

TAPES		PLATS	
Croquetes de pernil ibèric (2 u.)	4,5 €	Filet de vaca a la brasa amb patates, pebrots del padró i salsa steak (200 g)	26 €
Croquetes de peus de porc amb trufa i mousse de dàtil (2 u.)	5 €	Mitjana de vaca madurada	s/p €
Croquetes de calamarsos i allioli de romaní (2 u.)	5 €	Salmó a la brasa amb puré de coliflor especiada i tirabecs	17 €
Bunyols de formatge Maó amb mel cítrica i ratlladura de llima (2 u.)	5 €	ELS NOSTRES ARROSSOS	
El nostre pa amb tomàquet a la brasa	3,5 €	Arròs el senyoret	19,5 €
Les patates braves del Telefèric	6 €	Arròs negre amb calamar a la brasa, gamba i allioli de romaní	19,5 €
Taula de pernil ibèric de gla (100gr)	18 €	Arròs d'albergínia fumada , carxofes i burrata	16,5 €
"Tacos" de tàrtar de tonyina , guacamole, maionesa de xipotle i ceba cruixent (2 u.)*	8 €	Arròs de botifarra , rossinyols i ceba caramel·litzada	19,5 €
<small>*millor tapa Tast a la Rambla 2019</small>		Arròs de magret d'ànec , foie i compota de poma	23,5 €
Brioix de tàrtar de salmó marinat , ratlladura de llima, maionesa de sriracha i avellana caramel·litzada*	6 €	Fideuà a la marinera amb calamar, gamba i allioli	19,5 €
<small>*millor tapa Tast a la Rambla 2021</small>		POSTRES	
Gyozas de verdures eco amb salsa de xili dolça (4 u.)	7 €	Cremós de cheesecake amb cotó de sucre i salsa de fruits vermell	6 €
Bravitos de pollastre cruixent amb maionesa de xipotle	8,5 €	Coulant de xocolata amb gelat de iogurt i gers	5,5 €
Tataki de mitjana de vaca madurada amb salsa de pebres	17 €	Pastís de pastanaga amb gelat de vainilla i toffee bretó	5,5 €
Pop a la parmentier de tòfona i oli especiat picant	18 €	Torrada de Santa Teresa amb gelat de llet merengada	6 €
Steak tàrtar fumat de vaca madurada , gelat de mostassa anglesa i torrades de blat de moro i pipes	16 €	Events i càtering a → reservas@teleferic.es / 934 51 16 41	
Sandvitx de pa de brioix , papada de porc a baixa temperatura, canonges, formatge gouda semicurat i maionesa de plàtan i xili	9 €		
Costella de porc glacejat amb salsa barbacoa, cremós de moniato i mousse de ceba caramel·litzada	9 €	telefèric	
Caneló de cua de bou amb beixamel de trompetes de la mort	11 €	BARCELONA 1992	
VERDS			
Amanida de temporada	s/m €		
Amanida verda amb pollastre cruixent , alvocat, tomàquets cherry, ceba cruixent i amaniment de fruits vermells	10 €		
Albergínia fumada amb cremós de burrata, avellana torrada i puré de dàtils	9 €		
<small>* Si necessites informació sobre al·lèrgens, el nostre equip t'ajudarà.</small>			

VI NEGRE	VI BLANC
CANTA MAÑANAS Ribera del Duero, Tempranillo 22 €	VERDEO Rueda, Verdejo 20 €
XINO-XANO Penedès, Merlot, Syrah 22 €	PAZO DAS BRUXAS Rías Baixas, Albariño 25 €
SENAT DEL MONTSANT Montsant, Mazuelo, Garnatxa, Syrah 32 €	FRANSOLA Montsant, Sauvignon Blanc 45 €
JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedès, Merlot, Petit Bardot 31 €	JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedès, Chardonnay 31 €
SALMOS Priorat, Cariñena, Garnatxa, Syrah 55 €	ATRIUM Penedès, Chardonnay, Parellada 20 €
LES COUSINS, L'INCONSCIENT Priorat, Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 29 €	AUCALÀ Priorat, Garnatxa Blanca 27 €
ALTOS IBÉRICOS La Rioja, Tempranillo 20 €	RAÍCES DEL NORTE La Rioja, Tempranillo blanco 37 €
22 PIES La Rioja, Tempranillo 25 €	WALTRAUD La Rioja, Riesling 36 €
RAICES DEL NORTE RESERVA SELECCIÓN La Rioja, Tempranillo 67 €	
RAICES DEL NORTE La Rioja, Tempranillo, Graciano 37 €	
BRUBERRY Montsant, Garnatxa 26 €	
MATALLONGA Costers del Segre, Tempranillo, Syrah 33 €	
CELESTE ROBLE Ribera del Duero, Tempranillo 27 €	
PURGATORI Costers del Segre, Carinyena, Garnatxa, Syrah 65 €	
CAVA I ESPUMOSOS	COCKTAILS
ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS Reserva, Chardonnay 31 €	SANGRIA TELEFÈRIC. Vi negre, ginebra, brandy, triple sec, suc de taronja i poma, canyella i menta 10 €
PRIMA VIDES Brut Nature, Macabeu, Parellada, Xarel·lo 21 €	SANGRIA BARCELONETA. Cava, llimonada de romaní, puré de cireres, cítrics frescos 10 €
LANSON BLACK LABEL Champagne, Pinot Noir, Pinot Menier 75 €	CATALAN G&T. Oli essencial de Bergamota, ginebra, romaní, cítrics frescos, tònica Mediterrània Prèmium 12 €
	TURKISH ROSE G&T. Ginebra rosa, pètals de rosa en aigua de tarongina, ginebre, menta, limona, pols d'or, tònica Mediterrània Prèmium 12 €
	IBIZA G&T. Ginebra, tè Tailandès de papallona blava, ginebre, citronella, pols de plata, tònica mediterrània Prèmium 12 €
	BELLINI VINTAGE. Vodka, puré de préssec i maracujà, xarop de romaní 10 €
	MOJITO DALÍ. Ron, vermut sec, suc de llimona, menta fresca i cotó de sucre 10 €
	JUNGLE SCOTCH. Whisky escocès, licor de banana, puré de maracujà, cervesa de gingebre 12 €
	LOLITA. Tequila, Green Chartreuse, mescal amb xiles de Tailàndia, pureé royal d'ananàs, suc de llimona 12 €
	COCALERO. Vodka, Agwa de Bolívia, licor de fulla de coca, vermut sec, xarop de romaní, suc de llimona, clara d'ou, "amargo" d'Angostura 12 €
VI ROSAT	
RAMON BILBAO La Rioja, Garnatxa 19 €	
XIC Penedès, Xarel·lo 21 €	
JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedès, Merlot, Cabernet Sauvignon 31 €	

TAPAS		PLATOS	
Croquetas de jamón ibérico (2 ud)	4,5 €	Solomillo de vaca a la brasa con patatas, pimientos del padrón y salsa steak (200g)	26 €
Croquetas de pies de cerdo con trufa y mousse de dátil (2 ud)	5 €	Chuletón de vaca madurada	s/p €
Croquetas de chipirones y alioli de romero (2 ud)	5 €	Salmón a la brasa con puré de coliflor especiada y tirabeques	17 €
Buñuelos de queso Mahón con miel cítrica y ralladura de lima (2 ud)	5 €	NUESTROS ARROCES	
Nuestro pan con tomate asado	3,5 €	Arroz del "senyoret"	19,5 €
Las patatas bravas del Telefèric	6 €	Arroz negro con calamar braseado, gamba y alioli de romero	19,5 €
Tabla de jamón ibérico de bellota (100gr)	18 €	Arroz de berenjena ahumada , alcachofas y burrata	16,5 €
Tacos de tartar de atún , guacamole, mayonesa de chipotle y cebolla crispy (2 ud)* <small>*mejor tapa Tast a la Rambla 2019</small>	8 €	Arroz de butifarra , rossinyols y cebolla caramelizada	19,5 €
Brioche de tartar de salmón marinado , ralladura de lima, mayonesa de sriracha y avellana caramelizada* <small>*mejor tapa Tast a la Rambla 2021</small>	6 €	Arroz de magret de pato , foie y compota de manzana	23,5 €
Gyozas de verduritas eco con salsa sweet-chilli (4 ud)	7 €	Fideuá marinera con calamar, gamba y alioli	19,5 €
Bravitos de pollo crujiente con mayonesa de chipotle	8,5 €	POSTRES	
Tataki de chuletón de vaca madurada con salsa de pimientas	17 €	Cre moso de cheesecake con algodón de azúcar y salsa de frutos rojos	6 €
Pulpo con parmentier de trufa y aceite especiado picante	18 €	Coulant de chocolate con helado de yogur y frambuesa	5,5 €
Steak tartar ahumado de vaca madurada , helado de mostaza inglesa y tostadas de maíz y pipas	16 €	Tarta de zanahoria con helado de vainilla y toffee bretón	5,5 €
Sándwich de pan de brioche , papada de cerdo a baja temperatura, canónigos, queso gouda semicurado y mayonesa de plátano y chili	9 €	Torrija de brioche con helado de leche merengada	6 €
Costilla de cerdo glaseada con salsa barbacoa, cremoso de boniato y mousse de cebolla caramelizada	9 €	Eventos y catering en → reservas@teleferic.es / 934 51 16 41	
Canelón de rabo de toro con bechamel de trompetas de la muerte	11 €		
VERDES		telefèric BARCELONA 1992	
Ensalada de temporada	s/m €		
Ensalada verde con pollo crujiente , aguacate, tomate cherry, cebolla crispy y aderezo de frutos rojos	10 €		
Berenjena ahumada con cremoso de burrata, avellana tostada y puré de dátiles	9 €		
<small>* Si necesitas información sobre alérgenos nuestro equipo te ayudará.</small>			

Síguenos en redes @telefericrestaurant @algranoarroz

VINO TINTO	VINO BLANCO
CANTA MAÑANAS Ribera del Duero, Tempranillo 22 €	VERDEO Rueda, Verdejo 20 €
XINO-XANO Penedés, Merlot, Syrah 22 €	PAZO DAS BRUXAS Rías Baixas, Albariño 25 €
SENAT DEL MONTSANT Montsant, Mazuelo, Garnacha, Syrah 32 €	FRANSOLA Montsant, Sauvignon Blanc 45 €
JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedés, Merlot, Petit Bardot 31 €	JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedés, Chardonnay 31 €
SALMOS Priorat, Cariñena, Garnacha, Syrah 55 €	ATRIUM Penedés, Chardonnay, Parellada 20 €
LES COUSINS, L'INCONSCIENT Priorat, Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 29 €	AUCALÀ Priorat, Garnacha Blanca 27 €
ALTOS IBÉRICOS La Rioja, Tempranillo 20 €	RAÍCES DEL NORTE La Rioja, Tempranillo blanco 37 €
22 PIES La Rioja, Tempranillo 25 €	WALTRAUD La Rioja, Riesling 36 €
RAICES DEL NORTE RESERVA SELECCIÓN La Rioja, Tempranillo 67 €	
RAICES DEL NORTE La Rioja, Tempranillo, Graciano 37 €	
BRUBERRY Montsant, Garnacha 26 €	
MATALLONGA Costers del Segre, Tempranillo, Syrah 33 €	
CELESTE ROBLE Ribera del Duero, Tempranillo 27 €	
PURGATORI Costers del Segre, Cariñena, Garnacha, Syrah 65 €	
CAVA Y ESPUMOSOS	COCKTAILS
ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS Reserva, Chardonnay 31 €	SANGRÍA TELEFÈRIC. Vino tinto, ginebra, brandy, triple sec, zumo de naranja y manzana, canela y menta 10 €
PRIMA VIDES Brut Nature, Macabeu, Parellada, Xarel·lo 21 €	SANGRÍA BARCELONETA. Cava, limonada de romero, puré de cerezas, cítricos frescos 10 €
LANSON BLACK LABEL Champagne, Pinot Noir, Pinot Menier 75 €	CATALAN G&T. Aceite esencial de Bergamota, enebro, romero, cítricos frescos, tónica Mediterránea Premium 12 €
	TURKISH ROSE G&T. Ginebra rosa, pétalos de rosa en agua de Azahar, enebro, menta, limón, polvo de oro, tónica Mediterránea Premium 12 €
	IBIZA G&T. Ginebra, té Tailandés de mariposa azul, enebro, citronella, polvo de plata, tónica Mediterránea Premium 12 €
	BELLINI VINTAGE. Vodka, puré de melocotón y maracuyá, jarabe de romero 10 €
	MOJITO DALÍ. Ron, vermouth seco, zumo de limón, menta fresca y algodón de azúcar 10 €
	JUNGLE SCOTCH. Whisky Escocés, licor de banana, puré de maracuyá, cerveza de jengibre 12 €
	LOLITA. Tequila, Green Chartreuse, mescal con chiles de Tailandia, pureé royal d'ananàs, zumo de limón 12 €
	COCALERO. Vodka, Agwa de Bolivia, licor de hoja de Coca, vermouth seco, jarabe de romero, zumo de limón, clara de huevo, amargo de Angostura 12 €
VINO ROSADO	
RAMON BILBAO La Rioja, Garnacha 19 €	
XIC Penedés, Xarel·lo 21 €	
JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedés, Merlot, Cabernet Sauvignon 31 €	

TAPAS		DISHES	
Iberian ham "croquetas" (2 un)	4,5 €	Grilled beef tenderloin with potatoes, "padrón" peppers and steak sauce (200g)	26 €
Pork feet with truffle and date mousse "croquetas" (2 un)	5 €	Matured cow steak	m/p €
Baby squid and rosemary alioli "croquetas" (2 un)	5 €	Grilled salmon with spiced cauliflower puree and snow peas	17 €
Mahón cheese fritters with citrus honey and lime zest (2 un)	5 €	OUR PAELLAS	
Our bread with roasted tomato	3,5 €	"Senyoret" rice	19,5 €
The Telefèric bravas	6 €	Black rice with braised squid, shrimp and rosemary alioli	19,5 €
Acorn-fed Iberian ham platter (100gr)	18 €	Smoked aubergine rice , artichokes and burrata	16,5 €
Tuna tartare , guacamole, chipotle mayonnaise and crispy onion (2 un)* <small>*best Tapa Tast a la Rambla 2019</small>	8 €	"Butifarra" rice , "rossinyols" and caramelised onion	19,5 €
Marinated salmon tartar brioche , lime zest, sriracha mayonnaise and caramelised hazelnut* <small>*best Tast a la Rambla tapa 2021</small>	6 €	Duck magret rice , foie gras and apple compote	23,5 €
Organic vegetable gyozas with sweet-chilli sauce (4 ud)	7 €	Seafood fideuá with squid, shrimp and aioli	19,5 €
Crispy chicken bravitos with chipotle mayonnaise	8,5 €	DESSERTS	
Matured cow steak tataki with pepper sauce	17 €	Creamy cheesecake with cotton candy and red fruit sauce	6 €
Octopus with truffle parmentier and spicy oil	18 €	Chocolate coulant with yogurt and raspberry ice cream	5,5 €
Smoked aged beef steak tartare , English mustard ice cream and toasted corn and sunflower seeds	16 €	Carrot cake with vanilla ice cream and Breton toffee	5,5 €
Brioche bread sandwich , low-temperature pork jowl, lamb's lettuce, semi-cured gouda cheese and banana and chili mayonnaise	9 €	Brioche French toast with meringue milk ice cream	6 €
Glazed pork rib with barbecue sauce, creamy sweet potato and caramelised onion mousse	9 €	Events and catering in → reservas@teleferic.es / 934 51 16 41	
Ox tail cannelloni with black chanterelles bechamel sauce	11 €	 telefèric BARCELONA 1992	
GREENS			
Seasonal salad	m/p €		
Green salad with crispy chicken , avocado, cherry tomato, crispy onion and red fruit seasoning	10 €		
Smoked aubergine with burrata cream, toasted hazelnut and date puree	9 €		
<small>*If you need information about allergens our team will help you.</small>			

Follow us on @telefericrestaurant @algranoarroz

RED WINE	WHITE WINE
CANTA MAÑANAS Ribera del Duero, Tempranillo 22 €	VERDEO Rueda, Verdejo 20 €
XINO-XANO Penedés, Merlot, Syrah 22 €	PAZO DAS BRUXAS Rías Baixas, Albariño 25 €
SENAT DEL MONTSANT Montsant, Mazuelo, Garnacha, Syrah 32 €	FRANSOLA Montsant, Sauvignon Blanc 45 €
JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedés, Merlot, Petit Bardot 31 €	JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedés, Chardonnay 31 €
SALMOS Priorat, Cariñena, Garnacha, Syrah 55 €	ATRIUM Penedés, Chardonnay, Parellada 20 €
LES COUSINS, L'INCONSCIENT Priorat, Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 29 €	AUCALÀ Priorat, Garnacha Blanca 27 €
ALTOS IBÉRICOS La Rioja, Tempranillo 20 €	RAÍCES DEL NORTE La Rioja, Tempranillo blanco 37 €
22 PIES La Rioja, Tempranillo 25 €	WALTRAUD La Rioja, Riesling 36 €
RAICES DEL NORTE RESERVA SELECCIÓN La Rioja, Tempranillo 67 €	
RAICES DEL NORTE La Rioja, Tempranillo, Graciano 37 €	
BRUBERRY Montsant, Garnacha 26 €	
MATALLONGA Costers del Segre, Tempranillo, Syrah 33 €	
CELESTE ROBLE Ribera del Duero, Tempranillo 27 €	
PURGATORI Costers del Segre, Cariñena, Garnacha, Syrah 65 €	
CAVA AND SPARKLING WINES	COCKTAILS
ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS Reserva, Chardonnay 31 €	SANGRÍA TELEFÈRIC. Red wine, gin, brandy, triple sec, orange and apple juice, cinnamon and mint 10 €
PRIMA VIDES Brut Nature, Macabeu, Parellada, Xarel·lo 21 €	SANGRÍA BARCELONETA. Sparkling wine, rosemary lemonade, cherry pureé, fresh citrus 10 €
LANSON BLACK LABEL Champagne, Pinot Noir, Pinot Menier 75 €	CATALAN G&T. Dry gin, bergamot essential oil, juniper, rosemary, fresh citrus, Premium Mediterranean tonic water 12 €
	TURKISH ROSE G&T. Premium pink gin, rose petals on Ilma Zhar, juniper, citrus mint, gold luster, Premium Mediterranean tonic water 12 €
ROSÉ WINE	IBIZA G&T. Dry gin, butterfly pea tea, juniper, lemongrass, silver luster, Premium Mediterranean tonic water 12 €
RAMON BILBAO La Rioja, Garnacha 19 €	BELLINI VINTAGE. Absolut vodka, peach and passion fruit pureé, rosemary syrup 10 €
XIC Penedés, Xarel·lo 21 €	MOJITO DALÍ. White rum, dry vermouth, lime juice, fresh mint, cotton candy 10 €
JEAN LEON 3055 ECOLÓGICO Penedés, Merlot, Cabernet Sauvignon 31 €	JUNGLE SCOTCH. Scotch whisky, banana liqueur, passion fruit pureé, ginger beer 12 €
	LOLITA. White tequila, green Chartreuse, Thai chili mescal, ananàs royal pureé, lime juice 12 €
	COCALERO. Vodka, Agwa de Bolivia, coca liqueur, dry vermouth, rosemary syrup, lime juice, egg white, angostura bitters 12 €