



Copa de Bienvenida

WELCOME DRINK



OPTION 1
(30')Chips (VG)
Potato ChipsAceitunas marinadas (VG)
Marinated olivesCava, cerveza, vino, refrescos, agua
Cava, beer, wine, soft drinks, water**14 EUR PP****OPTION 2**
(30')Chips (VG)
Potato ChipsAceitunas marinadas (VG)
Marinated olivesAlmendras especiadas (VG)
Toasted almondsCava, cerveza, vino, refrescos, agua
Cava, beer, wine, soft drinks, water**18 EUR PP****OPTION 3**
(45')Chips (VG)
Potato ChipsAceitunas marinadas (VG)
Marinated olivesEmbutidos
Chacuterie boardTabla de queso y frutos secos
Cheese board, dried fruitsPan
BreadCava, cerveza, vino, refrescos, agua
Cava, beer, wine, soft drinks, water**25 EUR PP**(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegansSPRITZ
7 EUR PP (30')ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
18 EUR PP (30')CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
DESDE 900 EURESTACIÓN DE CHARCUTERÍA,
QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS
SECOS / STATION OF CHARCUTERIE,
CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN
VINO, CERVEZA, CAVA,
REFRESCOS Y AGUA / ALL
MENUS INCLUDE WINE, BEER,
CAVA, SOFT DRINKS & WATER





Menú banquete

BANQUET MENU



OPTION 1
(105')

ENTRANTES / STARTERS

Steak Tartar
Steak Tartare

○

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

*

PRINCIPALES / MAINS

Boniato con avellanas, mató y berros (V)
Sweet potatoe, hazelnut, mató cheese, watercress

○

Caballa a la brasa con tomates
Grilled mackerel, tomatoes

○

Presa de ternera con chalota glaseada
Beef, glazed shallots

*

POSTRE / DESSERT

Cre moso de chocolate
Cream chocolate

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

60 EUR

OPTION 2
(105')

ENTRANTES / STARTERS

Atún crudo con harissa
Raw tuna with harissa

○

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

*

PRINCIPALES / MAINS

Gnocchi de mantequilla y salvia (V)
Butter gnocchi & sage

○

Rodaballo en salsa verde
Turbot, salsa verde

○

Entrecot a la brasa con patata "hasselback"
Grilled steak, "hasselback" potato

*

POSTRE / DESSERT

Tarta de naranja y almendras
Orange and almond cake

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

65 EUR



ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
18 EUR PP (30')



CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
DESDE 900 EUR



ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA, QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS / STATION OF CHARCUTERIE, CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

PREGÚNTANOS SI NECESITAS ALGÚN SERVICIO EXTERNO COMO FLORES, DJ, PASTERÍA, AZAFATAS, MOBILIARIO O CUALQUIER OTRA COSA QUE NECESITES. / ASK US FOR ASSISTANCE WITH ANY EXTERNAL SERVICES SUCH AS FLOWERS, DJS, CAKES, HOSTESS OR FURNITURE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN VINO, CERVEZA, CAVA, REFRESCOS Y AGUA / ALL MENUS INCLUDE WINE, BEER, CAVA, SOFT DRINKS & WATER

(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegans

LOS MENÚS DE EVENTOS INCLUYEN EL IVA. ALL RATES INC VAT

OPTION 3
(105')

A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Gilda de atún y piparra
Tuna skewer, tomato, pepper

Ensaladilla rusa
Russian salad

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

Steak Tartar
Steak Tartare

*

A ELEGIR / TO CHOOSE

Boniato con avellanas, mató y berros (V)
Sweet potatoes, hazelnut, mató cheese, watercress

○
Caballa a la brasa con tomates
Grilled mackerel, tomatoes

○
Presa de ternera con chalota glaseada
Beef, glazed shallots

*

POSTRE / DESSERT

Cre moso de chocolate
Chocolate cream

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

70 EUR

OPTION 4
(105')

A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Gilda de atún y piparra
Tuna skewer, tomato, pepper

Huevo relleno
Stuffed eggs

Stracchino con tomates confitados (V)
Stracchino with confit tomatoes

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

Atún (crudo) con harissa
Raw tuna with harissa

*

A ELEGIR / TO CHOOSE

Gnocchi de mantequilla y salvia (V)
Gnocchi, butter & sage

○
Rodaballo en salsa verde
Turbot, salsa verde

○
Entrecot a la brasa con patata "hasselback"
Grilled steak, "hasselback" potato

*

POSTRE / DESSERT

Tarta de naranja y almendras
Orange and almond cake

Chocolate de W Contreras
Pol Contreras chocolate

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

80 EUR



ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
18 EUR PP (30')



CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
DESDE 900 EUR



ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA, QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS / STATION OF CHARCUTERIE, CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

PREGÚNTANOS SI NECESITAS ALGÚN SERVICIO EXTERNO COMO FLORES, DJ, PASTERÍA, AZAFATAS, MOBILIARIO O CUALQUIER OTRA COSA QUE NECESITES. / ASK US FOR ASSISTANCE WITH ANY EXTERNAL SERVICES SUCH AS FLOWERS, DJS, CAKES, HOSTESS OR FURNITURE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN VINO, CERVEZA, CAVA, REFRESCOS Y AGUA / ALL MENUS INCLUDE WINE, BEER, CAVA, SOFT DRINKS & WATER

(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegans



CHIRINGUITO

BBQ MENU



OPTION 1

Pan con tomate (VG)
Bread with tomato 'Pan con tomate'

Gazpacho (VG)

Tosta de Anchoa y pimiento asado
Anchovy toasts, roasted pepper

Ensaladilla de patatas, berros y verduras de temporada aliñadas (VG)
Potato, seasonal vegetable, watercress salad

Ensalada de tomates con albahaca y olivas negras (VG)
Tomato salad, fresh basil, black olive

Brocheta de berenjena asada con teriyaki y cilantro (VG)
Roasted aubergine skewer, teriyaki and coriander dressing

Ensalada de bacalao
Cod fish salad

Pulpo a la brasa
Grilled octopus

Brocheta de ternera a la brasa con mayonesa de alcarraras
Grilled beef skewer, caper mayo

*

POSTRE / DESSERT

Sandía con albahaca (VG)
Watermelon, basil

Cre moso de chocolate blanco con cardamomo (V)
White chocolate mousse, cardamom

Vino, cerveza, refrescos, agua
Wine, beer, soft drinks, water

50 EUR

OPTION 2

Pan con tomate (VG)
Bread with tomato 'Pan con tomate'

Salmorejo (V)
Salmorejo

Focaccia con vitello tonnato y alcarraras
Vitello tonnato, caper, focaccia

Nem de remolacha con mató y vinagreta de pistachos (V)
Roast beetroot nem, mato cheese, pistachio vinaigrette

Brocheta de pollo laqueado con salsa ponzu
Chicken skewer, ponzu citrus

Ensalada de berenjena a la brasa con tomates asados (VG)
Grilled aubergine, roast tomato salad

Burrata con caviar de salmón
Fresh burrata, salmon caviar

Tartar de atún en hoja de lechuga
Tuna tartar lettuce cups

Verduras de verano asadas con gremolata y vinagreta de feta (V)
Roast summer vegetables, gremolata, feta dressing

Ensaladilla de patatas con verduras de temporada aliñadas y berros (VG)
Potato, seasonal vegetable & watercress salad

Brocheta de pluma ibérica glaseada con mostaza antigua
Old English mustard glazed Iberian pork skewers

*

POSTRE / DESSERT

Tartaleta de chocolate (V)
Chocolate tarts

Melón mojito (VG)
Melon infused mojito

Vino, cerveza, refrescos, agua
Wine, beer, soft drinks, water

55 EUR

OPTION 3

Pan de cristal con tomate
Bread with tomato 'Pan con tomate'

Gazpacho de sandía
Watermelon gazpacho

Tartar de atún en hoja de lechuga
Tuna tartar lettuce cups

Tatin de tomate
Tomato Tatin

Caballa marinada con yogur y pack choi
Marinated mackerel, yogurt & pack choi

Ensalada de berenjena a la brasa con tomates asados
Grilled aubergine salad, sun dried tomatoes

Burrata con caviar de salmón
Fresh burrata, salmon caviar

Verduras de verano asadas con gremolata y feta
Roast summer vegetables, gremolata, feta dressing

Pres a ibérica fileteada
Iberian grilled pork

Pulpo a la brasa
Grilled octopus

Zamburiñas a la brasa y vino blanco
Grilled scallops, white wine

Lobster Rolls
Lobster Rolls

*

POSTRE / DESSERT

Chocolate con aceite de oliva, sal Maldon y crujiente de pan
Chocolate, olive oil, salt, crunchy crutons

Melón mojito
Melon infused mojito

75 EUR



OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
18 EUR PP (30')



CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
900 EUR



ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA,
QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS
SECOS / STATION OF CHARCUTERIE,
CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

PREGÚNTANOS SI NECESITAS ALGÚN
SERVICIO EXTERNO COMO FLORES, DJ,
PASTELERÍA, AZAFATAS, MOBILIARIO
O CUALQUIER OTRA COSA QUE
NECESITES. / ASK US FOR ASSISTANCE
WITH ANY EXTERNAL SERVICES SUCH
AS FLOWERS, DJS, CAKES, HOSTESS OR
FURNITURE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN
VINO, CERVEZA, CAVA,
REFRESCOS Y AGUA / ALL
MENUS INCLUDE WINE, BEER,
CAVA, SOFT DRINKS & WATER





Menú Bebidas

DRINKS MENU



OPCIÓN 1

Barra Libre básica - 1h
Open Bar (Basic) - 1 hour

Vino, cerveza, refrescos y agua
House wines, beers & cava, soft drinks & water

22 EUR pp/ph

OPCIÓN 2

Barra Libre con Combinados
Open Bar including mixers

Vino, cerveza, combinados, cava, refrescos y agua
House wines, beers, cava, spirits, soft drinks & water

28 EUR pp/ph

OPCIÓN 3

Barra libre con cócteles
Cocktail Hour

Vino, cerveza, cava, 3 opciones de cóctel,
refrescos y agua
House wines, beers & cava, 3 cocktail options, soft
drinks & water

35 EUR pp/ph

**VINOS Y CERVEZAS
WINES & BEERS**

Vino blanco/White Wine: Menganito (Rueda verdejo)
Vino tinto/Red Wine: Fulanito (Ribera del Duero)
Cava: Bebito (Penedés)
Cerveza/beer: Mahou
Vodka: Tito
Gin: Bombay Dry
Whiskey: Dewars 12YO
Ron/Rum: Plantation & Plantation Dark
Tequila: Espolón Blanco

**COCTELES PARA EVENTOS
COCKTAILS FOR EVENTS**

LIBERTINE MULE

Tito's handmade vodka · thomas henry ginger beer ·
angostura · citrus · mint

LIBERTINE GIN & TONIC

Blend of london and mediterranean gins ·
chamomile bitters · thomas henry tonic water · citrus

BAMBOO (BOTTLE-AGED)

Fino and amontillado sherries · ambre vermouth ·
angostura and orange bitters

SALTED COFFEE (CLARIFIED)

Solera reserve brandy · rye whiskey · barbados
and guyanese rums · citrus · coffee · tropical fruits and
spices

PALOMA

Tequila · grapefruit jucie · lime

APERPOL SPRITZ

Aperol · cava · soda

NEGRONI

Vermouth · gin · campari



**CLASE DE COCTELES?
COCKTAIL MASTERCLASS?**

Reúne a tu equipo y aprende la filosofía de Libertine mientras preparas cócteles de fama mundial. Esta actividad es perfecta para equipos y reuniones sociales con duración de 1,5h, la cual incluye, presentación, demostración práctica y pica pica a la elección de nuestro chef con un detalle para llevarte.

Bring your team together and learn the philosophy of Libertine bar programme whilst concocting your choice of cocktails with the world-famous bar team. Perfect for team building or social gatherings, the 1.5hrs event includes a presentation, hands on demonstration, Chef's choice of snacks, a gift to take away and hilarity.

Prices 59EUR pp.



Cóctel Menú

COCKTAIL MENU



MENU 1
(90')

Estación de quesos y embutidos de pequeños productores
Cheese & charcuterie platter

Ensalada Waldorf (V)
Waldorf Salad

Pincho de bacalao con olivas y vinagreta de tomates
Codfish pincho, olives, tomato dressing

Croquetas de verduras (VG)
Vegetable croquettes

Steak tartar en brioche
Steak tartare brioche roll

Focaccia con mató y berenjena a la brasa (V)
Mató cheese & grilled aubergine focaccia

Pollo de corral laqueado con teriyaki
Teriyaki glazed chicken

Pasta "Cavatelli" con ragout de cordero Xisqueta
Lamb ragu "Cavatelli" pasta

*

POSTRE / DESSERT

Mousse de chocolate al caramelo salado (V)
Chocolate mousse, salted caramel

Pavlova de frutos rojos (V)
Red fruit pavlova

Vino, cerveza, cava, refrescos, agua
Wine, beer, cava, soft drinks, water

50 EUR

MENU 2
(90')

Gilda de atún y piparra
Tuna skewer, tomato, pepper

Estación de quesos y embutidos de pequeños productores
Cheese & charcuterie platter

Ensalada Waldorf (V)
Waldorf salad bites

Croquetas de Rostit
Roast chicken croquettes

"Papas aliñadas" con mostaza antigua (V)
Roast potatoes, old English mustard

Steak tartar tradicional
Traditional Steak tartare

Lobster roll
Lobster roll

Bun de papada ahumada
Smoked pork bun

Arroz mar y montaña
"Surf & turf" rice

*

POSTRE / DESSERT

Cre moso de chocolate (V)
Chocolate cream

Canutillos de crema (V)
Cream filled puff pastry

Vino, cerveza, cava, refrescos, agua
Wine, beer, cava, soft drinks, water

60 EUR



ARROZ DE GAMBITA DE PALAMÓS / PALAMOS PRAWN RICE
19 EUR PP



ARROZ CREMOSO DE SETAS / CREAMY MUSHROOM RICE
15 EUR PP (VG)



ARROZ MAR Y MONTAÑA DE CALAMARES Y SALCHICHAS / SEA & MOUNTAIN RICE - SQUID & SAUSAGE
18 EUR PP



ARROZ VEGETARIANO DE VERDURITAS / SEASONAL VEGETABLE RICE
8 EUR PP (VG)



ESTACIÓN DE ENSALADAS (VARIETADES DE ENSALADAS) / STATION OF FRESH SALAD (VARIETIES ACCORDING TO SEASON)
12 EUR PP (V)



ESTACIÓN DE OSTRAS AL NATURAL CON COPA DE CAVA (30') / NATURAL OYSTER STATION WITH CAVA (30')
18 EUR PP



CORTADOR DE JAMÓN Y JAMÓN 100% IBERICO / TRADITIONAL JAMON & CARVER
DESDE 900EUR



ESTACIÓN DE AHUMADOS: 12€ PAX (SURTIDO DE 5 VARIETADES DE PESCADOS AHUMADOS) / SMOKED STATION (5 VARIETIES OF SEASONAL SMOKED FISH) €
15 EUR PP

(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegans

LOS MENÚS DE EVENTOS INCLUYEN EL IVA. ALL RATES INC VAT



Menú Niños

KIDS MENU



MENÚ NIÑOS

Cavatelli con salsa bolognesa
o
Ternera a la plancha con patatas fritas
o
Hamburguesa de queso con patatas fritas
o
Bun de falafel y burrata

POSTRE

Helado de chocolate
o
Tarta del día

KIDS MENU

Homemade pasta with meat ragout
or
Grilled steak with french fries
or
Cheeseburger with french fries
or
Bun with falafel and burrata

DESSERT

Chocolate ice-cream
or
Cake of the day

25 EUR