

# CÓCTELES

## APERITIVOS

**Vermut marino** 4,00  
*Reposado en barrica de amontillado,  
aromatizado con bitter de algas y hierbas de El Saler.*

**Vermut terroso** 4,00  
*Reposado en barrica de amontillado,  
aromatizado con bitter de setas, romero y tomillo.*

**Old fashioned** 7,00  
*Bourbon, amargo de angostura y ciruela.*

**Stilton Dry Martini** 6,50  
*Vermut reposado en barrica y aceituna rellena de queso Stilton.*

**Spritz Aperol** 6,50  
*Aperol y vino espumoso.*

## SWEET & CHILI

**Pisco sour** 6,00  
*Pisco, azúcar, limón y clara de huevo.*

**Margarita** 6,50  
*Tequila, zumo de limón, triple seco, sirope de agave y sal.*

**Vientos del sur** 7,50  
*Aroma de azahar, vino de Jerez, cítricos y aceite de oliva.*

**Sweet & chili sour** 8,00  
*Tequila, jengibre, cilantro, chipotle, agave y lima.*

**Fresh sour** 7,00  
*Vodka infusionado con lemongrass,  
zumo de piña a la brasa, pepino y hierbabuena.*

**Hemingway daiquiri** 7,00  
*Ron, limón, pomelo y licor de maraschino.*

## 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

## 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. Trepát, Monastrell	
<b>Tantum Ergo Rose</b>	29,00
Hispano Suizas. Pinot noir	

### CHAMPAGNE

#### *PETITE MAISON*

<b>Claude Cazals Millésime</b>	57,00
Claude Cazals. Chardonnay	
<b>André Clouet Millésime grand cru</b>	59,00
André Clouet. Pinot Noir	
<b>L'amateur</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. Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	
<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</b> Valsangiacomo. Malvasia, Merseguera	16,50
<b>Sericis Cepas Viejas Merseguera</b> Murviedro. Merseguera	17,50
<b>Ulises Valsangiacomo</b> Valsangiacomo. Chardonnay	18,50
<b>Blanc de Enguera</b> Bodegas Enguera. Verdil, Sauvignon blanc	19,00
<b>Blanc de Trilogia</b> Los Frailes. Sauvignon Blanc, Muscat	20,00
<b>Sant Pere Vinyes Velles</b> Cop. Moixent. Px, Macabeo, Malvasia	21,00

#### D.O. EL TERRERAZO

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

#### D.O. UTIEL – REQUENA

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

#### I.G.P. CASTELLÓN

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

#### D.O. ALICANTE

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

#### D.O. SOMONTANO

<b>Viñas del Vero Gewürztraminer</b> Viñas del Vero. Gewürztraminer	20,00
--	-------



## **LA RIOJA**

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

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

## **CASTILLA Y LEÓN**

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

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

## **ARAGÓN**

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

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

## **GALICIA**

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

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

## D.O. VALDEORRAS

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

## D.O. RIBEIRO

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

## PAÍS VASCO

### D.O. ARABAKO TXAKOLINA

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

## TIERRA DE EXTREMADURA

### I.G.P. EXTREMADURA

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

## VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

### NUEVA ZELANDA

#### MARLBOROUGH

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

### ALEMANIA

#### RHEINHESSEN

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

#### PFALZ

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

## **FRANCIA**

### **AOC BORDEAUX**

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

### **AOC CHABLIS**

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

## **SUDÁFRICA**

### **STELLENBOSCH**

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

## **VINOS ROSADOS**

### **C.VALENCIANA**

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

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

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

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

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

### **ARAGÓN**

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

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

## **FRANCIA**

### **AOC CÔTE DE PROVENCE**

**Cuvée Magali** 23,50  
Domaine Saint André de Figuerie.  
Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet

## VINOS TINTOS

### C. VALENCIANA

#### D.O. VALENCIA

<b>Safra</b>	17,00
Celler del Roure. Arkos, Mando	
<b>Trilogía</b>	20,50
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</b>	24,50
Hispano Suizas. Pinot Noir	
<b>Bassus Finca Casilla Herrera</b>	30,00
Hispano Suizas. Bobal, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.	
<b>La Mujer Caballo</b>	32,00
Fil.loxera & Cia. Arko	

#### D.O. UTIEL - REQUENA

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

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

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

#### D.O. TERRERAZO

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

#### I.G.P. CASTELLÓN

<b>Clotas E</b>	28,00
Bodega Flors. Embolcaire	

## D.O. ALICANTE

<b>Enrique Mendoza Crianza</b>	17,50
Enrique Mendoza. Merlot, Monastrell	
<b>Sericis Cepas Viejas</b>	20,00
Bodegas Murviedro. Monastrell	
<b>Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva</b>	29,50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	

## RIBERA DEL DUERO

### D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Cvne robele</b>	16,00
Cvne. Tempranillo	
<b>Aster crianza</b>	18,50
La Rioja Alta. Tempranillo, Graciano	
<b>Cepa Gavilán Crianza</b>	19,50
Tinta del país	
<b>Cruz de Alba</b>	22,00
Cruz de Alba. Tempranillo	
<b>Antigva Crianza</b>	23,00
Antigva. Tempranillo	
<b>Montecastro</b>	26,00
Hacienda monasterio. Tempranillo, Merlot	
<b>Viña Pedrosa Crianza</b>	30,00
Hermanos Pérez Pascuas. Tinta de país	
<b>Arzuaga Crianza</b>	30,50
Arzuaga. Tempranillo, Cabernet Sauvignon	
<b>Antigva Gran reserva</b>	33,00
Antigva. Tempranillo	
<b>Picaro del Águila</b>	38,50
Dominio del Águila. Garnacha Tinta, Bobal, Tempranillo, Albillo	
<b>Pago de Carraovejas</b>	39,50
Pago de Carraovejas. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Hacienda Monasterio Cosecha</b>	41,00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>PSI</b>	42,00
Dominio de Pingus. Tempranillo	
<b>Alion</b>	68,00
Vega Sicilia. Tinta fina	

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

## ***TORO***

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

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

## ***LA RIOJA***

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

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

## **CASTILLA**

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

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

## **MADRID**

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

<b>Las Garnachas del Rincon</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</b> Trossos del Priorato. Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah	33,00
---	-------

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

<b>Losada</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** 26,00  
Domaine les bruyeres. Syrah

#### AOC BEAUJOLAIS

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

### ARGENTINA

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

### 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***

<b>Manzanilla Papirusa</b> Lustau. Palomino Fino	3,30
<b>Manzanilla Pasada Maruja</b> Juan Piñero. Palomino fino	4,50
<b>Cream Viejo Piñero</b> Juan Piñero. Palomino fino	5,00

### ***JEREZ DE LA FRONTERA***

<b>Fino Jarana</b> Lustau. Palomino fino	3,30
<b>Px San Emilio</b> Lustau. Pedro Ximenez	4,50
<b>Palo Cortado</b> Lustau. Palomino fino	5,00
<b>La Panesa Especial Fino</b> Emilio Hidalgo. Palomino fino.	7,50

\*precio por copas