



by Begoña Fraire



DESAYUNOS

Horario 9:30 h a 12:00 h

CAFÉ

Café con leche grande	3.70 €
Café con leche pequeño	3.20 €
Café solo	3.00 €
Café expresso	2.60 €
Cortado	3.00 €
Cappuccino grande	4.00 €
Cappuccino pequeño	3.60 €
Americano	3.00 €

TOSTADAS ECOLÓGICAS

A elegir: pan integral o pan blanco

Rellenos

Aceite de oliva virgen extra	3.50 €
Mantequilla casera	3.50 €
Tomate casero	3.50 €
Con chorizo o Salchichón	5.00 €
Lomito	6.00 €
Jamón de bellota	8.00 €

Porción de tortilla de patata con cebolla chalota	5.00 €
---	--------

Yogur natural de cabra con miel y nueces	6.00 €
Fruta de temporada	5.00 €

TÉ / INFUSIONES

Rooibos chai	2.75 €
<i>Caffeine free, Herbal Rooibos chai, clove, cinnamon and cardamom</i>	
White Vanilla Grapefruit	2.75 €
<i>White teas infused with vanilla and grapefruit</i>	
Mint Verbena	2.75 €
<i>Caffeine Free mint with lemon verbena</i>	
Earl Grey Supreme	2.75 €
<i>Four black teas, silvertips and bergamot</i>	
Chamomile	2.75 €
<i>caffeine free, egypt's finest chamomile flowers</i>	
Lemon Herbal	2.75 €
<i>A soothing blend of lemon and herbs with natural flavor</i>	
Hot Cinnamon spice	2.75 €
<i>Black tea, cinnamon, orange peel, cloves, natural and artificial flavors</i>	

HUEVOS

3 unidades por plato
(a partir de las 10:30 h)

12 €/plato

Revueltos
Fritos
Tortillas



TERRAZA

Horario

12:30 h a 15:30 h

20:00 h a 22:00 h

PARA PICAR

Buñuelos de Bacalao 6 uds.	12.00 €
Ensalada de tomate de temporada	17.00 €
Ensalada de lechuga Batavia, vegetales braseados, patata ratte y aliño de frutos secos	17.00 €
Steak tartar de vaca vieja	18.00 €
Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atún rojo	22.00 €
Arroz Meloso, escabeche de ají panca y albahaca	22.00 €
Carpaccio de presa de bellota, pepino encurtido y tocino viejo	19.00 €
Pieza de secreto o pluma de bellota (según disponibilidad) aliñado con glacé de costillas de cerdo	19.00 €
Chuletón de vaca vieja (Reserva previa. Solicitar con 24 horas de antelación) Precio kg	75.00 €

TABLAS

Embutidos de bellota	18.00 €
Tabla de quesos	14.00 €
Servicio de pan 100% masa madre y artesanal	2.00 €

POSTRES

Crème brûlée maracuyá	8.00 €
Tarta de queso	8.00 €
Tarta de chocolate	8.00 €





by Begoña Fraire



VINOS

GENEROSO [COPA]

Fino Tradición
[D.O. Jerez-Xérès-Sherry]
Palomino Fino
| 6.00 |

Fino en Rama Cruz Vieja
Faustino González [D.O.
Jerez-Xérès-Sherry]
Palomino Fino
| 6.00 |

Tío Pepe una Palma
[D.O. Jerez-Xérès-Sherry - Jerez de la
Frontera - Cádiz]
100% Palomino Fino
***Agotado temporalmente**
| 6.00 |

Tío Pepe dos Palmas
[D.O. Jerez-Xérès-Sherry - Jerez de la
Frontera - Cádiz]
100% Palomino Fino
| 6.00 |

Tío Pepe fino en rama
[D.O. Jerez-Xérès-Sherry - Jerez de la
Frontera - Cádiz]
100% Palomino Fino
| 7.00 |

La Panesa
Hidalgo [D.O. Jerez-Xérès-Sherry]
| 6.00 |

Manzanilla pasada en rama Maruja
Juan Piñeiro[D.O Sanlúcar de Barrameda]
Palomino Fino
| 7.00 |

Manzanilla pasada Blanquito
Callejuela [D.O Sanlúcar de Barrameda]
| 8.00 |

Amontillado Cruz vieja
Faustino González [D.O.
Jerez-Xérès-Sherry]
| 7.00 |

Oloroso Cruz vieja
Faustino González [D.O.
Jerez-Xérès-Sherry]
| 6.00 |

Kracher Auslese 2018
Burgenland
Austria
100% Zweigelt
| 7.00 |

Maestro Sierra
[D.O. Jerez-Xérès-Sherry]
Pedro Ximénez
| 7.00 |

DULCE [COPA]

Ariyanas Naturalmente Dulce
Bodegas Bentomiz [D.O. Málaga]
Moscatel de Alejandría
| 8.00 |

Ariyanas Naturalmente Dulce Tinto
Bodegas Bentomiz [D.O. Málaga]
Merlot
| 8.00 |

Noble One Vintage 2014
Botrytis Semillon
Bodega De Bortoli. Australia
| 8.00 |

Kracher Auslese 2018
Burgenland
Austria
100% Zweigelt
| 7.00 |

Samuel Tinon Szamorodni
Dry 2009
Tokaj, Hungría
| 7.00 |

Oloroso Maestro Sierra
Maestro Sierra (D.O.Jerez)
Palomino Fino
| 8.00 |

VZ Zeller % Co 20 años
Lemos Van Zeller (D.O. Oporto)
Porto
| 12.00 |

ESPUMOSOS [COPA]

André Clouet Rosé Grand Cru
André Clouet [D.O. Champagne]
Pinot Noir
| 14.00 |

Climax Brut Nature
Método tradicional Brut Nature
Can Rafols[D.O Cava]
Xarel lo, Chenin Blanc, Macabeo [Eco]
| 9.00 |

Climax Rose Brut Nature
Método tradicional Rosé Brut Nature
Can Rafols[D.O Cava]
Pinot Noir[Eco]
| 9.00 |

Viblioteca 2009
Brut Nature
Parellada, Macabeo, Xarel.lo
Penedés
| 9.00 |

Bourgeois-Díaz Pinot Meunier Extra Brut
Bourgeois-Díaz [A.O.C. Champagne]
Pinot Meunier [Bio]
| 14.00 |





by Begoña Fraire



VINOS

VINO TINTO [COPA]

Valdueza 2018

Marqués de Valdueza [V.T. Extremadura]
Cabernet Sauvignon, Syrah,

| 6.00 |

Mujer Caballo 2018

Fil Loxera & Cia [D.O. Valencia]
Arco

| 7.00 |

Viña Eizaga 2016

Bodegas Viña Eizaga [D.O. Rioja]
Tempranillo

| 5.00 |

Encina Blanca de Alburquerque

Bodega Encina Blanca
Tempranillo, Cabernet, Petit Verdot, Merlot,
Syrah, Garnacha [V.T. Extremadura]

| 6.00 |

Rublo 2018

Tentublo Wines [D.O. Rioja]
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

| 6.00 |

Vive la vida 2016

Vides y vinos [D.O. cangas]
Albarin Negro, Mencia, Carrasquín, Verdejo
Negro

| 7.00 |

VINO BLANCO [COPA]

Marisol Rubio 2019 CIPMA II

Bodegas Marisol Rubio [V.T Castilla]
Pedro Ximénez

| 6.50 |

Marisol Rubio 2019 CIPMA I

Bodegas Marisol Rubio [V.T Castilla]
Pedro Ximénez

| 6.50 |

Viña Alba Eizaga 2016

Eizaga [D.O. Rioja]
Garnacha blanca, Malvasía, Viura

| 5.00 |

Encina Blanca de Alburquerque

Bodega Encina Blanca
Chardonnay, Cayetana, Macabeo, Alarije,
Doña Blanca, Eva, Pardina y Verdejo [V.T.
Extremadura]

| 6.00 |

Balancines blanco roble sobre Lías 2017

Pago los Balancines
[D.O Ribera del Guadiana]
Chardonnay, Sauvignon [Eco]

| 6.50 |

Leirana 2020

Uva Albariño [D.O. Rias Baixas]

| 5.00 |

Bassa 2020

100% verdejo Rueda [D.O. Rueda]
Bodega Telmo Rodríguez

| 4.50 |

Pijama 2018

Bodega Demencia Wine [D.O. Bierzo]
Godello

| 7.00 |

Alsace Gentil Hugel 2018

[D.O Alsacia]
Riesling

| 7.00 |

Meridiano Perdido 2019

Uva 100% Palomino.
Cádiz

| 7.00 |

Facatúa

Uva Pardina.
[D.O. Villalba de los Barros]
Extremadura

| 7.00 |

VINO ROSADO [COPA]

Naranjas Azules

Soto Manrique [D.O Cebreros]
Garnacha

| 6.00 |





by Begoña Fraire



VINOS

CAVA

Peñalba López Brut Nature
Torremilanos, [D.O. CAVA]
Viura y Chardonnay [Eco]

| 35.00 |

Agotado temporalmente

Capsigrany Rosé Reserva Brut Nature 2017
Alta Alella [D.O. CAVA]
Pansa Rosada [Natural]

| 38.00 |

Juve & Camps Brut Reserva Millésimé 2013
Juve & Camps [D.O. Cava]
Chardonnay

| 59.00 |

Cex Climax Brut Nature 2016
Can Rafols [D.O. Cava]
Xarel lo, Chenin Blanc, Macabeo [Eco]

| 38.00 |

Juve & Camps Brut Reserva Millésimé Rosé
2013

Juve & Camps [D.O. Cava]
Pinot Noir

| 69.00 |

Cex Climax Rosé 2016
Método tradicional Rosé Brut Nature
Can Rafols [D.O. Cava]
Pinot Noir [Eco]

| 40.00 |

Viblioteca 2009

Brut Nature
Parellada, Macabeo, Xarel.lo
Penedés

| 39.00 |

SIDRA Y PERADA

Argelette Cru 2018
Eric Bordelet [Charchigné, Francia]
Manzanas [Bio]

| 29.00 |

Granit Grand Cru 2019
Eric Bordelet [Charchigné, Francia]
Peras [Bio]

| 35.00 |

CHAMPAGNE

Gamet Brut
Bodega Philippe Gamet [D.O.
Champagne]
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

| 72.00 |

Gamet Brut Nature
Bodega Philippe Gamet [D.O.
Champagne]
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

| 72.00 |

Jacquesson 744 extra Brut
Champagne Jacquesson [A.O.C.
Champagne]
Chardonnay, pinot noir, meunier

| 80.00 |

Bourgeois-Díaz Pinot Meunier Extra Brut
Bourgeois-Díaz [A.O.C. Champagne]
Pinot Meunier [Bio]

| 82.00 |

Ca'del Bosco
Bodega Ca'del bosco
Chardonnay, pinot blanc, pinot noir

| 45.00 |

Drappier Brut Millésimé d'exception
Drappier [A.O.C. Champagne]
Pinot Noir, Chardonnay

| 80.00 |

Gamet Brut Rose
Bodega Philippe Gamet [D.O.
Champagne]
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

| 72.00 |

André Clouet Rosé Grand Cru
André Clouet [D.O. Champagne]
Pinot Noir

| 79.00 |

La grande Année Brut 2012
Bollinger [Champagne, Francia]
Pinot Noir, Chardonnay

| 210.00 |

La grande Année Brut 2008
Bollinger [Champagne, Francia]
Pinot Noir, Chardonnay

| 150.00 |





by Begoña Fraire



VINOS

VINO BLANCO NACIONAL

Encina Blanca de Alburquerque

Bodega encina Blanca
Chardonnay, Cayetana, Macabeo, Alarije,
Doña Blanca, Eva, Pardina y Verdejo [V.T.
Extremadura]

| 27.00 |

Gatuno Orange 2018

Luis Saavedra [D.O. Madrid]
Moscatel de grano menudo
[Eco]

| 25.00 |

Pagos de Villa Vendimia 2011

Finca La Matea [D.O. Rueda]
Verdejo [Bio, Eco]

| 39.00 |

Belondrade y Lurton 2019

Belondrade y Lurton [D.O. Rueda]
Verdejo

| 49.00 |

Mártires 2016

Finca Allende [D.O. Rioja]
Viura

| 180.00 |

Viña Alba Eizaga 2019

Eizaga [D.O. Rioja]
Garnacha blanca, Malvasía, Viura

| 27.00 |

Pijama 2018

Bodega Demencia Wine [D.O. Bierzo]
Godello

| 28.00 |

Marino 2016

Bodegas Miguel Santiago [D.O. Madrid]
Albillo Real

| 29.00 | *AGOTADO TEMPORALMENTE

Marisol Rubio 2019 CIPMA I

Bodegas Marisol Rubio [V.T Castilla]
Pedro Ximénez

| 33.00 |

Marisol Rubio 2019 CIPMA II

Bodegas Marisol Rubio [V.T Castilla]
Pedro Ximénez

| 33.00 |

Queirón 2019

Bodegas Quirón [D.O. Quel, La Rioja]
Tempranillo

| 50.00 |

La Sobrada 2018

Thunder Wine Makers [D.O. Rias Baixas]
Albariño

| 28.00 |

Dominio del Pidío 2015

Cillar de Silos [D.O. Castilla y León]
Albillo Mayor

| 59.00 |

Vagüera 2017

Doña Blanca 100% [D.O. Castilla y León]

| 33.00 |

Marko 2018

Gure Arbasoak [D.O. Vizcaya]
Hondarribi Zuri

| 35.00 |

Elaboraciones Ancestrales Gual 2017

Viñatigo [D.O. Islas Canarias]
Gual, Sabro [Skin Contact, Nat]

| 43.00 |

Viñatigo Gual 2017

Viñatigo [D.O. Islas Canarias]
Gual

| 32.50 |

Masipa Scala Dei 2017

Cellers Scala Dei [D.O. Priorat]
Garnacha Blanca, Chenin Blanc

| 55.00 |

Balancines blanco roble sobre lías 2017

Pago los balancines
[D.O Ribera del Guadiana]
Chardonnay, Sauvignon [Eco]

| 29.00 |

Eidos Ermos 2018

Luis Anxo Rodríguez Vázquez [D.O. Ribeiro]
Treixadura, Albariño, Lado, Torrontés

| 33.00 |

Pureza 2017

Casa Agrícola [D.O. Valencia]
Moscatel Alejandría

| 32.00 |

Meridiano Perdido 2019

Uva 100% Palomino.
Cádiz

| 28.00 |

Leirana 2020

Uva Albariño [D.O. Rias Baixas]
Cádiz

| 28.00 |





by Begoña Fraire



VINOS

VINO TINTO NACIONAL

Viña Eizaga Cza. 2016

Bodegas Viña Eizaga [D.O. Rioja]
Tempranillo

| 25.00 |

Finca Torremilanos

Bodega Finca Peña Alba López
Tempranillo, cabernet sauvignon

| 33.00 |

La Cabra 2016

Bodegas Viña Eizaga [D.O. Rioja]
Tempranillo

| 33.00 |

Calvario 2015

Finca Allende [D.O. Rioja]
Tempranillo

| 170.00 |

Tentublo 2017

Tentublo Wines [D.O. Rioja]
Tempranillo

| 26.00 |

Rublo 2018

Tentublo Wines [D.O. Rioja]
Tempranillo

| 26.00 |

Marques De Riscal Manicura Reserva 2012

Marques de Riscal [D.O. Rioja]
Tempranillo

| 43.00 |

Cartoixa Scala Dei 2015

Cellers Scala Dei [D.O. Priorat]
Garnacha Tinta, Cariñena, Cabernet
Sauvignon, Syrah

| 64.00 |

El Cordero y las Vírgenes 2015

Fil.Loxera [D.O.P Valencia]
Monastrell, Garnacha Tintorera,
Tempranillo y Malvasía

| 44.00 |

Mission's Grapes Listán Prieto

Mission's Grapes [D.O. La Palma]
Albarin Negro, Mencía, Carrasquín, Verdejo
Negro

| 39.00 |

Pajares de Callejo crianza 2017

Felix Callejo (D.O. Ribera de Duero)
Tinto Fino

| 38.00 |

Alonso del Yerro 2015

Roa [D.O. Ribera del Duero]
Tempranillo

| 39.00 |

Detrás de Casa Larga 2017

Destinos Cruzados [D.O. Rías Baixas]
Brancellao, Espadeiro, Mencía

| 33.00 |

Sentido 2017

Bodegas y Viñedos Neo [D.O. Ribera del
Duero]
Tempranillo

| 28.00 |

Sui Generis 2017

Celler Sui [D.O. Montsant]
Sanso

| 35.00 |

Times Waits For No One 2019

Finca Bacará [D.O. Jumilla]
Monastrell [Vegano]

| 39.00 |

Bigardo 2018

Bodega Pagos Matarredonda [D.O. Toro]
Tinta de Toro

| 32.00 |

Vive la vida 2016

Vides y vinos [D.O. cangas]
Albarin Negro, Mencía, Carrasquín, Verdejo
Negro

| 36.00 |

Trasto

Bodega La Osa [D.O. Tierra de León]
Prieto Picudo

| 28.00 |

Forlong 2017

Bodega Forlong [D.O. Cádiz]
Tintilla de Rota
[Eco]

| 35.00 |

Alpendre

Ronsel do Sil [D.O. Ribera Sacra]
Merenzao

| 39.00 |

AN/2

Felanitx [D.O. Islas Baleares]
Mantonegre y fogoneu, callet, sirah

| 35.00 |





by Begoña Fraire



VINOS

VINO ROSADO

Naranjas Azules 2017
Soto Manrique [V.T. Castilla y León]
Garnacha
| 29.00 |

VINO TINTO MADRID

La Bruja de Rozas 2018
Comando G [D.O. Madrid]
Garnacha
| 33.00 |

La Maldición 2018

Marc Isart [D.O. Madrid]
100% tempranillo
| 27.00 |

Fuente de los huertos 2018
Ca di Mat [D.O. Madrid]
100% Garnacha
| 30.00 | *AGOTADO TEMPORALMENTE

El Hombre Bala 2018
Uvas Felices [D.O. Madrid]
100% Garnacha
| 30.00 |

VINO TINTO DE EXTREMADURA

Pago De Balancines 2017
Pago de Balancines [D.O. Ribera del
Guadiana]
Garnacha Tintorera, Garnacha
| 29.00 |

Valdueza 2018
Marqués de Valdueza
[V.T. Extremadura]
Cabernet Sauvignon, Syrah
| 27.00 |

Encina Blanca de Albuquerque
Bodega encina Blanca
Tempranillo, Cabernet, Petit Verdot, Merlot,
Syrah, Garnacha [V.T. Extremadura]
| 33.00 |

Antier Red Vintage 2016
Bodega Antier Wines
Piñuelo, Tinto Fino, Rufeta
[D.O. Villamiel-Extremadura]
| 33.00 |

VINO TINTO INTERNACIONAL

Château de Lisennes 2015
Chateau Lisennes [D.O. Burdeos]
Merlot, Cabernet Franc
| 35.00 |

L'Esprit Lisennes 2018
Château de Lisennes [D.O. Burdeos]
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
| 45.00 |

Tandem 2016
Domaine des Ouled Thaleb [Meknés. Marruecos]
Syrah
| 29.00 |

Pasaeli 2019
Bodega Pasaeli [D.O. Turquía]
Karacakiz, Cabernet Sauvignon, Calkarasi
| 29.00 |

Ornellaia 2010 20 años
Tenuta dell Ornellaia [D.O. Italia]
Merlot, Cabernet Sauvignon, Franc, Petit Pernot,
| 299.00 |

Procura 2015
Susana Esteban [D.O. Alentejo, Portugal]
Alicante Bouschet
| 48.00 |

Berthet-Bondet Trio 2019
Domaine Berthet-Bondet [D.O. Côtes du Jura, Francia]
Trousseau, Poulsard, Pinot Noir [Eco]
| 35.00 |

Musar Jeune 2017
Château Musar [D.O. Bekaa Valley, Líbano]
Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon
| 30.00 |

VINO BLANCO INTERNACIONAL

Alsace Gentil Hugel 2018
[D.O. Alsacia]
Riesling
| 29.00 |

Villa Bel Air 2016
Chateau Villa Bel Air [D.O. Francia]
Sauvignon Blanc Bio
| 29.20 |

Michel Lynch 2015
Michel Lynch [D.O. Francia]
Sauvignon Blanc
| 29.00 |

Dr. Burklin - Wolf 2019
Dr. Burklin Wolf [D.O. Alemania]
Riesling
| 33.00 |

Les Monts de Juchepie 2018
Domaine Juchepie [D.O. Loire, Francia]
Chenin sec
| 32.00 |

Movia Gredic 2019
Movia [D.O. Brda. Eslovenia]
Sauvignon verde
[Eco]
| 30.00 |

Macon Bussieres Les Clos 2019
Joseph Drouhin [D.O. Borgoña, Francia]
Chardonnay
| 28.00 |

Kritt 2018
Marc Kreydenweiss [D.O. Alsacia, Francia]
Gewurztraminer
| 35.00 |





by Begoña Fraire



Bebidas

ZUMO ECOLÓGICO

Zumo de Uva roja

20 cl

| 2.50€ |

Zumo de Piña

20 cl

| 2.50€ |

Zumo de Melocotón

20 cl

| 2.50€ |

Zumo de Tomate

30 cl

| 4.50€ |

Zumo de Tomate preparado

30 cl

| 6.00€ |

ZUMO NATURAL

Zumo de Naranja

30 cl

| 3.80€ |

Zumo de Tomate

30 cl

| 4.50€ |

AGUA

Agua KMZero estamos comprometidos con una mejora de la calidad de vida y un crecimiento sostenible.

Nuestros sistemas filtran el agua de red para quitarle todos los residuos y microplásticos. Esto significa que no necesitamos envasar nuestra agua en botellas de plástico, no necesitamos un restock y transporte continuo de botellas de agua. De este modo contribuimos a reducir la emisión de gases contaminantes.

Agua

70 cl

En terraza exterior

| 2.50€ |

Agua con gas

70 cl

En terraza exterior

| 2.50€ |

LAS DE SIEMPRE

Tinto de verano

con tinto Rioja Crianza

| 5.50€ |

Boody Mary

| 7.50€ |





by Begoña Fraire



Bebidas

CERVEZAS

BALLUT

Cerveza Rubia estilo Blonde Ale
Extremeño Craft Beer.

33 cl

| 3.80 € |

AZARÍAS BALLUT

Cerveza Rubia casta Extremeña, robusta y
extrema.

Sabor a Extremadura.

[Sin Gluten]

33 cl

| 3.80 € |

HISPANIC DOUBLE IPA

Extremeña craft Beer

Una cerveza con personalidad propia, con
un color anaranjado y espuma

blanquecina y persistente.

33 cl

| 4.00 € |

LA VIRGEN JAMONERA

Cerveza de alta fermentación estilo
Amber

Presión

30 cl

| 5.00 € |

LA VIRGEN LAGER

Cerveza de baja fermentación

Presión

30 cl

| 4.50 € |

BUDELS 0.0% BIOLOGISCH

[BIO][ECO]

30 cl

| 3.80 € |

LA VIRGEN LAGER SIN GLUTEN

Cerveza de baja fermentación

Presión

30 cl

| 4.00 € |

VERMUT

VERMUT ROJO MON DIEU

Brouwerij de Troch (D.O. España)

Viura

| 7.50 € |

VERMUT BLANCO MON DIEU

Chapeau Wines (D.O. España)

Viura

| 7.50 € |

VERMUT BLANCO OLAVE

Varios vinos blancos (D.O. España, Tarragona)

Maceración de más de 80 hierbas aromáticas

| 4.50 € |

VERMUT ROJO OLAVE

Varios vinos blancos (D.O. España, Tarragona)

Maceración de más de 80 hierbas aromáticas

| 4.50 € |

REFRESCOS

FRITZ-KOLA

Con extracto de cola natural, cargado de
cafeína extraída de los granos de café
verde y azúcar de la remolacha.

| 3.60 € |

FRITZ-KOLA SIN AZÚCAR

Con un sabor ligeramente más ligero y
cafeína completa.

33 cl

| 3.60 € |

FRITZ-LIMO NARANJA

Sabor afrutado y la dulzura agradable,
cortesía del alto contenido de frutas.

33 cl

| 3.60 € |

FRITZ-LIMO LIMONADA

Limonada como debe ser: Afrutada,
ligeramente ácida, máximamente
refrescante

33 cl

| 3.60 € |





by Begoña Fraire



Bebidas

VODKA

GREY GOOSE

Obtenido del grano de trigo de invierno del norte de Francia, mezclado con agua del Manantial Pristine. de la Región de Cognac

|16.00 €|

CIROC

Un verdadero producto de lujo francés que se destila cinco veces y se termina en una olla de cobre hecha a medida en el sur de Francia

|16.00 €|

BELVEDERE

Puro vodka polaco heredero de una tradición de 600 años de tratamiento de la cebada más artesanal

|18.00 €|

NEFT

Elaborado a partir de centeno destilado y agua obtenida de un pozo de más de 40 metros de profundidad, con filtrado originario de Rusia.

|18.00 €|

Absolut

Mucho cuerpo y complejo, suave y esponjoso con el carácter distintivo del grano de trigo, seguido por un toque de fruta seca.

Suecia.

|11.00 €|

RON

LEGENDARIO

Con un aroma y sabor recuerda a la isla . Cuba

MEZCLADO

|11.00 €|

SOLO

|8.00 €|

SANTA TERESA

Seco, suave y balanceado. Venezuela

MEZCLADO

|11.00 €|

SOLO

|8.00 €|

BARCELO

Elaborado con 100% del jugo de caña de azúcar. República Dominicana

MEZCLADO

|11.00 €|

SOLO

|8.00 €|

BRUGAL

Una receta familiar, transmitida generación en generación. República Dominicana

MEZCLADO

|11.00 €|

SOLO

|8.00 €|

DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA

De color ámbar. Aromas a piel de naranja, azúcar moreno y canela. Venezuela.

MEZCLADO

|18.00 €|

SOLO

|15.00 €|

MOUNT GAY BLACK BARREL

Ron de melaza de caña. Mezcla de rones destilados en columna y en alambique. Barbados

MEZCLADO

|16.00 €|

SOLO

|12.00 €|

MENTIDERO

Tradición artesana de la destilación de la caña de azúcar. Madrid

MEZCLADO

|16.00 €|

SOLO

|12.00 €|

ZACAPA XO

El Gran Reserva de la marca con personalidad propia.

Guatemala

|30.00 €|

ABUELO 12

Gran Reserva destilado en los mejores barriles de roble blanco bajo el calor tropical. Panamá

MEZCLADO

|16.00 €|

SOLO

|12.00 €|

ZACAPA 23

Sabor muy suave y dulce, notas a chocolate y aroma afrutado.

Guatemala

MEZCLADO

|18.00 €|

SOLO

|15.00 €|





by Begoña Fraire



Bebidas

GINEBRA

FIFTY POUNDS

Ginebra "superpremium" cuya receta se ha mantenido inédita durante generaciones.

Gran Bretaña

|16.00 €|

BLUE RIBBON

Una excepcional mezcla que libera múltiples sabores detrás de un sutil y elegante bouquet.

Francia.

|14.00 €|

WANNBORGA

Base de trigo que le aporta una textura suave y elegante en el paladar y un final largo.

Suecia.

|16.00 €|

SEAGRAMS

Clásica, seca y sin artificios. Una ginebra auténticamente original y perfecta.

New York

|16.00 €|

GIN XORIGUER

Obtenida por destilación en alambique de cobre con alcohol de vino, al calor del fuego de leña, y almacenada hasta su embotellado en barrica de roble.

Mahón. Menorca

|12.00 €|

TANQUERAY TAN

Ginebra Superpremium. cuyos ingredientes son recolectados y seleccionados de forma artesanal.

Escocia.

|16.00 €|

TANQUERAY SEVILLA

Elaborada a base de Naranjas de Sevilla agridulces para ofrecer un sabor afrutado y chispeante

Escocia.

|16.00 €|

BEEFEATER

|11.00 €|

MARTIN MILLER'S

Ginebra Premium excepcionalmente suave sedosa y floral.

Reino Unido

|18.00 €|

GIN MARE

Ginebra premium muy refinada y elegante con matices herbales mediterráneos.

Barcelona

|18.00 €|

HENDRICK'S

Ginebra Premium destilada con infusiones de pepino y pétalo de rosa que dan un sabor único.

Escocia

|18.00 €|

BROCKMANS

Suave, con presencia de los sabores afrutados con intenso sabor de frutos rojos y naranja.

Inglaterra

|16.00 €|

LONDON N° 3

Predomina el sabor a enebro, con toques florales, a especias, como el cardamomo y el cilantro, y cítricos.

Reino Unido

|18.00 €|

CANAIMA

Producida en los Andes, ofrece una gran variedad de sabores y aromas.

Venezuela

|18.00 €|

MONKEY 47

Sabor complejo, que combina notas de pimientas y flores como jazmín y saúco, con toques cítricos y de frutos rojos.

Alemania

|18.00 €|

NORDÉS

Ginebra de destilado lento y sosegado, para el que se emplea una porción de uva local gallega de variedad albariño.

Galicia

|14.00 €|





by Begoña Fraire



Bebidas

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

Equilibrado con notas de chocolate y un final floral, especiado, ahumado y meloso
Escocia

| 40.00 € |

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

Al menos 12 años de añejamiento..
Inconfundible carácter profundo, suave y complejo
Escocia

MEZCLADO	SOLO
 15.00 € 	 10.00 €

JOHNNIE WALKER RED LABEL

Sabor acentuado y lleno de carácter que se mantiene incluso al ser mezclado.
Escocia

MEZCLADO	SOLO
 12.00 € 	 7.00 €

CHIVAS REGAL 12

contiene los mejores whiskys de malta Strathisla y de grano Strathclyde.
Escocia.

MEZCLADO	SOLO
 15.00 € 	 10.00

GLENKINCHIE 18 AÑOS

Destilado en la destilería Lowland, Glenkinchie, y embotellado como barril por la Scotch Malt Whisky Society en 2006.
Escocia

| 30.00 € |

TALISKER 10 AÑOS

Profundo toque de brisa marina, que domina durante toda la degustación.
Escocia

| 28.00 € |

THE DALMORE 12 AÑOS

Concentrado de cítricos, jerez oloroso y toques de vainilla con un final a café tostado y chocolate
Escocia.

| 28.00 € |

BUSHMILLS 10 AÑOS

Whiskey de malta, acabado excepcionalmente suave. Resalta el sabor a la vainilla, el chocolate con leche y la madera ligeramente tostada.
Irlanda

MEZCLADO	SOLO
 16.00 € 	 12.00 €

WOODFORD RESERVE

Más de 200 notas de sabor detectables, de grano fuerte y madera, aromas dulces, especias y notas frutales y florales.
Estados Unidos

MEZCLADO	SOLO
 16.00 € 	 12.00 €

BULLEIT BOURBON

sabor atrevido con un final limpio y suave.
Estados Unidos.

MEZCLADO	SOLO
 16.00 € 	 12.00 €

CANADIAN CLUB

Whisky de gran pureza envejecido 6 años en barricas de Bourbon.
Canadá.

MEZCLADO	SOLO
 12.00 € 	 7.00 €

HIBIKI SUNTORY

Seductor, floreciente y enigmático.
The House of Suntory. Japón

| 40.00 € |

AGOTADO TEMPORALMENTE

NIKKA FROM THE BARREL

Se crea mezclando más de 100 lotes diferentes de whiskies de malta y grano, envejecido en barriles ex-Bourbon.
Japón

| 35.00 € |

BAS ARMAGNAC 1989

Esta bebida es producto de la destilación de vino blanco seco, obtenido a su vez de cuatro cepas distintas.

Francia

| 45.00 € |

