

CÓCTELES

APERITIVOS

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

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

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

BOURBON	<i>Combinado</i>	
Jim Beam (EU)	7,50	
Bulleit (EU)	9,50	
Maker's Mark (EU)	9,50	
The Glenrothes 12 (UK)	11,50	
BRANDY Y COGNAC	<i>Copa</i>	
Carlos I	7,50	
Cardenal Mendoza	8,00	
Hennessy V.S	9,00	
Ysabel Regina	13,00	
TEQUILA Y MEZCAL	<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	
LICORES Y CREMAS	<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

Caprasia Vegalfaro. Macabeo, Chardonnay	17,50
Antigva Rose Antigva. Trepát, 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	32,00
Tantum Ergo Rose Hispano Suizas. Pinot noir	34,00

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
Esprit Nature de 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

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

VINOS BLANCOS

D.O. VALENCIA

Malvasia de San Jaume Valsangiacomo. Malvasia, Merseguera	17,00
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	21,50
Impromptu 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	20,00
--	-------

LA RIOJA

D.O. RIOJA

Monopole Blanco Cvne. Viura	18,50
Contino Blanco Bodegas Contino. Viura, Garnacha Blanca, Malvasia	40,00

CASTILLA Y LEÓN

D.O. RUEDA

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

ARAGÓN

D.O. SOMONTANO

Enate 234 Enate. Chardonnay	19,00
Enate gewürztraminer Enate. Gewürztraminer	21,00
Viñas del Vero Gewürztraminer Viñas del Vero Gewürztraminer	24,00

GALICIA

D.O. RIAS BAIXAS

Pazo de Seoane Rosal La Rioja Alta. Albariño	18,50
Torroxal Valmiñor. Albariño	21,00
Mar de frades Mar de frades. Albariño	25,50
Fillaboa Fillaboa. Albariño	25,00

D.O. VALDEORRAS

Maruxa	21,00
Galir. Godello	
Pagos de Galir Sobre Lías	22,50
Galir. Godello	
Luar Do Sil	27,00
Pago de los capellanes. Godello	

D.O. RIBEIRO

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

PAÍS VASCO

D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Goianea uno	24,00
Goianea. Hondarribi Zuri, Riesling	

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

NUEVA ZELANDA

MARLBOROUGH

Cloudy bay	45,00
Cloudy Bay. Sauvignon blanc	

ALEMANIA

RHEINHESSEN

Gunderloch Nierstein OW	30,00
Gunderloch. Riesling	

PFALZ

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

FRANCIA

BORDEAUX

Le petit Courseille / Les Copinnes	22,00
Les Copins. Sauvignon, Semillon, Chardonnay	

BOURGOGNE

Philippe Bouzereau	42,00
Chateau de Citeaux – Bourgogne Côte-D'or	
Philippe Bouzereau. Chardonnay	

CHABLIS

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

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

VINOS ROSADOS

C. VALENCIANA

D.O. VALENCIA

Les Prunes Celler del Roure. Mando	24,00
Impromptu Rose Hispano Suizas. Pinot Noir	31,00

D.O. UTIEL REQUENA

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

ARAGÓN

D.O. SOMONTANO

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

NAVARRA

Chivite las fincas rosado Chivite. Garnacha, Tempranillo	21,50
--	-------

FRANCIA

AOC CÔTE DE PROVENCE

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

VINOS TINTOS

C. VALENCIANA

D.O. VALENCIA

Safra	19,00
Celler del Roure. Arkos, Mando	
Venta del puerto	21,00
La Viña. Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
Trilogia	23,00
Los Frailes. Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo	
Bassus Pinot Noir	31,00
Hispano Suizas. Pinot Noir	
Bassus Finca Casilla Herrera	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 Balaguseses	29,00
Vegalfaro. Sirah	

I.G.P. CASTELLÓN

Clotas E	28,00
Bodega Flors. Embolcaire	

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Crianza 19,50
Enrique Mendoza. Merlot, Monastrell

Sericis Cepas Viejas 20,00
Bodegas Murviedro. Monastrell

Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva 33,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

MURCIA

D.O. JUMILLA

Bruma del Estrecho 18,00
Paraje Marin. Monastrell

ARAGÓN

D.O.SOMONTANO

Enate Crianza 19,00
Cabernet Sauvignon, merlot

RUBIELOS DE MORA

Rubus 18,00
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 17,50
Cvne. Tempranillo

Traslascuestas Roble 18,50
Grupo Pierola. Tempranillo

Aster crianza 22,00
La Rioja Alta. Tempranillo, Graciano

Cepa Gavilán Crianza 22,50
Tinta del país

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

Antídoto	28,50
Bodegas Antídoto. Tempranillo	
Antigua Crianza	28,00
Antigua. Tempranillo	
Cruz de Alba	31,00
Cruz de Alba. Tempranillo	
Arzuaga Crianza	34,00
Arzuaga. Tempranillo, Cabernet Sauvignon	
Picaro del Águila	39,00
Dominio del Águila. Garnacha Tinta, Bobal, Tempranillo, Albillo	
Antigua Gran reserva	44,00
Antigua. Tempranillo	
Pago de Carraovejas	46,00
Pago de Carraovejas. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	
PSI	50,00
Dominio de Pingus. Tempranillo	
Alion	85,00
Vega Sicilia. Tinta fina	
El anejón	110,00
Pago de Carraovejas. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinto Fino	
Valbuena 5º	144,00
Vega Sicilia. Tinto fino, Merlot, Malbec	
Flor de pingus	149,00
Dominio de Pingus. Tempranillo	
Vega sicilia único	350,00
Vega Sicilia. Tempranillo, Cabernet Sauvignon	
Cuesta de las Liebres	178,00
Pago de Carraovejas. Tempranillo	

LA RIOJA

D.O. RIOJA

Viña Eguia Crianza	17,00
Eguia. Tempranillo	
Viña Real Crianza	17,50
Viña Real. Tempranillo, Mazuela, Graciano, Garnacha	
Finca San Martin	18,00
Torre de Oña. Tempranillo	
Beronia Crianza	19,00
Beronia. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	
Fernández Piérola Crianza	19,50
Viña Real. Tempranillo, Mazuela, Graciano, Garnacha	

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

Ramon Bilbao Ed. Limitada	21,00
Ramon Bilbao. Tempranillo	
Asua Crianza	21,00
Marques de Griñon. Tempranillo	
Lan Xtrème Ecológico	21,50
Bodegas Lan	
Viña Alberdi Crianza	23,00
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	38,00
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	31,00
Pago de Valle Gracia. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

D.O. BIERZO

Losada 23,50
Bodega Losada. Mencía

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

FRANCIA

AOC CÔTES-DU-RHÔNE

Domaine les Bruyeres 32,00
Domaine les bruyeres. Syrah

AOC BEAUJOLAIS

Chenas 35,00
Christophe Pacalet Chénas. Gamay

ARGENTINA

Terrazas de los andes 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

Tokaji Aszu 5 Puttonyos 10,00
Chateau Dereszla. Furmint, Hárslevelü. Zéta botrificada

Todos nuestros vinos pueden contener sulfitos

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