

COCKTAILS

APÉRITIFS

Sea Vermouth ⁷	4,00
<i>Amontillado barrel aged Vermouth, aromatized with algae bitters & El Saler herbs.</i>	
La Sastrería Negroni ⁷	6,50
<i>Our version of this classic aperitif with Aperol, Gin & Vermouth.</i>	
Stilton Sweet Martini ^{7, 5}	6,50
<i>Our gourmet version of the classic Sweet Martini. Gin, barrel aged Vermouth & Stilton cheese filled olive.</i>	
Pisco sour ^{7, 11}	8,50
<i>Pisco, sugar, lemon & egg white. A bold cocktail; citric, creamy & sweet.</i>	
Green Card ⁷	8,50
<i>Chamomile & fresh pollen infused Tequila, lemon juice, triple sec, agave syrup & salt.</i>	
South Winds ^{7, 11}	7,50
<i>Tequila, orange blossom aroma, Sherry wine, citrus & olive oil.</i>	
Palenque ⁷	8,00
<i>Tequila, ginger, coriander, chipotle, agave & lime.</i>	
Fresh sour ⁷	7,00
<i>Lemongrass infused Vodka, grilled pineapple juice, cucumber & peppermint.</i>	
El botijo ⁷	7,50
<i>Strawberry Cassalla, Kombucha, fig liqueur, saffron sugar & turmeric.</i>	

1: Moluscs 2: Gluten 3: Fish 4: Nuts & Peanuts 5: Milk 6: Celery 7: Sulphites
8: Soy 9: Sesame 10: Crustaceans 11: Eggs 12: Mustard 13: Peanuts 14: Lupins

The Viking ⁷ <i>Mead, lemon, ginger, apple shrub & Whisky.</i>	8,50
Sastrería mule ⁷ <i>Citrus peel infused Gin, tangerine puree & ginger beer.</i>	7,00
Grilled pineapple! ⁷ <i>Grilled piña colada with yuzu juice, coconut, honey & cinnamon.</i>	8,50
Cabanyal Punch ^{4,7} <i>Peanut Rum, grilled pineapple puree, orange bitters, cane honey & lemon juice.</i>	8,00
San Mezcalita ^{5,7} <i>Mezcal, lime, grapefruit juice & passion fruit yogurt foam.</i>	8,00
Canyamelar club ^{7,11} <i>Gin macerated with raspberries, peppermint, lemon, oleo-saccharum & egg white.</i>	7,50
Sour Marino ^{7,11} <i>Jamaican, Barbadian & Trinitarian Rum mix infused with Nori seaweed and Kombu algae, oleo-saccharum, bergamot, ginger, lime juice & egg white.</i>	8,00
Bule Bule ⁷ <i>Overproof Rum mixed with boletus infused Bourbon, Amontillado barrel aged Vermouth & coffee Aperol.</i>	7,50
Sastrería Café ^{4,7} <i>Peanut cream infused rum, coffee liqueur, vanilla & agave.</i>	8,50

1: Moluscs 2: Gluten 3: Fish 4: Nuts & Peanuts 5: Milk 6: Celery 7: Sulphites
8: Soy 9: Sesame 10: Crustaceans 11: Eggs 12: Mustard 13: Peanuts 14: Lupins

MOCKTAILS

Piña y pasión <i>Roasted pineapple & passion fruit with a dash of vanilla & peppermint.</i>	6,00
Fresa y mandarina <i>Strawberry lemonade, tangerine & brown sugar.</i>	6,00
Dulce de coco y piña⁷ <i>Coconut puree, yuzu, honey & pineapple juice.</i>	6,00
Mango y maracuyá <i>Ripe mango, passion fruit, honey & lemon.</i>	6,00

*Ask for our classic cocktails

1: Moluscs 2: Gluten 3: Fish 4: Nuts & Peanuts 5: Milk 6: Celery 7: Sulphites
8: Soy 9: Sesame 10: Crustaceans 11: Eggs 12: Mustard 13: Peanuts 14: Lupins

SPIRITS AND LIQUEURS

GIN

Mixer included

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
N°3 (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

Mixer included

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

RUM

Mixer included

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

Mixer included

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

BOURBON

Mixer included

Jim Beam (EU)	7,50
Bulleit (EU)	9,50
Maker's Mark (EU)	9,50
The Glenrothes 12 (UK)	11,50

BRANDY AND COGNAC

Glass

Carlos I	7,50
Cardenal Mendoza	8,00
Hennessy V.S	9,00
Ysabel Regina	13,00

TEQUILA AND MEZCAL

Shot

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

LIQUEURS AND CREAMS

Glass – Shot

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	----

TAX included. You have at your disposal a list of allergens.

SPARKLING WINE

CAVA

Caprasia Vegalfaro. Macabeo, Chardonnay	16,00
Antigva Rose Antigva. Trepas, Monastrell	21,00
Antigva Millesime Reserva Antigva. Macabeo, Parellada, Xarel.lo, Chardonnay	25,00
Torelló Brut nature Gran Reserva Macabeo, Parellada, Xarel.lo	29,50
Tamtum Ergo Hispano Suizas. Chardonnay, Pinot noir	30,00
Tantum Ergo Rose Hispano Suizas. Pinot noir	32,00

CHAMPAGNE

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

All our wines may contain sulphites

WHITE WINES

D.O. VALENCIA

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

D.O. UTIEL – REQUENA

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

I.G.P. CASTELLÓN

Blanc de Clotas Vicente Flors. Macabeo, Tortosí	24,00
---	-------

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Chardonnay Enrique Mendoza. Chardonnay	19,50
--	-------

All our wines may contain sulphites

LA RIOJA

D.O. RIOJA

Monopole Blanco 18,50
Cvne. Viura

Contino Blanco 40,00
Bodegas Contino. Viura, Garnacha Blanca, Malvasia

CASTILLA Y LEÓN

D.O. RUEDA

Cyatho 17,00
Grupo Pierola. Verdejo

Mocén 19,50
Bodegas Mocén. Verdejo

Quinta Apolonia 25,50
Belondrade. Verdejo

Belondrade y Lurton 45,00
Belondrade. Verdejo

ARAGÓN

D.O. SOMONTANO

Enate 234 19,00
Enate. Chardonnay

Enate gewürztraminer 21,00
Enate. Gewürztraminer

Viñas del Vero Gewürztraminer 24,00
Viñas del Vero Gewürztraminer

GALICIA

D.O. RIAS BAIXAS

Pazo de Saoane Rosal 17,50
La Rioja Alta. Albariño

Torroxal 21,00
Valmiñor. Albariño

Mar de frades 24,00
Mar de frades. Albariño

Fillaboa 25,00
Fillaboa. Albariño

D.O. VALDEORRAS

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

D.O. RIBEIRO

Pazo Tizon Extramundi Pazo Tizon. Treixadura, Albariño, Godello	23,00
---	-------

PAÍS VASCO

D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Goianea uno Goianea. Hondarribi Zuri, Riesling	24,00
--	-------

INTERNATIONAL WHITE WINES

NUEVA ZELANDA

MARLBOROUGH

Cloudy bay Cloudy Bay. Sauvignon blanc	45,00
--	-------

ALEMANIA

RHEINHESSEN

Gunderloch Niernstein OW Gunderloch. Riesling	30,00
---	-------

PFALZ

A. Christmann Pfalz GW Weingut A. Christmann. Riesling Trocken	35,00
--	-------

FRANCIA

BORDEAUX

Le Petit Courselle Les Copins. Sauvignon, Semillon, Chardonnay	22,00
--	-------

BOURGOGNE

Château de Cîteaux Bourgogne Cote D'or Philippe Bouzereau. Chardonnay	42,00
---	-------

CHABLIS

Chablis Premier Cru La Fourchaume Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot. Chardonnay	55,00
--	-------

All our wines may contain sulphites

ROSÈ WINES

C.VALENCIANA

D.O.VALENCIA

Les Prunes 2018 24,00
Celler del Roure. Mando

Improntu Rose 2019 31,00
Hispano Suizas. Pinot Noir

D.O. UTIEL REQUENA

Obejita Pink 2017 16,50
Spenly Spirits. Bobal

ARAGÓN

D.O. SOMONTANO

Enate Rosado 20,00
Enate. Cabernet Sauvignon

NAVARRA

Chivite las fincas rosado 19,50
Chivite. Garnacha, Tempranillo

FRANCIA

AOC CÔTE DE PROVENCE

Cuvée Magali 31,00
Domaine Saint André de Figuerie. Syrah,
Cinsault, Garnacha, Cabernet

RED WINES

C. VALENCIANA

D.O. VALENCIA

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

D.O. UTIEL – REQUENA

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

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

Pago de los Balagueses	29,00
Vegalfaro. Sirah	

I.G.P. CASTELLÓN

Clotas E	28,00
Bodega Flors. Embolicaire	

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 robe 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

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

LA RIOJA

D.O. RIOJA

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

All our wines may contain sulphites

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

CASTILLA

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

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

MADRID

D.O. VINOS DE MADRID

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

D.O. BIERZO

Losada 2017	23,50
Bodega Losada. Mencía	

All our wines may contain sulphites

INTERNATIONAL RED WINES

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	

SWEET *

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	

WINES OF 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

TAX included
You have at your disposal a list of allergens

All our wines may contain sulphites