

Her Little Secret



Step through the velvet veil of La Dama, where borders blur & spirits—both literal and otherwise—flow freely.

Formality checks its coat at the door & a flirtatious mischief reigns supreme.

This menu is our whispered invitation to misbehave, just a little. Each cocktail is a carefully composed seduction: ingredients chosen with precision, techniques honed through curiosity & craft, but always served with a smile that says, don't take it all too seriously. Enjoy!!

~~~

*Atraviesa el velo de terciopelo de La Dama, donde las fronteras se difuminan y los espíritus, tanto literales como no, fluyen libremente.*

*La formalidad deja su abrigo en la puerta y reina la picardía coqueta.*

*Este menú es nuestra invitación susurrada a la travesura, solo un poco. Cada cóctel es una seducción cuidadosamente compuesta: ingredientes elegidos con precisión, técnicas perfeccionadas con curiosidad y artesanía, pero siempre servidos con una sonrisa que dice: "No te lo tomes tan en serio". ¡¡Salud!!*

**Cocktails by Andrea Civettini**

@theladama #herlittlesecret www.la-dama.com



*"Rebels & non-conformists are often...  
... the pioneers & designers of change."*

~~~

*"Rebeldes e inconformistas son a menudo...
... los pioneros y diseñadores del cambio".*

@theladama #herlittlesecret www.la-dama.com

~~~  
"Barcelona's arguably most beautiful restaurant...  
...is also one of its best-kept secrets."  
- **FORBES**  
~~~

~~~  
"Presumiblemente el restaurante más hermoso de Barcelona...  
... y uno de sus mejores secretos."  
- **FORBES**  
~~~

@theladama #herlittlesecret www.la-dama.com

Table of Contents

Classic Expressions

Signature Classics – pg. 1
Sin Alcohol / Mocktails – pg. 5

Spirits

Whisky – pg. 6/9
Gin – pg. 10
Vodka & Agave – pg. 10
Pisco – pg. 13
Brandy, Cognac & Armagnac – pg. 13
Calvados & Rum – pg. 14
Amaro – pg. 15
Digestif – pg. 16

Otras Bebidas / Other Beverages

Vermouth & Cervezas / Beers – pg. 17
Refrescos y Agua / Soft Drinks & Water – pg. 18

Cuisine - Cocteleria

Platos para Compartir / Food to Share – pg. 19/20

La Dama

Classic Expressions

(Part 1 of 4)

La Dama Spritz

Spritz

St. Petroni Aperitivo & Cava – Light – Fruity & Fresh – Stirred

Maduixa, Préssec & Vi Escumós

Fresa, Melocotón & Vino Espumoso

Strawberry, Peach & Sparkling Wine

Lip Citrus

Cosmopolitan

Vodka Absolut Elyx – Medium – Bright & Citrus – Shaken

Bergamota, Chinotto, Llimona & Oliva

Bergamota, Chinotto, Limón & Aceituna

Bergamot, Chinotto, Lemon & Olive

Onatopp

Moscow Mule

Vodka Absolut Elyx – Light – Refreshing & Smoky – Stirred

Ginger Beer, Gerd & Montenegro

Ginger Beer, Frambuesa & Montenegro

Ginger Beer, Raspberry & Montenegro

Kiss & Fizz

Gin Fizz

Gin Monkey 47 & Chinola Mango Liqueur – Light – Fresh – Shaken

Sàndal, Mango, Sidra & Vainilla

Sàndalo, Mango, Sidra & Vainilla

Sandalwood, Mango, Cider & Vanilla

Precio / Price 16€

1

La Dama

Classic Expressions

(Part 2 of 4)

Bubba Paloma

Paloma

Tequila Código Blanco – Light – Fresh & Fruity – Shaken

Aranja, Maduixa, Bergamota & Ruibarbre

Pomelo, Fresa, Bergamota & Ruibarbo

Grapefruit, Strawberry, Bergamot & Rhubarb

No Judgement

Margarita

Tequila Código Blanco/Mezcal Se Busca – Medium – Citrus – Shaken

Bergamota, Llima & Picant – A la teva preferència

Bergamota, Lima & Picante – A tu preferència

Bergamot, Lime & Spicy – To your preference

Booty Sour

Gin Sour

Gin Monkey 47 – Medium – Sweet & Sour – Shaken

Destil·Lat De Raïm, Préssec & Llima

Destilado De Uva, Melocotón & Lima

Grape Distillate, Peach & Lime

“Not Bloody Likely”

Bloody Mary

Vodka Altamura – Light – Savory & Smoky – Stirred

Tomàquet, Cardamom Negre, Salsa Worcestershire & Llimona

Tomate, Cardamomo Negro, Salsa Worcestershire & Limón

Tomato, Black Cardamom, Worcestershire Sauce & Lemon

Precio / Price 16€

2

La Dama

Classic Expressions

(Part 3 of 4)

Liquid Aphrodite

Dry Martini

Gin Le Tribute – Full Body – Sharp & Mineral – Stirred

Cloques d'Ostra, Pebre Timut & Escabetx d'Agrumes

Cáscaras de Ostra, Pimienta Timut & Encurtido de Cítricos

Oyster Shells, Timut Pepper & Citrus Pickle

Whispered Sin

Negroni

Gin Monkey 47 – Full Body – Bitter & Toasted – Stirred

Campari, Vermut Vermell & Fulla de Figuera de Montjuïc

Campari, Vermut Rojo & Hoja de Higuera de Montjuïc

Campari, Vermouth Rosso & Montjuïc Fig Leaf

Swipe Right

Whisky Sour

Whisky Chivas Mizunara – Medium – Smoked & Salty – Shaken

Cardamom Negre, Cacao, Pedro Ximénez, Llimona & Sal

Cardamomo Negro, Cacao, Pedro Ximénez, Limón & Sal

Black Cardamom, Cacao, PX, Lemon & Salt

Original Misfit

Manhattan

Whiskey Four Roses S.B. – Full Body – Spiced & Dirty – Stirred

Vermut Vermell, Maraschino & Salmorra d'Oliva

Vermut Rojo, Maraschino & Salmuera De Aceituna

Vermouth Rosso, Maraschino & Olive Brine

Precio / Price 16€

3

La Dama

Classic Expressions

(Part 4 of 4)

First & Last

Old Fashioned

Whiskey Four Roses S.B. – Full Body – Toasted & Floral – Stirred

Pandan & Gessamí

Pandan & Jazmín

Pandan & Jasmine

Bahnahnahz

Daiquiri

Ron Zacapa – Medium – Fruity & Citrus – Shaken

Plàtan & Llima

Plátano & Lima

Banana & Lime

Velvet Slap

Espresso Martini

Vodka Absolut Elyx – Medium – Toasted – Shaken

Cafè, Festuc Cremós & Coco

Cafè, Pistacho Cremoso & Coco

Coffee, Creamy Pistachio & Coconut

Crème Couture

Grasshopper

Cognac Martell VSOP – Light – Creamy & Balsamic – Blended

Menta, Cacao & Nata

Menta, Cacao & Nata

Mint, Cacao & Cream

Precio / Price 16€

4

La Dama

Mocktails

(Sense Alcohol / Sin Alcohol / Non-Alcohol)

Jasmine Frizzante

Efervecent Mocktail

Beefeater 0.0 – Light – Fresh & Fruity – Stirred

Destil·lat Sense Alcohol, Gessamí, Poma & Bombolles

Destilado Sin Alcohol, Jazmín, Manzana & Burbujas

Non-Alcoholic Distillate, Jasmine, Apple & Bubbles

Tropi Colada

Piña Colada

Seagrams 0.0 – Light – Fruity & Tropical – Stirred

Destil·lat Sense Alcohol, Mango, Coco & Lima

Destilado Sin Alcohol, Mango, Coco & Lima

Non-Alcoholic Distillate, Mango, Coconut & Lime

~~~

**Precio / Price 15€**

5

*La Dama*

**Whisky**

***Single Malt (1/2)***

*Asyla – 16€*

*Aberfeldy 12yr – 20€*

*Ardbeg 10yr – 30€*

*Bailie Nicol Jarvie Leith – 16€*

*Balblair 89 – 40€*

*Caol Ila 12yr – 20€*

*Cardhu 12yr – 16€*

*Cardhu 15yr – 20€*

*Craigellachie 13yr – 20€*

*Glendalough – 16€*

*Glenfarclas 21yr – 22€*

*Glenmorangie 10yr – 16€*

*Glenmorangie Quinta Ruban – 18€*

*Glenmorangie Nectar D'or – 20€*

*Glenmorangie Lasanta – 18€*

*Glenmorangie Port Wood – 22€*

*Glenmorangie Signet – 65€*

*Glen Scotia Victoriana – 29€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

6

# *La Dama*

## **Single Malt (2/2)**

*Highland Park 12yr – 18€*

*Highland Park 18yr – 40€*

*Kavalan Solist – 50€*

*Laphroaig 10yr – 20€*

*Lagavulin 16yr – 27€*

*Lagavulin 8yr 200<sup>th</sup> Anniversary – 30€*

*Macallan 12yr Double Cask – 30€*

*Macallan 18yr Sherry Oak – 89€*

*Talisker 10yr – 16€*

## **Japanese**

*Hibiki Harmony – 40€*

*Nikka From the Barrel – 25€*

*Yamazaki Distiller's Reserve – 45€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

# *La Dama*

## **Blended**

*Ballantine's 10yr – 16€*

*Chivas 12yr – 16€*

*Chivas 18yr – 20€*

*Chivas Mizunara – 16€*

*Chivas Cristal - 20€*

*Dewar's 21yr – 45€*

*Dewar's 27yr – 60€*

*Dewar's 32yr – 85€*

*Compass Box Asyla – 20€*

*Compass Box Hedonism – 20€*

*Compass Box Oak Cross – 20€*

*Compass Box Spice – 20€*

*Johnnie Walker Black – 16€*

*Johnnie Walker Gold – 18€*

*Johnnie Walker Blue 200th Anniversary – 60€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Whiskey**

**Irish**

*Bushmills Original – 16€*

*Connemara – 18€*

*Glendalough Madeira Cask – 16€*

*Jameson – 14€*

*Jameson Black Barrel – 16€*

*Redbreast 12yr – 20€*

*Teeling Single Malt – 16€*

***Bourbon / Rye***

*Bulleit Bourbon – 16€*

*Four Roses S.B. – 16€*

*Woodford Reserve Bourbon – 20€*

*Widow Jane 10 Year Bourbon – 28€*

*Woodford Reserve Master's – 45€*

*Bulleit Rye – 16€*

*Rittenhouse – 16€*

*Sazerac Rye – 20€*

*Woodford Reserve Rye – 20€*

*Widow Jane Rye Mash – 25€*

*Canadian Club – 14€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Gin (1/2)**

*100% NoMore Brava – 16€*

*Beefeater Black – 16€*

*Bombay Sapphire – 16€*

*Bombay Premier Cru – 16€*

*Brockman's – 16€*

*Corpen – 16€*

*Fifty Pounds – 16€*

*Genever Bols – 16€*

*Gin Mare – 18€*

*Gin N°44 Imagined – 27€*

*Gvine – 16€*

*Hendrick's – 16€*

*Kinobi – 18€*

*Le Tribute – 16€*

*Malfy – 16€*

*Monkey 47 – 19€*

*Nordes – 16€*

*Plymouth – 16€*

*Plymouth Sloe – 16€*

*Sipsmith – 16€*

*Sipsmith VJOP – 18€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

## *La Dama*

### **Gin (2/2)**

*Seagrams – 16€*

*Roku – 16€*

*Tanqueray N.10 – 16€*

*Xibal Gin – 16€*

### **Vodka**

*Absolut Elyx – 16€*

*Altamura – 16€*

*Beluga – 16€*

*Belvedere – 16€*

*Grey Goose – 16€*

*Grey Goose VX – 35€*

*Ketel One – 16€*

### **Agave**

#### ***Mezcal***

*Casamigos Mezcal – 40€*

*Del Maguey Vida – 16€*

*Se Busca – 16€*

*The Lost Explorer Tosalá – 40€*

*Raicilla La Venenosa – 16€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

## *La Dama*

### ***Tequila***

*Altos – 16€*

*Casamigos Blanco – 30€*

*Casamigos Reposado – 35€*

*Clase Azul Plata – 40€*

*Clase Azul Reposado – 60€*

*Código Blanco – 16€*

*Código Rosa – 20€*

*Don Fulano Blanco – 20€*

*Don Julio Blanco – 20€*

*Don Julio Reposado – 25€*

*Don Julio Añejo – 35€*

*Don Julio 1942 – 55€*

*Don Julio Rosado – 60€*

*Fortaleza Reposado – 30€*

*Maestro Dobel Diamante – 35€*

*Maestro Dobel 50 Añejo Cristalino – 65€*

*Patrón Silver – 18€*

*Patrón Reposado – 20€*

*Patrón Añejo – 25€*

*Patrón El Alto – 40€*

*Patron El Cielo – 60€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Pisco**

*Barsol Mosto Verde Italia – 15€*

*Pisco Gobernador – 15€*

**Brandy / Cognac / Armagnac**

**Brandy**

*Burnt Faith – 16€*

*Fernando de Castilla – 16€*

*Jaime I – 25€*

*Torres 20 – 18€*

*Ysabel Regina 16€*

**Cognac**

*Hennessy XO – 60€*

*Martell VS – 16€*

*Martell VSOP – 20€*

*Remy Martin VSOP – 20€*

*Remy Martin XO Exelence – 60€*

**Armagnac**

*Baron Gaston LeGrand 1997 – 25€*

*Dartigalongue 1990 – 40€*

*ODVI – 18€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Calvados**

*Garnier Fine – 16€*

*Garnier 20yr – 30€*

**Sugar Cane Spirits (1/2)**

*Zacapa 23 – 18€*

*Zacapa XO – 40€*

*Zacapa Royale – 85€*

*Abuelo Napoleon – 20€*

*Abuelo Oloroso – 20€*

*Abuelo Tawny – 20€*

*Appleton – 16€*

*Bacardi 8 – 16€*

*Botrán Roajú – 20€*

*Botrán Rare Blend – 22€*

*Botrán Cobre Spiced Rum – 22€*

*Bumbu – 16€*

*Diplomático – 16€*

*El Dorado 12 – 16€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Sugar Cane Spirits (2/2)**

*Havana 7 – 16€*

*Havana Selección Maestros – 20€*

*Havana 15 – 70€*

*Plantation 3 Stars – 16€ Santa Teresa 1796 – 20€*

*Capucana (Cachaça) – 16€*

**Amaro**

*Aperol – 10€*

*Averna – 10€*

*Braulio – 10€*

*Campari – 10€*

*Cynar – 10€*

*Fernet Branca – 10€*

*Lillet Blanc – 10€*

*Montenegro – 10€*

*Picon – 10€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Digestif**

*Baileys – 10€*

*Chartreuse Vert – 14€*

*Disaronno – 10€*

*Espirit Roca (Cacao Liqueur) – 18€*

*Frangelico – 10€*

*Grappa Poli Cleopatra – 14€*

*Grappa Poli Sassicaia – 22€*

*Limoncello Villa Massa – 10€*

*Grappa Nonino – 12€*

*Orujo Blanco – 10€*

*Orujo Hierbas – 10€*

*Ratafia – 10€*

*Sambuca - 10€*

*Los precios son por servicio de 50ml - All prices as based on 50ml unit pours.*

*La Dama*

**Vermouth**

*9 de Dante Inferno – 10€*  
*Cocchi Storico – 10€*  
*Cocchi Americano – 10€*  
*Martini Floreale (S/A) – 10€*  
*Martini Vibrante (S/A) – 10€*  
*Noilly Prat Dry – 10€*  
*St. Petroni Rosso – 10€*

**Cervezas / Beer**

*Alhambra 1925 – 5€*  
*Alhambra Roja – 5€*  
*Alhambra Sin Alcohol – 4€*

*Los precios son por servicio de 80ml - All prices as based on 80ml unit pours.*

*La Dama*

**Refrescos / Soft Drinks**

*Coca Cola / Coke – 3,5€*  
*Coca Cola Zero / Coke Zero – 3,5€*  
*Tónica / Tonic Water – 3,5€*  
*Limonada / Bitter Lemonade – 3,5€*  
*Ginger Beer – 3,5€*  
*Ginger Ale – 3,5€*

**Agua / Water**

*Acqua Panna (500 ml) - 4€*  
*Acqua Panna (750 ml) - 6€*  
*San Pellegrino (500 ml) - 4€*  
*San Pellegrino (7500 ml) - 6€*  
*Filtrada Sin Gas / Filtered Still – 3€*  
*Filtrada Con Gas / Filtered Sparkling – 3€*

*La Dama*

**Cuisine - Cocteleria**

(Para Compartir)

**Steak Tartar de La Dama (G\*) – 28€**

Nuestro Exclusivo Tartar de Solomillo de Vaca Gallega al Estilo Francés & Huevo de Codorniz

**Tartar de Atún – 29€**

Atún Bluefin Sostenible con "Eau de Tomate" & Mascarpone de Albahaca

**Crudo de Corvina – 25€**

Con Ajoblanco, Melón & Eneldo

**Ostra al Estragón (M) – 6€ /ud.**

Sorlut N°3, Vinagreta de Vino Blanco, Chalota & Estragón

**Stracciatella alla Méditerranéenne (V, F\*, G\*) – 19€**

Stracciatella di Bufala, Pimientos Asados, Mermelada de Cebolla, Almendras & Tostas de Masa Madre

**Berenjena Asada (V) – 20€**

Con Yogur, Sumac, Tomate, Granada & Semillas Tostadas

~~~

Cheesecake à la Fruits de la Passion & Pistache (F, G*) – 12€

Mousse de Queso, Cremoso de Pistacho, Gel de Mango-Maracuyá con Tabasco & Crumble

Millefeuille d'Été (F, G) - 12€

Capas Crujientes de Pasta Filo con Crema de Coco & Vainilla, Praliné & Texturas de Almendra

Le Burger de La Dama (F, G) – 12€ (2 pcs.) / 20€ (4 pcs.)

Macaron con Ganache de Pistacho, Fresas, Chocolate 70% & Gel de Mango

Por favor infórmenos cualquier alergia o restricción alimentaria.

Platos pueden contener trazas de frutos secos.

M – Mariscos / C – Cerdo / C* – Opción sin Cerdo / G – Gluten / G* – Opción sin Gluten
V – Vegetariano / V* – Opción Vegetariana / F – Frutos Secos / F* – Opción sin Frutos Secos

La Dama

Cuisine - Cocteleria

(To Share)

Steak Tartar de La Dama (G*) - 28€

Our Signature French Style Beef Tenderloin Steak Tartar & Quail Egg

Tuna Tartar – 29€

Sustainably Sourced Bluefin Tuna with "Eau de Tomate" & Basil Mascarpone

Crudo de Corvina – 25€

Corvina Crudo, Ajoblanco, Melon & Dill

Tarragon Oysters (S) – 6€ /ea.

Sorlut No3, Échalote & White Wine Vinegar Dressing

Stracciatella alla Méditerranéenne (V, N*, G*) – 19€

Stracciatella di Bufala, Roasted Peppers, Onion Jam, Almonds & Sourdough Toast

Berenjena Asada (V) – 20€

Roasted Aubergine, Yogurt, Sumac, Tomato, Pomegranate & Toasted Seeds

~~~

**Cheesecake à la Fruits de la Passion & Pistache (N, G\*) – 12€**

Cheese Mousse, Pistachio Crèmeux, Mango-Passion Fruit Gel with Tabasco & Crumble

**Millefeuille d'Été (N, G) - 12€**

Crisp Filo Layers with Coconut & Vanilla Cream, Almond Praline & Textures

**Le Burger de La Dama (N, G) – 12€ (2 pcs.) / 20€ (4 pcs.)**

Macaron with Pistachio Ganache, Strawberries, 70% Chocolate & Mango Gel

Please inform us of any food allergies at the time of order.

Our dishes may contain traces of nuts.

S – Shellfish / P – Pork / P\* – Pork Free Opt. / G – Gluten / G\* – Gluten Free Opt.  
V – Vegetarian / V\* – Vegetarian Opt. / N – Nuts / N\* – Nuts Free Opt