

## VINOS ESPUMOSOS

### CAVA

<b>Caprasia</b>	15,50
Vegalfaro. Macabeo, Chardonnay	
<b>Antigva Millesime Reserva</b>	20,00
Antigva. Macabeo, Parellada, Xarel.lo, Chardonnay	
<b>Tantum Ergo</b>	30,00
Hispano Suizas. Chardonnay, Pinot noir	
<b>Antigva Rose</b>	18,00
Antigva. Trepat, Monastrell	
<b>Tantum Ergo Rose</b>	29,00
Hispano Suizas. Pinot noir	

### CHAMPAGNE

#### *PETITE MAISON*

<b>Claude Cazals Millésime 2010</b>	57,00
Claude Cazals. Chardonnay	
<b>André Clouet Millésime 2009 grand cru</b>	59,00
André Clouet. Pinot Noir	
<b>L'amateur 2017</b>	89,00
David Léclapart. Chardonnay	

#### *GRANDE MAISON*

<b>Veuve Clicquot Brut</b>	55,00
Veuve Clicquot. Pinot noir – Chardonnay – Pinot meunier	
<b>Billecart – Salmon Brut Reserve</b>	64,00
Billecart–Salmon. Pinot Meunier – Pinot Noir – Chardonnay	
<b>Ruinart, Brut</b>	65,00
Ruinart. Chardonnay – Pinot noir	
<b>Ruinart, Blanc de Blancs</b>	90,00
Ruinart. Chardonnay	
<b>Pommery Apanage Brut</b>	62,00
Pommery. Chardonnay – Pinot noir	
<b>Veuve Clicquot Rose</b>	72,00
Veuve Clicquot. Chardonnay – Pinot noir – Pinot Meunier	
<b>Ruinart, Rose</b>	90,00
Ruinart. Chardonnay – Pinot noir	
<b>Billecart – Salmon Rose</b>	79,00
Billecart–Salmon. Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	

## VINOS BLANCOS

### C. VALENCIANA

#### D.O. VALENCIA

<b>Malvasia de San Jaume 2019</b> Valsangiacomo. Malvasia, Merseguera	16,50
<b>Sericis Cepas Viejas Merseguera 2016</b> Murviedro. Merseguera	17,50
<b>Ulises Valsangiacomo 2018</b> Valsangiacomo. Chardonnay	18,50
<b>Blanc de Enguera 2018</b> Bodegas Enguera. Verdil, Sauvignon blanc	19,00
<b>Blanc de Trilogia 2018</b> Los Frailes. Sauvignon Blanc, Muscat	20,00
<b>Sant Pere Vinyes Velles 2017</b> Cop. Moixent. Px, Macabeo, Malvasia	21,00

#### D.O. EL TERRERAZO

<b>Finca Calvestra 2018</b> Mustiguillo. Merseguera	30,50
--	-------

#### D.O. UTIEL – REQUENA

<b>Obejita Verde 2018</b> Verdejo	16,00
<b>Nodus Chardonnay 2016</b> Nodus. Chardonnay	17,50
<b>Bobal Blanco 2019</b> Vicente Gandia. Bobal	18,00
<b>Improntu 2017</b> Hispano suizas. Sauvignon Blanc	31,00

#### I.G.P. CASTELLÓN

<b>Blanc de Clotas 2018</b> Vicente Flors. Macabeo, Tortosí	23,00
--	-------

#### D.O. ALICANTE

<b>Enrique Mendoza Chardonnay 2018</b> Enrique Mendoza. Chardonnay	19,00
---	-------

## **LA RIOJA**

### **D.O. RIOJA**

<b>Monopole Blanco 2016</b> Cvne. Viura	17,00
<b>Murua Blanco 2018</b> Murua. Garnacha blanca, Viura, Malvasia	27,00
<b>Contino Blanco 2017</b> Bodegas Contino. Viura, Garnacha Blanca, Malvasia	38,50

## **CASTILLA Y LEÓN**

### **D.O. RUEDA**

<b>Mocén 2019</b> Bodegas Mocén. Verdejo	18,50
<b>R. Bilbao Edición Limitada Lías 2017</b> Ramon Bilbao. Verdejo	19,00
<b>Quinta Apolonia 2018</b> Belondrade. Verdejo	23,50
<b>Belondrade y Lurton 2018</b> Belondrade. Verdejo	42,50

## **ARAGÓN**

### **D.O. SOMONTANO**

<b>Enate 234 2019</b> Enate. Chardonnay	17,00
<b>Enate gewürztraminer 2019</b> Enate. Gewürztraminer	19,00

## **GALICIA**

### **D.O. RIAS BAIXAS**

<b>Pazo de Saoane Rosal 2019</b> La Rioja Alta. Albariño	16,00
<b>Mar de frades 2019</b> Mar de frades. Albariño	21,50
<b>Fillaboa 2019</b> Fillaboa. Albariño	23,00

## D.O. VALDEORRAS

<b>Maruxa 2019</b>	18,00
Galir. Godello	
<b>Pagos de Galir Sobre Lías 2019</b>	21,00
Galir. Godello	
<b>Luar Do Sil 2019</b>	26,00
Pago de los capellanes. Godello	

## D.O. RIBEIRO

<b>Blanco Pazo Tizon Extramundi 2015</b>	21,00
Pazo Tizon. Treixadura, Albariño, Godello	

## *PAÍS VASCO*

### D.O. ARABAKO TXAKOLINA

<b>Goianea uno 2017</b>	22,00
Goianea. Hondarribi Zuri, Riesling	
<b>K pilota 2018</b>	22,50
Txacolina Karlos Arguiñano. Hondarribi Zuri	

## *TIERRA DE EXTREMADURA*

### I.G.P. EXTREMADURA

<b>Habla del mar 2018</b>	29,00
Habla de ti. Coupage blanco. Fermentación submarina	

## VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

### *NUEVA ZELANDA*

#### MARLBOROUGH

<b>Cloudy bay 2019</b>	43,00
Cloudy Bay. Sauvignon blanc	

### *ALEMANIA*

#### RHEINHESSEN

<b>Gunderloch Niernstein OW 2013</b>	29,00
Riesling	

#### PFALZ

<b>A. Christmann Pfalz GW 2014</b>	32,00
Weingut A. Christmann. Riesling Trocken	

## **FRANCIA**

### **AOC BORDEAUX**

**Le Petit Courseille 2017** 20,00  
Les Copins. Sauvignon, Semillon, Chardonnay

### **AOC ALSACE**

**Jolermeyer Fleu de Lotus** 38,00  
Josmeyer. Gewürztraminer, Riesling

### **AOC CHABLIS**

**Chablis Premier Cru La Fourchaume 2017** 48,00  
Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot. Chardonnay

## **SUDÁFRICA**

### **STELLENBOSCH**

**Jordan Inspector Peringuey 2015** 25,00  
Jordan. Chenin blanc

## **PORTUGAL**

### **LISBOA**

**Vale Da Capucha Clima Branco** 22,00  
Vale Da Capucha. Arina, Fernao Pires, Gouveio

## **VINOS ROSADOS**

## **C.VALENCIANA**

### **D.O.VALENCIA**

**Les Prunes 2018** 23,00  
Celler del Roure. Mando

**Improntu Rose 2019** 31,50  
Hispano Suizas. Pinot Noir

### **D.O. UTIEL REQUENA**

**Obejita Pink 2017** 16,50  
Spently Spirits. Bobal

## **ARAGÓN**

### **D.O. SOMONTANO**

**Enate Rosado** 20,00  
Enate. Cabernet Sauvignon

## FRANCIA

### AOC CÔTE DE PROVENCE

<b>Cuvée Magali 2018</b>	23,50
Domaine Saint André de Figuerie. Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet	

## VINOS TINTOS

### C. VALENCIANA

#### D.O. VALENCIA

<b>Safra 2019</b>	17,00
Celler del Roure. Arkos, Mando	
<b>Trilogía 2016</b>	18,50
Los Frailes. Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo	
<b>Venta del puerto N°12</b>	19,00
La Viña. Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
<b>Bassus Pinot Noir 2017</b>	24,50
Hispano Suizas. Pinot Noir	
<b>Bassus Finca Casilla Herrera 2015</b>	30,00
Hispano Suizas. Bobal, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.	
<b>La Mujer Caballo 2018</b>	32,00
Fil. Ioxera & Cia. Arko	

#### D.O. UTIEL - REQUENA

<b>Bobal de San Juan 2018</b>	16,50
Vansangiacomo. Bobal	
<b>Bobal Negro 2018</b>	18,00
Vicente Gandia. Bobal	
<b>Bobos 2017</b>	27,00
Hispano Suizas. Bobal	

#### D.O.P. LOS BALAGUESES, VINO DE PAGO

<b>Pago de los Balagueses 2017</b>	26,50
Vegalfaro. Sirah	

#### D.O. TERRERAZO

<b>Finca Terrerazo 2017</b>	36,00
Mustiguillo. Bobal	
<b>Quincha Corral 2016</b>	74,00
Mustiguillo. Bobal	

## I.G.P. CASTELLÓN

**Clotas E 2018** 28,00  
Bodega Flors. Embolicaire

## D.O. ALICANTE

**Enrique Mendoza Crianza 2017** 17,50  
Enrique Mendoza. Merlot, Monastrell

**Sericis Cepas Viejas 2016** 20,00  
Bodegas Murviedro. Monastrell

**Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva 2016** 29,50  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

## RIBERA DEL DUERO

### D.O. RIBERA DEL DUERO

**Cvne roble 2018** 16,00  
Cvne. Tempranillo

**Aster crianza 2014** 18,50  
La Rioja Alta. Tempranillo, Graciano

**Cepa Gavilán Crianza 2017** 19,50  
Tinta del país

**Cruz de Alba 2017** 22,00  
Cruz de Alba. Tempranillo

**Antigva Crianza 2016** 23,00  
Antigva. Tempranillo

**Montecastro 2014** 26,00  
Hacienda monasterio. Tempranillo, Merlot

**Viña Pedrosa Crianza 2017** 30,00  
Hermanos Pérez Pascuas. Tinta de país

**Arzuaga Crianza 2017** 30,50  
Arzuaga. Tempranillo, Cabernet Sauvignon

**Antigva Gran reserva 2010** 33,00  
Antigva. Tempranillo

**Picaro del Águila 2018** 38,50  
Dominio del Águila.  
Garnacha Tinta, Bobal, Tempranillo, Albillo

**Pago de Carraovejas 2017** 39,50  
Pago de Carraovejas.  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Hacienda Monasterio Cosecha 2017** 41,00  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

**PSI 2017** 42,00  
Dominio de Pingus. Tempranillo

**Alion 2015** 68,00  
Vega Sicilia. Tinta fina

<b>El Añejón 2015</b>	97,00
Pago de Carraovejas. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinto Fino	
<b>Flor de Pingus 2017</b>	124,00
Dominio de Pingus. Tempranillo	
<b>Valbuena 5º año 2014</b>	125,00
Vega Sicilia. Tinto fino, Merlot, Malbec	
<b>Cuesta las Liebres 2014</b>	172,00
Pago de Carraovejas. Tinto fino	
<b>Vega Sicilia Unico 2014</b>	300,00
Vega Sicilia. Tempranillo, Cabernet Sauvignon	

## ***TORO***

### **D.O.TORO**

<b>Numanthia 2015</b>	48,00
Bodegas Numanthia. Tinta de toro	

## ***LA RIOJA***

### **D.O. RIOJA**

<b>Finca San Martín 2017</b>	15,50
Torre de Oña. Tempranillo	
<b>Piérola 2016</b>	16,00
Fernández de Piérola. Tempranillo	
<b>Viña Real Crianza 2016</b>	16,50
Viña Real. Tempranillo, Mazuela, Graciano, Garnacha	
<b>Ramón Bilbao Ed. Limitada 2017</b>	20,00
Ramón Bilbao. Tempranillo	
<b>Asua Crianza 2016</b>	21,00
Marques de Griñon. Tempranillo	
<b>Viña Alberdi crianza 2014</b>	21,00
La Rioja Alta. Tempranillo	
<b>Martelo 2014</b>	30,00
Torre de Oña. Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuela, Viura	
<b>Viña Ardanza reserva 2010</b>	31,00
La Rioja Alta. Tempranillo, Garnacha	
<b>Contino Reserva 2016</b>	35,00
Cvne. Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	
<b>Imperial Gran Reserva 2012</b>	59,00
Cvne. Tempranillo, Graciano, Mazuelo	
<b>Viña del Olivo Reserva 2017</b>	89,00
Contino. Tempranillo, Graciano	



## **CASTILLA**

### **I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

<b>A de Antigua 2019</b> Antigua. Tempranillo	19,00
<b>Mas de Leda 2015</b> Bodega Mas de Leda. Tempranillo	22,00
<b>Biográfico 2018</b> Uva de Vida. Biodinámico. Graciano, Tempranillo	23,50
<b>A de Antigua cepas viejas 2019</b> Bodega Antigua. Cabernet Sauvignon	25,00

## **MADRID**

### **D.O. VINOS DE MADRID**

<b>Las Garnachas del Rincon 2016</b> Marqués de Griñón. Garnacha, Garnacha tintorera	19,00
<b>Petit Hiperia</b> Pago de Valle Gracia. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	25,00

## **PRIORAT**

### **D.O.Q. PRIORAT**

<b>Lo Mon 2015</b> Trossos del Priorato. Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah	33,00
--	-------

### **D.O. BIERZO**

<b>Losada 2017</b> Bodega Losada. Mencía	20,00
---	-------

## **TIERRA DE EXTREMADURA**

<b>Habla del silencio</b> Habla de ti. Tempranillo – Syrah	25,00
---	-------

## VINOS TINTOS INTERNACIONALES

### FRANCIA

#### AOC CÔTES-DU-RHÔNE

**Domaine les Bruyeres 2018** 26,00  
Domaine les bruyeres. Syrah

#### AOC BEAUJOLAIS

**Christophe Pacalet chenas 2015** 26,50  
Christophe Pacalet Chénas. Gamay

### ARGENTINA

**Terrazas de los andes 2017** 25,00  
Terrazas De Los Andes. Malbec

### AUSTRALIA

**Koonuga Hill 2017** 30,00  
Koonuga Hill. Shiraz, Cabernet sauvignon

### PORTUGAL

#### DOURO

**Meandro** 46,00  
Quinta Do Vale Meao. Touriga franca,  
Touriga nacional, Tinta roriz, Tinta barroca

## DULCES \*

**Mistela** 2,80  
Ladrón de Lunas. Moscatel

**Moscatel de la Marina** 2,80  
Enrique Mendoza. Moscatel

**Verdil de Gel** 4,00  
Bodegas Enguera. Verdil sobre madurada

**Demorado** 5,00  
Pedro Olivares. Shiraz

**Cuva Vella 1980** 5,50  
Cherubino Valsangiacomo. Moscatel

**Sofia Noble** 5,50  
De Moya. Sauvignon Blanc botrificada

## VINOS DE JEREZ \*

### **Sanlúcar de Barrameda**

Manzanilla Paporusa

3,00

Lustau. Palomino Fino

### **Jerez de la Frontera**

Fino Jarana

3,30

### **Px San Emilio**

Lustau. Pedro Ximenez

4,50

### **Palo Cortado**

Lustau. Palomino fino

5,00

\*precio por copas

# CÓCTELES

## APERITIVOS

<b>Vermut marino</b>	4,00
<i>Reposado en barrica de amontillado, aromatizado con bitter de algas y hierbas de El Saler.</i>	
<b>Vermut terroso</b>	4,00
<i>Reposado en barrica de amontillado, aromatizado con bitter de setas, romero y tomillo.</i>	
<b>Old fashioned</b>	7,00
<i>Bourbon, amargo de angostura y ciruela.</i>	
<b>Stilton Dry Martini</b>	6,50
<i>Vermut reposado en barrica y aceituna rellena de queso Stilton.</i>	
<b>Spritz Aperol</b>	6,50
<i>Aperol y vino espumoso.</i>	

## SWEET & CHILI

<b>Pisco sour</b>	6,00
<i>Pisco, azúcar, limón y clara de huevo.</i>	
<b>Margarita</b>	6,50
<i>Tequila, zumo de limón, triple seco, sirope de agave y sal.</i>	
<b>Vientos del sur</b>	7,50
<i>Aroma de azahar, vino de Jerez, cítricos y aceite de oliva.</i>	
<b>Sweet &amp; chili sour</b>	8,00
<i>Tequila, jengibre, cilantro, chipotle, agave y lima.</i>	
<b>Fresh sour</b>	7,00
<i>Vodka infusionado con lemongrass, zumo de piña a la brasa, pepino y hierbabuena.</i>	
<b>Hemingway daiquiri</b>	7,00
<i>Ron, limón, pomelo y licor de maraschino.</i>	

## REFRESCANTES

<b>El botijo</b>	7,50
<i>Cassalla de fresa, licor de higos, azúcar de azafrán, cúrcuma y soda de azahar.</i>	
<b>Hidromiel de nísperos</b>	8,50
<i>Hidromiel casero, licor de bergamota, licor de jengibre y shrub de nísperos.</i>	
<b>Sastrería mule</b>	7,00
<i>Ginebra infusionada con piel de cítricos, puré de fruta de la pasión y ginger beer.</i>	
<b>Vermujito</b>	7,00
<i>Vermut de amontillado, lima, azúcar, hierbabuena y soda de azahar.</i>	
<b>Penja Berry fizz</b>	8,00
<i>Vodka de frutas del bosque y cordial de pimienta blanca volcánica.</i>	

## AFRUTADOS

<b>¡Piña a la parrilla!</b>	8,50
<i>Piña colada a la brasa con zumo de yuzu, coco, miel y canela.</i>	
<b>Cabanyal punch</b>	8,00
<i>Ron de cacahuètes, puré de piña a la brasa, bitter de naranja, miel de caña y zumo de limón.</i>	
<b>Mezcalita</b>	8,00
<i>Mezcal, lima, puré de maracuyá y sirope de azahar.</i>	
<b>Canyamelar club</b>	7,50
<i>Gin macerado en fresas maduras, hierbabuena, limón, oleo saccharum y clara de huevo.</i>	

## PARA COMER

**Sour marino** 8,00

*Mezcla de ron Jamaicano, ron de Trinidad y ron de Barbados infundado con alga nori, alga kombu, oleo saccherum, bergamota, jengibre, zumo de lima y clara de huevo.*

**Gin Mai Tai de pulpo seco** 9,00

*Gin de cítricos infundado con pulpo seco a la llama, orgeat casero de galleta de chocolate y naranja, zumo de mandarina y lima.*

**Bule Bule** 7,50

*Mezcla de ron overproof y bourbon infundado con boletus, vermut de amontillado en barrica y Campari de café.*

**Smoky bloody Mery** 7,00

*Zumo de tomate ahumado a la parrilla, salsa especial de rábano, chipotle y apio.*

## SIN ALCOHOL

**Piña y pasión** 6,00

*Piña asada, fruta de la pasión con un toque de vainilla y hierbabuena.*

**Fresa y mandarina** 6,00

*Limonada de fresa, mandarina y azúcar de romero.*

**Dulce de coco y piña** 6,00

*Puré de coco, yuzu, miel y zumo de piña.*

**Mango y maracuyá** 6,00

*Mango maduro, maracuyá, miel y limón.*

# DESTILADOS Y LICORES

## GINEBRA

*Combinado*

Larios 12 (ES)	7,50
Larios Rosé (ES)	7,50
Seagram's (US)	7,50
Tanqueray (UK)	7,50
Xoriguer (ES)	8,00
Ampersand (ES)	8,00
Bulldog (UK)	9,00
Citadelle (FR)	9,00
Martin Miller's (UK)	9,00
Mom (UK)	9,00
Nordés (ES)	9,00
Zeeland (NL)	9,00
Red Rabbit Strawberry (ES)	9,00
Tanqueray Rangpur (UK)	9,50
Gin Mare (ES)	9,50
Canaima (VE)	9,50
Brockmans (UK)	10,00
Tanqueray Ten	10,00
Gin Raw (ES)	10,00
Roku Gin (JP)	10,00
June G'Vine (FR)	10,00
G'Vine (FR)	10,00
Nº3 (UK)	10,00
The London Gin (UK)	10,00
Destillery No. 209 (US)	10,50
Sipsmith (UK)	10,50
Monkey 47 (DE)	11,50
Martin Miller's West (UK)	11,50

## **VODKA**

*Combinado*

Skyy (IT)	7,50
Smirnoff (RS)	7,50
Zubrówka (PL)	9,00
Belvedere (PL)	10,00
Cîroc (FR)	10,00
Beluga (RS)	11,00

## **RON**

*Combinado*

Matusalem (DO)	7,50
Tinguram (DO)	7,50
Brugal Extra Viejo (DO)	8,00
Matusalem 15 (DO)	9,00
Plantation Silver (JM)	9,00
Plantation Overproof (TT)	11,00
Plantation Pineapple (FR)	11,50
Zacapa 23 (GT)	11,50
Plantation 20th Anniversary XO (BB)	15,00

## **WHISKY**

*Combinado*

Dyc 8 (ES)	7,50
Johnny Walker Red Label (UK)	7,00
Jack Daniel´s (EU)	9,50
Johnny Walker Black Label (UK)	9,50
Cardhu (UK)	10,00
Chivas (UK)	10,00
Laphroaig 10 (UK)	11,00
The Macallan 12 Double Cask (UK)	11,50
Lagavulin (UK)	12,00
Arbeg (UK)	13,00
Hibiki Japanese Harmony (JP)	19,00
Yamazaki Distiller´s Reserve (JP)	24,00
Johnny Walker Blue Label (UK)	24,00



<b>BOURBON</b>	<i>Combinado</i>	
Jim Beam (EU)		7,50
Bulleit (EU)		9,50
Maker's Mark (EU)		9,50
The Glenrothes 12 (UK)		11,50
<b>BRANDY Y COGNAC</b>	<i>Copa</i>	
Carlos I		7,50
Cardenal Mendoza		8,00
Hennessy V.S		9,00
Ysabel Regina		13,00
<b>TEQUILA Y MEZCAL</b>	<i>Chupito</i>	
El Jimador Blanco (MX)		5,00
El Jimador Reposado (MX)		5,00
Siete Misterios (MX)		6,00
Don Julio (MX)		6,00
Don Julio Reposado (MX)		7,50
<b>LICORES Y CREMAS</b>	<i>Copa – Chupito</i>	
Crema de Arroz	3,50	2,50
Orujo Blanco El Afilador	3,50	2,00
Orujo de Hierbas El Afilador	3,50	2,00
Crema de Orujo El Afilador	3,50	2,00
Cassalla	3,50	2,50
Licor 43	3,50	2,50
Pacharán	3,50	2,50
Ponche Caballero	3,50	2,50
Limoncello	3,50	2,00
Baileys	4,00	3,50
Grand Marnier	4,00	3,80
Jägermeister	5,50	4,00
Campari	5,00	----

IVA incluido  
 Tiene a su disposición carta de alérgenos