armagnac	10€

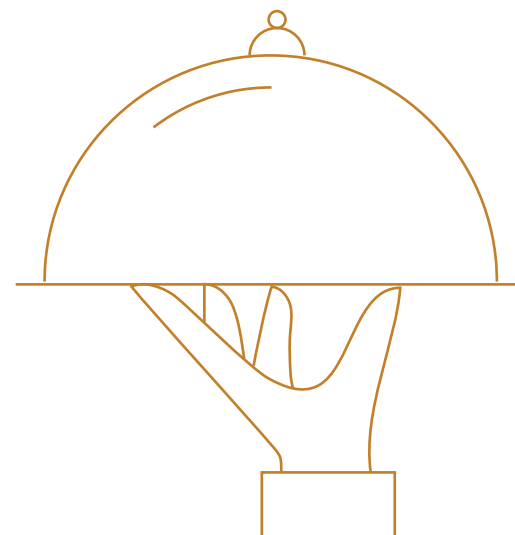
*Precio de 45ml refresco incluido



LA WHISKERIA

WHISKY · COCKTAIL · BAR

FOOD / COMIDA



FOOD / COMIDA

FISH & CHIPS

15€



Breaded rock salmon, served with fries and tartar sauce
Cazón empanado, servido con patatas fritas y salsa tártara

SMASH BURGUER

15€



Double sirloin smash burger, onion ring, home made pickles, sherry mustard, white cheddar, served with fries

Doble Smash Burger de solomillo, aro de cebolla, pepinillos caseros, mostaza de jerez, cheddar blanco, servido con patatas fritas

PULLED PORK SANDWICH

14€



Pulled pork confit, lettuce, pickled onions, spicy bourbon bbq sauce, served with fries

Cerdo desmenuzado confitado, lechuga, cebolla encurtida, salsa barbacoa bourbon picante, servido con patatas fritas

FOOD / COMIDA

HAGGIS SLIDERS

12€



Scotland's national dish, made with lamb, beef, oats, and spices, placed between 2 tasty brioche buns and covered with toasted white cheddar, perfect to accompany a good Scotch

El plato nacional de Escocia, hecho con cordero, ternera, avena y especias, puesto entre 2 sabrosos panes brioche y cubierto de cheddar blanco tostado, perfecto para acompañar un buen whisky escocés

DERBY DOG

12€



The house hot dog. Frankfurt-style sausage, toasted brioche bun, shredded lamb in Kentucky BBQ sauce, benedictine cream, corn bread croutons, and house pickles

El hot dog de la casa. Salchicha estilo Frankfurt, pan brioche tostado, cordero desmechado en salsa barbacoa Kentucky, crema benedictina, picatostes de pan de maíz y pepinillos de la casa

CHICKEN KATSU SANDO

12€



Panko-breaded chicken breast, between 2 slices of toasted sandwich bread, with a sunomono-style cucumber and thinly sliced hakusai salad with mustard-miso and tonkatsu sauces

Pechuga de pollo rebozada en panko, entre 2 rebanadas de pan de molde tostado, con una ensalada estilo sunomono de pepino y hakusai cortado muy fino, con salsas mostaza-miso y tonkatsu

SIDES / ACOMPAÑANTES

MAC & CHEESE

8€



Macaroni, truffled cheese cream and mozzarella
Macarrones, crema de queso trufado y mozzarella

CHIPS & GRAVY / CURRY

8€



Triple cooked homemade potatoes served with whisky gravy / curry
Patatas triple cocción con salsa whisky gravy / curry

PANIPURIS

8€



Panipuris: filled with potato purée, sweet potato, and pickles, accompanied with peppered honey and soy sauce.

Panipuris: rellenos con puré de patata, boniato y encurtidos, acompañados de miel con pimienta y salsa de soja.

SALSAS CASERAS / HOUSE SAUCES

Tartar Sauce / Salsa Tártara
Bourbon BBQ / Barbacoa de Bourbon
Miso Mustard / Mostaza de Miso
Ketchup / Kétchup

1€

DESSERTS / POSTRES

WHISKY FLAN

7€



Homemade flan with whipped cream and whisky caramel
Flan casero con nata montada y caramelo de whisky

DEATH BY CHOCOLATE

7€



Chocolate coulant served with ice cream
Coulant de chocolate servido con helado



www.lawhiskeria.es

SIDES / ACOMPAÑANTES

MAC & CHEESE

8€



Macaroni, truffled cheese cream and mozzarella
Macarrones, crema de queso trufado y mozzarella

CHIPS & GRAVY / CURRY

8€



Triple cooked homemade potatoes served with whisky gravy / curry
Patatas triple cocción con salsa whisky gravy / curry

PANIPURIS

8€



Panipuris: filled with potato purée, sweet potato, and pickles, accompanied with peppered honey and soy sauce.

Panipuris: rellenos con puré de patata, boniato y encurtidos, acompañados de miel con pimienta y salsa de soja.

SALSAS CASERAS / HOUSE SAUCES

Tartar Sauce / Salsa Tártara
Bourbon BBQ / Barbacoa de Bourbon
Miso Mustard / Mostaza de Miso
Ketchup / Ketchup

1€



gluten
gluten



vegetarian
vegetariano



lactose
lactosa



mustard
mostaza



honey
miel



eggs
huevos



beef
ternera



pork
cerdo



lamb
cordero



fish
pescado



anchovies
anchoas



chicken
pollo