

Café Vienés
JAZZ CLUB by
MOËT & CHANDON

Café Vienés
JAZZ CLUB by
MOËT & CHANDON



GREY GOOSE
VODKA FRANÇAISE D'EXCEPTION



Tel 932 553 006
jazzclubvienés@hotelcasafuster.com
<http://cafevienésjazzclub.blogspot.com>

**HC
CH**
HOTELS CENTER®

LH
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

CAFÉ VIENÉS

De Dilluns a Diumenge de 09:00 a 02:00

De Lunes a Domingo de 09:00 a 02:00

Monday to Sunday from 09:00 to 02:00

Du Lundi au Dimanche 09:00 - 02.00

CAFÉ VIENÉS JAZZ CLUB

Cada Dijous de 21:00 a 23:00 Gaudeix del Jazz Club

Cada Jueves de 21:00 a 23:00 Disfrute de Jazz Club

Every Thursday enjoy our Jazz Sessions from 21:00 to 23:00

Tous les Jeudis 21:00 - 23:00 Profitez le Jazz Club

Tel 932 553 006

jazzclubvienes@hotelcasafuster.com

<http://cafevienesjazzclub.blogspot.com>

Café Vienés JAZZ CLUB by MOËT & CHANDON

Després de la rehabilitació de l'edifici l'any 2004, el Cafè Vienès va recuperar el seu màxim esplendor com a punt històric de famoses tertúlies intel·lectuals que havia reunit a figures tant representatives com el poeta Salvador Espriu.

Avui conserva el seu caràcter i el seu esperit de punt de trobada dels hostes de l'hotel, d'artistes, intel·lectuals i ciutadans de Barcelona que busquen un lloc tranquil i singular.

El majestuós Cafè Vienès ofereix una àmplia col·lecció de còctels en un ambient únic i històric. L'arquitecte Domènech i Montaner reproduí en aquest saló, un joc visual i cromàtic d'espais a través d'innombrables columnes i diversos tipus d'arcs.

El Cafè Vienés es transforma tots els dijous per la nit en un exclusiu club de jazz. Per aquest privilegiat escenari han passat grans artistes de renom com el mateix Woody Allen i el seu clarinet, els Yoshida Brothers, Eddy Davis o el New Orleans Rag Trio.

El Jazz Club és el racó ideal per a gaudir de la música en viu mentre sopem. Es tracta d'una oferta excepcional que fa honor a la seva arquitectura única, i consolida aquest espai com escenari d'esdeveniments culturals de primera classe.

Gaudeix del Cafè Vienès i del millor jazz amb nosaltres.

.....

Tras la rehabilitación del edificio el año 2004, el Café Vienés recuperó su máximo esplendor como lugar histórico de famosas tertulias intelectuales, que había reunido a figuras tan representativas como el poeta Salvador Espriu.

Hoy conserva su carácter y su espíritu como punto de encuentro de los huéspedes del hotel, y de artistas, intelectuales y ciudadanos de Barcelona que buscan un lugar tranquilo y singular.

El majestuoso Café Vienés ofrece una amplia selección de cócteles en un ambiente único e histórico. El arquitecto Domènech i Montaner recreó en este salón un juego visual y cromático de espacios por medio de innumerables columnas y distintos tipos de arcos.

El Café Vienés se transforma todos los jueves por la noche en un exclusivo club de jazz. Por este privilegiado escenario han pasado grandes artistas de renombre como el mismo Woody Allen y su clarinete, los Yoshida Brothers, Eddy Davis, el New Orleans Rag Trio.

El Jazz Club es el rincón ideal para disfrutar de la música en vivo mientras cenamos. Se trata de una oferta excepcional que hace honor a su arquitectura única, y consolida este espacio como escenario de eventos culturales de primera clase.

Disfrute del Café Vienés y del mejor Jazz con nosotros.

After the building's renovation on 2004, the Café Vienés was restored to its maximum splendour as a historical meeting point for both the famous and intellectuals as well as such well known figures like the poet Salvador Espriu.

Today it maintains its spirit and character as it serves as the meeting point of hotel guests as well as artists, intellectuals, and citizens of Barcelona who enjoy its singular and quiet environment.

The majestic Café Vienés offers a wide selection cocktails in a unique and historic environment. The architect Domènech i Montaner created a visual and chromatic illusion of space with its innumerable distinctive columns, arcs and other elements composed.

Every Thursday Café Vienés transforms into an exclusive Jazz Club. This privileged venue has seen the likes of many famous jazz artists such Woody Allen and his clarinet, the Yoshida Brothers, Eddy Davis or The New Orleans Rag Trio.

The Jazz Club is the best place in town to enjoy live music while dining. It's truly an exceptional environment that honours its unique architecture and is, without a doubt, a first class cultural experience.

Enjoy with us the Café Vienés and the city's best live jazz.

Après le réaménagement de l'édifice (2004), le Café Vienés a retrouvé sa splendeur comme site historique pour ses célèbres rassemblements d'intellectuels qui avait accueilli des figures illustres comme le poète Salvador Espriu.

Auourd'hui, il conserve son caractère et son esprit comme point de rencontre pour les clients de l'hôtel, les artistes et les intellectuels ainsi que les habitants de Barcelone qui cherchent un endroit calme et unique.

Le majestueux Café Vienés offre une vaste sélection de cocktails dans une ambience historique unique. L'architecte Domènech i Montaner a recréé dans cette salle, un jeu visuel et chromatique des espaces par des colonnes innombrables et différents types d'arcs.

Tous les jeudis, le Café Vienés se transforme en un Club de Jazz exclusif. On y a vu la privilégiée venue de nombreux artistes de jazz reconnus comme Woody Allen et sa clarinette, les Yoshida Brothers, Eddy Davis or The New Orléans Rag Trio.

Le Club de Jazz est le meilleur endroit en ville pour profiter de la musique en live tout en dînant. C'est vraiment un environnement exceptionnel qui honore l'architecture unique et qui est, sans acun doute, une expérience culturelle de première classe.

Profitez avec nous du Café Vienés et du meilleur Jazz en live de la ville.

Cocktails by Casa Fuster

(Signature Cocktails)

MODERNISTA

Grey Goose Vodka, licor de préssec Blue curaçao, granadina y llimonada
Grey Goose Vodka, licor de melocotón Blue curaçao, granadina y limonada
Grey Goose Vodka, peach schnapps Blue curacao, grenadine and
lemonade 14€

ESPRESSO MARTINI BY GREY GOOSE

Grey Goose Vodka, Patrón Café X.o, Café Espresso, Flor de sal
Grey Goose Vodka, Patrón Café X.o, Café Espresso, Flor de sal
Grey Goose Vodka, Patrón Café X.o, Coffee, Maldón Salt 14€

1908

Frangelico, llima, sucre, ginger ale
Frangelico, lima, azúcar, ginger ale
Frangelico, lime, sugar, ginger ale 14€

JAZZ CLUB

Xeres, Aperol, suc de taronja
Jerez, aperol, zumo de naranja
Dry sherry, aperol, orange juice 14€

TRENCADIS

Licor 43, suc de taronja, llima i maduixa
Licor 43, zumo de naranja, lima, y fresa
43 Liquor, orange juice, lime and strawberry

CAFÉ VIENÉS 14€

Amaretto, kahlúa i nata líquida
Amaretto, kahlúa y nata líquida
Amaretto, kahlúa and milk cream

Classic cocktails

Bloody Mary (Grey Goose Vodka, tomàquet, espècies)	14€
Cosmopolitan (Grey Goose vodka, Cointreau, arándanos, lima)	14€
White Russian (Grey Goose Vodka, licor café, nata)	14€
Dry Martini (Bombay Sapphire Gin, Martini Dry)	14€
Manhattan (Dewar's 12 Whisky, Martini Rosso, Angostura)	14€
Americano (Martini Rubino, Martini Bitter 1872, soda)	14€
Margarita (Patrón Silver Tequila, Cointreau, llima)	14€
Whisky Sour (Bourbon, sour)	14€
Negroni (Bombay Sapphire, Martini Rubino, Martini Bitter 1872)	14€
Daiquiri (Bacardi Carta Blanca, zumo de lima, azúcar)	14€
Cuba Punch (Rom anynenc, llima, sucre, cola)	14€
Pisco Sour (Pisco, suc llima, angostura, sucre)	14€
Caipirinha (Leblón Cachaça, llima, sucre)	14€
Old fashioned (Bourbon, sucre, angostura, soda)	14€

Long Cocktails

Screw Driver (Grey Goose Vodka, suc de taronja)	15€
Lara (Grey Goose Vodka, llimona, Gingerale, grosella)	14€
Pink González (Patrón Silver Tequila, pinya, grosella, ametlla)	16€
Piña Colada (Bacardi Carta Blanca, pinya, coco)	17€
Planters Punch (Rom anynenc, taronja, llimona, ametlla)	16€
Mai Tai (Rom anynenc, pinya, taronja, Cointreau, grosella)	16€
Mojito (Bacardi Carta Blanca, llima, sucre, menta, soda)	16€
Mojito Bacardi Carta Blanca "Maduixa"/Strawberry	16€

Sense Alcohol / Sin Alcohol / Non Alcoholic Cocktails

Silk Road (taronja, pinya, menta, plàtan)	14€
San Francisco (taronja, préssec, pinya, grosella)	14€
Fantasia (poma, grosella, nata)	14€
Mojito 0,0 (llima, sucre, menta, ginger ale)	14€€

Aigües Minerals amb/sense gas Agua Mineral con/sin gas Still & Sparkling Mineral Water

Aquabona 50 cl	5,50€
Aquabona Singular 50 cl	5,50€
Vichy Catalán 50 cl	5,50€
Perrier 33 cl	5,50€

Refrescs / Refrescos / Soft Drinks

Sucs variats / Zumos variados / Assorted of juice	7€
Suc de taronja / Zumo de naranja / Orange juice	7€
Mare Rosso Bitter	10€
Tònica Fever-Tree	7€
Tònica Schweepes Premium (Rosé Peppercorn Ginger & Cardamomo, Azahar & Lavanda)	7€
Royal Bliss	7€
Red Bull	9€

Aquarius	8€
Batut de Xocolata / Batido de Chocolate / Chocolate Milk	8€€

Aiguardents / Aguardientes / Spirits

Poire Williams	14€
Grappa Nonino Blanca	14€
Aiguardents i Orujos (Ruavieja)	14€

Aperitius i Licors Aperitivos y Licores Apetizers & Liqueurs

Martini (Bianco, Rosato, Extra Dry, Rosso, Bianco)	9€
Martini Reserva Speciale (Rubino, Ambrato, Martini Bitter 1872)	10€
Martini Royale	14€
Aperol Spritz	14€
Licors	9€
Ricard	10€
Pernod	10€
Anís del Mono	9€
Marie Brizard	9€
Campari/Combinado	9€/14€
Jägermeister	14€€

Cerveses / Cervezas / Beers

Cervesa pressió / Cerveza presión /Draft Beer Estrella Damm	7€
Voll-Damm	9€
Alhambra 1925 1/3	9€
Guinness	8€
Coronita	8€
Heineken	8€
Free Damm 0,0% 1/3	7€
Damm Lemon	7€
Daura	16€€

Single Malt Whiskies

Aberfeldy 12 Anys	14€
Glenfiddich	17€
Glenmorangie10 Anys	16€
Glenmorangie18 Anys	25€
Macallan Amber	18€
Cardhu	18€
Glenlivet Founder's Reserve	18€
Knockando	18€
Glenrothes	21€
Glenfarclas 12 Anys	47€
Isle of Jura	18€
Lagavulin 16 Anys	24€
Laphoraig 10 Anys	24€
Ardbeg	22€

Yamazaki 12 Anys	24€
------------------	-----

Bourbon Whiskies

Maker's Mark	18€
Jack Daniels	18€
Four Roses	14€
Jim Beam	14€€

Blended & Scotch Whiskies

Dewar's White Label	13€
Dewar's 12	18€
Asyla Compass Box	16€
Great King Street	18€
Hedonism Compass Box	16€
J.W. Red Label	13€
J.W. Black Label	16€
J.W. Gold Label	27€
J.W. Blue Label	39€
Ballantine's	13€
J&B	13€
Cutty Sark	13€
Chivas Regal 12 Anys	18€
Jameson Blended Irish Whisky	13€
Canadian Club Blended Canadian Whisky	16€
Canadian Classic 12 Anys Blended Canadian Whisky	21€€

Blended Malt Scotch Whiskies

The SpiceTree Compass Box	14€
Oak Cross Compass Bo	14€
Peat Monster Compass Box	14€€

Gin Tonics combinado / mixed

Bombay Dry Gin	16€
Bosford Rosé	16€
Seagram's	17€
Beefeater	16€
Tanqueray Ten	18€
Bombay Sapphire	18€
Oxley	18€
Star Of Bombay	18€
Hendrick's	18€
G'Vine	18€
The London	18€
Gin Mare	18€
Bulldog	18€
Citadelle	18€
Martin Miller	18€
Nordest	18€
Brockmans	18€
Monkey 47	18€
Puerto de Indias	18€
Nº 209	18€€

Rom / Ron / Rum

	SOLO	COMBINADO
Bacardi Carta Blanca	12€	16,50€
Bacardi 8	17€	18€
Santa Teresa Gran Reserva	12€	16,50€
Santa Teresa 1796	17€	18€
Havana 3 Anys	12€	16,50€
Havana 5 Anys	12€	18€
Havana 7 Anys	13€	18€
Pampero Aniversario	17€	18€
Cacique	10€	18€
Cacique 500	13€	16,50€
Barceló Imperial	25€	
Barceló Añejo	12€	
Brugal	18€	19€
Ron Zacapa	18€	19€€

Vodkas

	SOLO	COMBINADO
Grey Goose VX	18€	
Grey Goose	16€	18€
Stolichnaya	12€	16,50 €
Moskovskaya	12€	16,50 €
Belvedere	16€	18€
Absolut	12€	16,50 €
Ketel one	16€	18€
Sauvella	16€	18€€

Tequila

Patrón Silver	16€
Patrón Café X.o	16€
Patrón reposado	18€
Tequila clase Azul Plata	22€
José Cuervo Especial	12€
Sauza Blanc / Blanco	12€€

Cavas / Champagnes

Pere Venture Primer Reserva	38€
Pere Ventura Tresor Anniversary gr Brut	42€
Pere Ventura Tresor Rosé on the rocks	49€
Pere Venture Vintage	61€

Kripta	110€
Taittinger Brut	121€
Ruinart Blanc de Blancs	130€
Moët & Chandon Brut Impérial	80€
Moët & Chandon Rosé Impérial	90€
Moët & Chandon Ice Impérial	90€
Moët & Chandon Grand Vintage	95€
Dom Pérignon	255€
Krug Grande Cuvée	270€
Louis Roederer Cristal	359€
Armand De Brignac Brut	675€
Armand De Brignac Rosé	765€

Vi Negre / Vino Tinto / Red Wine

Inici D.O Priorat	42€
Can Bas Cabernet sauvignon D.O Penedès	46€
Marqués de Cáceres Crianza 37,5 cl D.O. Rioja	19€
Marqués de Cáceres D.O. Rioja	32€
Azpilicueta Reserva D.O. Rioja	42€
Viña Ardanza Reserva D.O. Rioja	45€
Viña Ardanza Reserva 37,5 cl D.O. Rioja	23€
Dominio de Atauta D.O. Ribera del Duero	38€
Parada de Atauta D.O. Ribera del Duero	53€€

Vi Blanc /Vino Blanco /White Wine

Can Bas Xarel lo D.O Penedès	42€
La Creu Sauvignon Blanc D.O Penedès	51€
Emina D.O Rueda	38€
Príncipe Viana Chardonnay D.O Navarra	38€
Entreflores 100% Verdejo Superior D.O Rueda	42€
Hermanos Lurton Verdejo D.O. Rueda	44€
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Nueva Zelanda	50€

Copes / Copas / Glasses

Copa de vi blanc / Copa de vino blanco	11€
Copa de vi negre / Copa de vino tinto	11€
Copa de cava	11€
Copa de Moët & Chandon	14€
Copa de Moët & Chandon Rosé	14€
Copa de Moët & Chandon Ice	14€

Moët & Chandon/Cava Cocktails

Bellini (préssec, Moët & Chandon / Cava)	17€	14€
Rossini (maduixa, Moët & Chandon / Cava)	17€	14€
Mimosa (taronja, Moët & Chandon / Cava)	17€	14€
Kir Royal (casiss, Moët & Chandon / Cava)	17€	14€
Chandon Ice Royal (Mora, Moët & Chandon / Cava)	17€	14€

Brandies / Cognac

Carlos I Imperial	21€
Torres 20 Anys	17€
Lepanto	17€
1866	20€
Cardenal Mendoza	20€
Duque de Alba	17€
Jaume I	20€
Honorable	38€
R. Martin VSOP	24€
R. Martin XO	36€
Hennessy Fine de Cognac	18€
Hennessy XO	35€
Courvoisier XO	36€

Armagnac / Calvados

Dartigalongue Reserva	51€
Magloire V.S.O.P.	21€
Calvados Magloire X.O.	35€

Generosos i Oporto Generosos y Oporto Sherries & Oporto

Xeres Sec (Lustau, La Ina, Tio Pepe, Fino Quinta)	8€
Manzanilla (La Gitana, San León, La Solear)	7€
Pedro Ximénez	9,70€
Dows 10 Años	19,90€
Dows 20 Años	24€

Combinats / Combinados / Longdrinks

No Reserva	16,50€
Reserva	18€

Cafès / Cafés / Coffee

Cafè / Café / Coffee	5,70€
Cafè amb llet / Café con leche / Coffee with milk	5,70€
Cafè Vienès	8,25€
Cafè perfumat / Café perfumado / Coffee with liqueur	9€
Cafè Irlandès / Irish Coffee	12€

Tes i Infusions Tes e Infusiones Teas & Infusions

Camamilla / Manzanilla	8,25€
English Breakfast	8,25€
Earl Grey	8,25€
Pear & Peach / Pera i Préssec	8,25€
Mint & Fresh / Menta Fresca	8,25€
Morgentau / Verd i Mango	8,25€
Sweet Berries / Fruits Vermells	8,25€
Greenleaf / Verd	8,25€
Vervena	8,25€
Te Rooibos	8,25€

Pica-Pica

Pissarra de formatges amb confitures de fruites

Pizarra de quesos con confituras de frutas
cheese assortment with fruit preserve

   16€



Pernil Ibèric d'Aglà amb pa de vidre amb tomàquet

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate
Iberian ham Served with Fine Crunchy Bread Rubbed with tomato  28€


Anxoves "00"

Anchoas "00"
Anchovies "00"   23€

Les nostres croquetes de pollastre rostit i pernil Ibèric

Nuestras Croquetas de pollo rustido y jamón ibérico
Homemade roast chicken Croquettes and Iberian ham   13€



Llauneta de foie micuit amb compota de poma rostida de Girona i torrades de pa de Pagès.

Latita de foie micuit con compota de manzanas asadas de Girona y tostaditas de pan de Payés.
Can of foie micuit with compote of roasted apples from Girona and toasted bread  18€





Les nostres patates braves

Nuestras patatas bravas
Our special "Patatas Bravas"  12€




Pop a la planxa amb Parmentier de patata i romesco

Pulpo a la plancha con Parmentier de patata y romesco
Grilled octopus with potato and romesco Parmentier   18€





Amanida Cèsar

(enciam, pollastre, anxoves, tomàquet, crostons de pa i salsa Cèsar)
Ensalada César (lechuga, pollo, anchoas, tomate, picatostes pan y salsa César)
Caesar salad (lettuce, chicken, anchovies, tomato, bread croutons and Caesar sauce)     18€


Club Sandwich

(pollastre, gall d'indi, bacó, ou fregit, enciam, tomàquet i maionesa)
Club Sandwich (pollo, pavo, bacón, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa)
Club Sandwich (chicken, turnkey, bacon, lettuce, fried egg, tomato and mayonnaise)    18€


La Nostra hamburguesa de vedella

(ou fregit, bacó, formatge, cogombre, ceba caramel-litzada, tomaquet, enciam i maionesa)
Nuestra hamburguesa de ternera
(huevo frito, bacón, queso, pepinillo, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y mayonesa)
Our beef burger
(fried egg, bacon, cheese, pickles, caramelized onion, tomato lettuce and mayonnaise)     20€

Filet de Vedella amb patata trufada, cremós de carbassa rostida i bolets confitats

Solomillo de ternera con patata trufada, cremoso de calabaza y setas confitadas.
Beef Tenderloin with truffled potato, creamy roasted pumpkin and confitted mushrooms.  29€

Bacallà confitat amb estofat de mongetes de Santa Pau i cansalada cruixent

Bacalao Confitado con estofado de judías de Santa Pau y panceta crujiente.
Coded Cod with Santa Pau's beans and crunchy bacon  26€



Pizza Margarita

Salsa de tomàquet, mozzarella i orènga.
Salsa de tomate, mozzarella y orégano.
Tomato sauce, mozzarella and oregano.

3 toppings a elegir - 3 toppings a escollir - 3 toppings to choose.

Pebrot, ceba, tonyina, pinya, pernil dolç, anxoves, xampinyons, salsitxa, salami, gorgonzola i brie.

Pimiento, cebolla, atún, piña, jamón dulce, anchoas, champiñones, salchicha, salami, gorgonzola y brie.

Peppers, onion, tuna, pineapple, ham, anchovies, mushrooms, sausage, salami, gorgonzola and brie.   22€

Postres. Desserts.

Amanida de fruites fresques de temporada

Ensalada de frutas frescas de temporada

Fresh fruit salad seasonal

16€

Lingot daurat de xocolata i sorbet de maracuià

Lingote dorado de chocolate y sorbete de maracuyá

Gold chocolate lingot and passion Fruit sorbet



16€

New York Cheesecake



16€

El Cafè Vienés (mousse de cafè amb gelat de nata i cacau)

El Café Vienés (mousse de café con helado de nata y cacao)

El Café Vienés (coffee with ice cream and cocoa)



16€

Expresso Martini Grey Goose

(Grey Goose vodka, Patrón Café Xo, café espresso, flor de sal)



14€

Café Vienés
JAZZ CLUB by
MOËT & CHANDON