

# CÓCTELES

## APERITIVOS

<b>Vermut marino</b> <sup>7</sup> <i>Vermut artesano envejecido en barrica de amontillado, aromatizado con bitter de algas y hierbas de El Saler.</i>	4,00
<b>Negroni La Sastrería</b> <sup>7</sup> <i>Aperitivo clásico versionado a nuestro estilo con Aperol, Gin y Vermut.</i>	6,50
<b>Stilton Sweet Martini</b> <sup>5,7</sup> <i>Nuestra versión más gourmet del clásico Sweet Martini. Gin, vermut reposado en barrica y aceituna rellena de Queso Stilton.</i>	6,50
<b>Pisco sour</b> <sup>7,11</sup> <i>Pisco, azúcar, limón y clara de huevo. Coctel con carácter, cítrico, dulce y cremoso.</i>	8,50
<b>Green Card</b> <sup>7</sup> <i>Tequila infusionado con manzanilla y polen fresco, zumo de limón, triple seco, sirope de agave y sal.</i>	8,50
<b>Vientos del sur</b> <sup>7,11</sup> <i>Tequila, aroma de azahar, vino de jerez, cítricos y aceite de oliva.</i>	7,50
<b>Palenque</b> <sup>7</sup> <i>Tequila, jengibre, cilantro, chipotle, agave y lima.</i>	8,00
<b>Fresh sour</b> <sup>7</sup> <i>Vodka infusionado con lemon Grass, zumo de piña a la brasa, pepino y hierbabuena</i>	7,00
<b>El botijo</b> <sup>7</sup> <i>Cassalla de fresa, Kombucha, licor de higos, azúcar de azafrán y cúrcuma.</i>	7,50

1: Moluscos 2: Gluten 3: Pescado 4: Frutos de cáscara 5: Lácteos 6: Apio 7: Sulfitos  
8: Soja 9: Sésamo 10: Crustáceos 11: Huevo 12: Mostaza 13: Cacahuete 14: Altramuces

<b>The Viking</b> <sup>7</sup>	8,50
<i>Hidromiel, limón, jengibre, shrub manzana y Whisky.</i>	
<b>Sastrería Mule</b> <sup>7</sup>	7,00
<i>Ginebra infusionado en piel de cítricos, puré de mandarina y ginger beer.</i>	
<b>Piña a la parrilla!</b> <sup>7</sup>	8,50
<i>Piña colada a la brasa con zumo de yuzu, coco, miel y canela.</i>	
<b>Cabanyal Punch</b> <sup>4,7</sup>	8,00
<i>Ron de cacahuètes, puré de piña a la brasa, bitter de naranja, miel de caña y zumo de limón.</i>	
<b>San Mezcalita</b> <sup>5,7</sup>	8,00
<i>Mezcal, lima, zumo de pomelo y espuma de yogurt de pasión.</i>	
<b>Canyamelar club</b> <sup>7,11</sup>	7,50
<i>Gin macerado en frambuesas, hierbabuena, limón, óleum saccharum y clara de huevo.</i>	
<b>Sour Marino</b> <sup>7,11</sup>	8,00
<i>Mezcla de ron Jamaicano, ron de trinidad y ron de barbados infusionado con alga nori y alga kombu, óleum saccherum, bergamota, jengibre, zumo de lima y clara de huevo.</i>	
<b>Bule Bule</b> <sup>7</sup>	7,50
<i>Mezcla de ron overproof y bourbon infusionado con Boletus, vermut de amontillado en barrica y Aperol de café.</i>	
<b>Sastrería Café</b> <sup>4,7</sup>	8,50
<i>Ron infusionado en crema de cacahuete, licor de café, vainilla y agave.</i>	

1: Moluscos 2: Gluten 3: Pescado 4: Frutos de cáscara 5: Lácteos 6: Apio 7: Sulfitos  
8: Soja 9: Sésamo 10: Crustáceos 11: Huevo 12: Mostaza 13: Cacahuete 14: Altramuces

## LIMONADAS SIN ALCOHOL

<b>Piña y pasión</b> <i>Piña asada y fruta de la pasión con un toque de vainilla y hierbabuena.</i>	6,00
<b>Fresa y mandarina</b> <i>Limonada de fresa, mandarina y azúcar de romero.</i>	6,00
<b>Dulce de coco y piña <sup>5</sup></b> <i>Puré de coco, yuzu, miel y zumo de piña.</i>	6,00
<b>Mango y maracuyá</b> <i>Mango maduro, maracuyá, miel y limón.</i>	6,00

\*Pregunta por nuestros cócteles clásicos

1: Moluscos 2: Gluten 3: Pescado 4: Frutos de cáscara 5: Lácteos 6: Apio 7: Sulfitos  
8: Soja 9: Sésamo 10: Crustáceos 11: Huevo 12: Mostaza 13: Cacahuete 14: Altramuces

# 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
Canaïma (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)	18,00
Yamazaki Distiller´s Reserve (JP)	19,50
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>	16,00
Vegalfaro. Macabeo, Chardonnay	
<b>Antigva Rose</b>	21,00
Antigva. Trepat, Monastrell	
<b>Antigva Millesime Reserva</b>	25,00
Antigva. Macabeo, Parellada, Xarel.lo, Chardonnay	
<b>Torelló Brut nature Gran Reserva</b>	29,50
Macabeo, Parellada, Xarel.lo	
<b>Tamtum Ergo</b>	30,00
Hispano Suizas. Chardonnay, Pinot noir	
<b>Tantum Ergo Rose</b>	32,00
Hispano Suizas. Pinot noir	

### CHAMPAGNE

<b>J.Charpentier Tradition Brut</b>	56,00
J.Charpentier. Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	62,00
Veuve Clicquot. Pinot noir – Chardonnay – Pinot meunier	
<b>Pommery Apanage Brut</b>	63,00
Pommery. Chardonnay, Pinot noir	
<b>André Clouet Millésime</b>	64,00
André Clouet. Pinot Noir	
<b>Ruinart, Brut</b>	65,00
Ruinart. Chardonnay, Pinot noir	
<b>Veuve Clicquot Rose</b>	75,00
Veuve Clicquot. Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	
<b>Sprit Nature Giraud</b>	80,00
Henri Giraud. Chardonnay, Pinot Noir	
<b>Ruinart, Rose</b>	90,00
Ruinart.Chardonnay, Pinot noir	
<b>Ruinart, Blanc de Blancs</b>	92,00
Ruinart. Chardonnay	
<b>Dom Pérignon Vintage</b>	250,00
Dom Perignon. Pinot Noir, Chardonnay	

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

## VINOS BLANCOS

### D.O. VALENCIA

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

### D.O. UTIEL – REQUENA

<b>Obejita Verde</b> Verdejo	16,50
<b>Rebel·lia</b> Vegalfaro. Chardonnay, Sauvignon Blanc	17,00
<b>Bobal Blanco</b> Vicente Gandia. Bobal	19,50
<b>Improntu</b> Hispano suizas. Sauvignon Blanc	31,00

### I.G.P. CASTELLÓN

<b>Blanc de Clotas</b> Vicente Flors. Macabeo, Tortosí	24,00
---	-------

### D.O. ALICANTE

<b>Enrique Mendoza Chardonnay</b> Enrique Mendoza. Chardonnay	19,50
--	-------

## **LA RIOJA**

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

<b>Monopole Blanco</b> Cvne. Viura	18,50
<b>Contino Blanco</b> Bodegas Contino. Viura, Garnacha Blanca, Malvasia	40,00

## **CASTILLA Y LEÓN**

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

<b>Cyatho</b> Grupo Pierola. Verdejo	17,00
<b>Mocén</b> Bodegas Mocén. Verdejo	19,50
<b>Quinta Apolonia</b> Belondrade. Verdejo	25,50
<b>Belondrade y Lurton</b> Belondrade. Verdejo	45,00

## **ARAGÓN**

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

<b>Enate 234</b> Enate. Chardonnay	19,00
<b>Enate gewürztraminer</b> Enate. Gewürztraminer	21,00
<b>Viñas del Vero Gewürztraminer</b> Viñas del Vero Gewürztraminer	24,00

## **GALICIA**

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

<b>Pazo de Saoane Rosal</b> La Rioja Alta. Albariño	17,50
<b>Torroxal</b> Valmiñor. Albariño	21,00
<b>Mar de frades</b> Mar de frades. Albariño	24,00
<b>Fillaboa</b> Fillaboa. Albariño	25,00

## D.O. VALDEORRAS

<b>Maruxa</b>	20,00
Galir. Godello	
<b>Pagos de Galir Sobre Lías</b>	22,00
Galir. Godello	
<b>Luar Do Sil</b>	27,00
Pago de los capellanes. Godello	

## D.O. RIBEIRO

<b>Pazo Tizon Extramundi</b>	23,00
Pazo Tizon. Treixadura, Albariño, Godello	

## PAÍS VASCO

### D.O. ARABAKO TXAKOLINA

<b>Goianea uno</b>	24,00
Goianea. Hondarribi Zuri, Riesling	

## VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

### NUEVA ZELANDA

#### MARLBOROUGH

<b>Cloudy bay</b>	45,00
Cloudy Bay. Sauvignon blanc	

### ALEMANIA

#### RHEINHESSEN

<b>Gunderloch Nierstein OW</b>	30,00
Gunderloch. Riesling	

#### PFALZ

<b>A. Christmann Pfalz GW</b>	35,00
Weingut A. Christmann. Riesling Trocken	

### FRANCIA

#### BORDEAUX

<b>Le Petit Courseille</b>	22,00
Les Copins. Sauvignon, Semillon, Chardonnay	

#### BOURGOGNE

<b>Château de Cîteaux Bourgogne Cote D'or</b>	42,00
Philippe Bouzereau. Chardonnay	

#### CHABLIS

<b>Chablis Premier Cru La Fourchaume</b>	55,00
Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot. Chardonnay	

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

## VINOS ROSADOS

### *C.VALENCIANA*

#### D.O.VALENCIA

<b>Les Prunes 2018</b> Celler del Roure. Mando	24,00
<b>Improntu Rose 2019</b> Hispano Suizas. Pinot Noir	31,00

#### D.O. UTIEL REQUENA

<b>Obejita Pink 2017</b> Spently Spirits. Bobal	16,50
--	-------

### *ARAGÓN*

#### D.O. SOMONTANO

<b>Enate Rosado</b> Enate. Cabernet Sauvignon	20,00
--	-------

### *NAVARRA*

<b>Chivite las fincas rosado</b> Chivite. Garnacha, Tempranillo	19,50
--	-------

### *FRANCIA*

#### AOC CÔTE DE PROVENCE

<b>Cuvée Magali</b> Domaine Saint André de Figuerie. Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet	31,00
--	-------

## VINOS TINTOS

### C. VALENCIANA

#### D.O. VALENCIA

<b>Safra 2019</b>	19,00
Celler del Roure. Arkos, Mando	
<b>Venta del puerto 2017</b>	21,00
La Viña. Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
<b>Trilogia 2016</b>	23,00
Los Frailes. Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo	
<b>Bassus Pinot Noir 2017</b>	31,00
Hispano Suizas. Pinot Noir	
<b>Bassus Finca Casilla Herrera 2015</b>	30,00
Hispano Suizas. Bobal, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.	

#### D.O. UTIEL – REQUENA

<b>Bobal de San Juan</b>	17,00
Vansangiacomo. Bobal	
<b>Caprasia Roble</b>	18,50
Vegalfaro. Bobal, merlot	
<b>Bobal Unico</b>	19,50
Vicente Gandia. Bobal	
<b>Bobos</b>	30,00
Hispano Suizas. Bobal	
<b>Casa de la Seda</b>	32,00
Murviedro. Bobal	

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

<b>Pago de los Balagueses</b>	29,00
Vegalfaro. Sirah	

#### I.G.P. CASTELLÓN

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

## D.O. ALICANTE

**Enrique Mendoza Crianza** 18,50  
Enrique Mendoza. Merlot, Monastrell

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

**Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva** 32,00  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

## MURCIA

### D.O. JUMILLA

**Bruma** 18,00  
Parage Marin. Monastrell

## ARAGÓN

### D.O.SOMONTANO

**Enate Crianza** 17,00  
Cabernet Sauvignon, merlot

### RUBIELOS DE MORA

**Rubus** 17,00  
Jesús Romero. Garnacha, Tempranillo,  
Syrah, Cabernet Sauvignon

## CATALUÑA

### D.O.PRIORATO

**Lo mon** 33,00  
Trossos del priorato. Garnacha,  
Cabernet Sauvignon, Syrah

## RIBERA DEL DUERO

### D.O. RIBERA DEL DUERO

**Cvne roble** 16,50  
Cvne. Tempranillo

**Traslascuestas Roble** 17,50  
Grupo Pierola. Tempranillo

**Aster crianza** 20,00  
La Rioja Alta. Tempranillo, Graciano

**Cepa Gavilán Crianza** 22,00  
Tinta del país

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

<b>Antídoto</b>	27,50
Bodegas Antídoto. Tempranillo	
<b>Antigua Crianza</b>	28,00
Antigua. Tempranillo	
<b>Cruz de Alba</b>	31,00
Cruz de Alba. Tempranillo	
<b>Arzuaga Crianza</b>	34,00
Arzuaga. Tempranillo, Cabernet Sauvignon	
<b>Picaro del Águila</b>	39,00
Dominio del Águila. Garnacha Tinta, Bobal, Tempranillo, Albillo	
<b>Antigua Gran reserva</b>	44,00
Antigua. Tempranillo	
<b>Pago de Carraovejas</b>	46,00
Pago de Carraovejas. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>PSI</b>	50,00
Dominio de Pingus. Tempranillo	
<b>Alion</b>	85,00
Vega Sicilia. Tinta fina	
<b>El Añejón</b>	110,00
Pago de Carraovejas. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinto Fino	
<b>Valbuena 5º año</b>	125,00
Vega Sicilia. Tinto fino, Merlot, Malbec	
<b>Flor de pingus</b>	140,00
Dominio de Pingus. Tempranillo	
<b>Vega sicilia único</b>	350,00
Vega Sicilia. Tempranillo, Cabernet Sauvignon	

## **LA RIOJA**

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

<b>Viña Eguia Crianza</b>	16,00
Eguia. Tempranillo	
<b>Viña Real Crianza</b>	16,50
Viña Real. Tempranillo, Mazuela, Graciano, Garnacha	
<b>Finca San Martin</b>	17,00
Torre de Oña. Tempranillo	
<b>Beronia Crianza</b>	17,50
Beronia. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	
<b>Fernández Piérola Crianza</b>	18,00
Viña Real. Tempranillo, Mazuela, Graciano, Garnacha	
<b>Ramon Bilbao Ed. Limitada</b>	20,00
Ramon Bilbao. Tempranillo	

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

<b>Asua Crianza</b>	21,00
Marques de Griñon. Tempranillo	
<b>Lan Xtrème Ecológico</b>	21,50
Bodegas Lan	
<b>Viña Alberdi Crianza</b>	22,50
La Rioja Alta. Tempranillo	
<b>Martelo</b>	32,00
Torre de Oña. Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuela, Viura	
<b>Viña Ardanza reserva</b>	35,00
La Rioja Alta. Tempranillo, Garnacha	
<b>Contino Reserva</b>	36,00
Cvne. Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	
<b>Imperial Reserva</b>	38,00
Cvne. Tempranillo, Graciano, Mazuelo	
<b>Viña del Olivo Reserva</b>	95,00
Contino. Tempranillo, Graciano	

## **CASTILLA**

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

<b>Quinta de Aves</b>	18,00
Quinta de aves. Syrah	
<b>A de Antigma</b>	19,00
Antigma. Tempranillo	
<b>Biográfico</b>	23,50
Uva de Vida. Biodinámico. Graciano, Tempranillo	
<b>Mas de Leda</b>	24,50
Bodega Mas de Leda. Tempranillo	
<b>SoyAntigma Cepas Viejas</b>	25,00
Antigma. Cabernet Sauvignon	
<b>Abadía Retuerta Selección Especial</b>	40,00
Abadía Retuerta. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	

## **MADRID**

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

<b>Las Garnachas del Rincon</b>	21,00
Marqués de Griñón. Garnacha, Garnacha tintorera	
<b>Petit Hiperia</b>	30,00
Pago de Valle Gracia. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

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

<b>Losada 2017</b>	23,50
Bodega Losada. Mencía	

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

## VINOS TINTOS INTERNACIONALES

### FRANCIA

#### AOC CÔTES-DU-RHÔNE

**Domaine les Bruyeres 2018** 32,00  
Domaine les bruyeres. Syrah

#### AOC BEAUJOLAIS

**Christophe Pacalet chenas 2015** 35,00  
Christophe Pacalet Chénas. Gamay

### ARGENTINA

**Terrazas de los andes 2017** 32,00  
Terrazas De Los Andes. Malbec

### PORTUGAL

#### DOURO

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

### DULCES \*

**M deMistela** 2,80  
Ladrón de Lunas. Moscatel

**Moscatel de la Marina** 3,00  
Enrique Mendoza. Moscatel

**Verdil de Gel** 5,00  
Bodegas Enguera. Verdil sobre madurada

**Demorado** 7,50  
Pedro Olivares. Shiraz

**Sofia Noble** 6,50  
De Moya. Sauvignon Blanc botrificada

## VINOS DE JEREZ \*

### Sanlúcar de Barrameda

Manzanilla Papirusa 3,00  
Lustau. Palomino Fino

Manzanilla Pasada Maruja 4,50  
Juan Piñero. Palomino Fino

Cream Viejo Piñero 5,50  
Juan Piñero. Palomino Fino

### Jerez de la Frontera

Fino Jarana 3,50  
Lustau. Palomino fino

Px San Emilio 4,50  
Lustau. Pedro Ximenez

Palo Cortado 5,00  
Lustau. Palomino fino

La Panesa Especial Fino 7,50  
Emilio Hidalgo. Palomino fino

\*Precio por copas

IVA incluido

Tiene a su disposición carta de alérgenos

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos