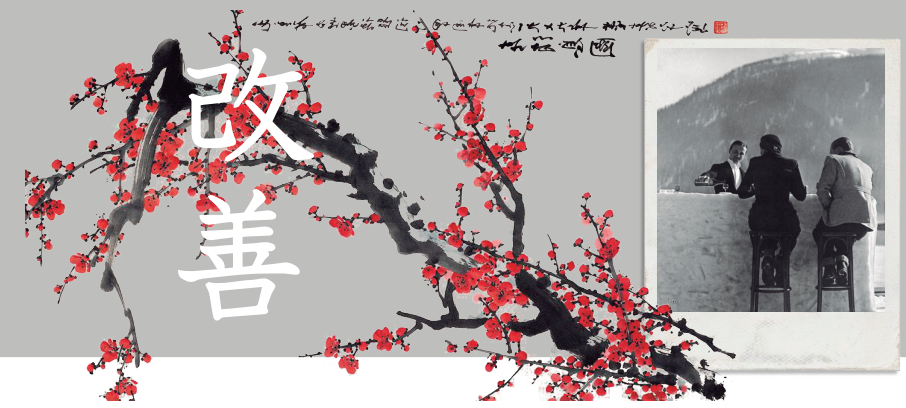




Entrantes

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO CON TOSTAS CASERAS | 28 €

TOMATES ALIÑADOS, CEBOLLETA Y VENTRESCA DE ATÚN
EN AOVE COCINADA EN CASA | 18 €

AJO BLANCO DE PIÑÓN TOSTADO CON VIEIRA ASADA
Y MANGO | 16,50 €

TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON HUEVO CAMPERO FRITO,
AOVE ECOLÓGICO Y CEBOLLA FRESCA | 26 €

TERRINA DE CONEJO CON MOLLEJAS, PISTACHOS Y SALSA
DE MIEL Y NUECES | 22 €

VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON CALABAZA
ASADA Y VIRUTAS DE CECINA DE CIERVO | 16,50€

GUISANTES DE NAVAZO, CEBOLLETA TIERNA Y
CHIPIRONES DE LA RÍA | 18,50€

PERDIZ DE TIRO RELLENA DE FOIE Y TRUFA CON CHIRIVÍA
Y SALSA DE OLOROSO | 24 €

MAR Y MONTAÑA DE MOLLEJAS DE TERNERA,
LANGOSTINOS Y ESPINACAS FRESCAS | 19 €

FOIE ASADO, MANZANA AL GRAND MARNIER Y ESPUMA
DE ANGUILA AHUMADA | 24 €

LENGUA DE TERNERA CONFITADA, ESPARDEÑAS
SALTEADAS, BONIATO Y FONDO DE CARNE | 24 €

De la Mar

ATÚN BLUEFIN PASADO POR LA SARTÉN CON ROMESCO
Y LILIÁCEAS | 26 €

TACO DE BACALAO CON GUISANTES Y PILPIL
DE SUS PIELES | 19 €

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA VERDE Y VERDURAS
SALTEADAS | 19 €

PESCADO DE LONJA S/M

De la Tierra

PICHÓN DE CASERÍO SERVIDO EN DOS TIEMPOS CON
PARMENTIER DE PATATA Y PURÉ DE PERA
Y CARDAMOMO | 27 €

LOMO DE CIERVO MARINADO CON CASTAÑAS,
ECHALOTTES CONFITADAS EN VINO TINTO
Y SALSA PERIGORD | 22 €

PIERNA O PALETILLA DE CORDERO LECHAL CON SU JUGO
Y PATATA RATTE | 28 €

SOLOMILLO DE CEBÓN GALLEGO CON PATATA
MORTERO Y TRUFA NEGRA | 26 €

LASAÑA DE RABO DE TORO SIN SU HUESO CON PASTA
FRESCA Y BECHAMEL LIGERA | 21 €

PRESA DE BELLOTA, PURÉ AL JABUGO Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN | 22 €

JARRETE DE TERNERA LECHAL A BAJA TEMPERATURA
CON PATATA MORTERO (mínimo 2 personas) | 65 €

Postres

LIMÓN HELADO “MARÍA LUISA” | 9 €

TARTA DE QUESO CON SU MOUSSE Y
HELADO DE VAINILLA | 9 €

FRESAS ESTOFADAS EN VINAGRE CON
VAINILLA Y CHANTILLY | 7,50€

LOS TRES CHOCOLATES | 9 €

PORCIÓN DE TARTA CASERA | 8,50€

Menú Degustación

OLOROSO Y SU ACEITUNA

BERZA JEREZANA ACTUALIZADA

AJO BLANCO DE PIÑÓN TOSTADO CON VIEIRA
ASADA Y MANGO

TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON HUEVO CAMPERO FRITO

TERRINA DE CONEJO CON MOLLEJAS, PISTACHOS
Y SALSA DE MIEL Y NUECES

GUISANTES DE NAVAZO CON CHIPIRONES DE LA RÍA

FOIE ASADO, MANZANA AL GRAND MARNIER
Y ESPUMA DE ANGUILA AHUMADA

PESCADO DE LONJA CON ALCACHOFAS Y
VERDURITAS AL HORNO

LOMO DE CIERVO MARINADO CON CASTAÑAS,
ECHALOTTES CONFITADAS Y SALSA PERIGORD

SELECCIÓN DE QUESOS

Pre - Postre

Postre

LIMÓN HELADO “MARÍA LUISA”

CAFÉ Y PETITS FOURS

70€

Alérgenos



Contiene gluten



Cacahuetes



Apio



Altramuces



Crustáceos



Soja



Mostaza



Moluscos



Huevos



Lácteos



Granos de sésamo



Pescado



Frutos de cáscara



Dióxido de azufre y sulfitos

JEREZ
T22

PRIMAVERA | VERANO

El Buen Gusto



Entrantes

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO CON TOSTAS CASERAS | 28 €



TOMATES ALIÑADOS, CEBOLLETA Y VENTRESCA DE ATÚN
EN AOVE COCINADA EN CASA | 18 €



AJO BLANCO DE PIÑÓN TOSTADO CON VIEIRA ASADA
Y MANGO | 16.50 €



TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON HUEVO CAMPERO FRITO,
AOVE ECOLÓGICO Y CEBOLLA FRESCA | 26 €



TERRINA DE CONEJO CON MOLLEJAS, PISTACHOS Y SALSA
DE MIEL Y NUECES | 22 €



VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON CALABAZA
ASADA Y VIRUTAS DE CECINA DE CIERVO | 16.50€

GUISANTES DE NAVAZO, CEBOLLETA TIERNA Y
CHIPIRONES DE LA RÍA | 18.50€



PERDIZ DE TIRO RELLENA DE FOIE Y TRUFA CON CHIRIVÍA
Y SALSA DE OLOROSO | 24 €

MAR Y MONTAÑA DE MOLLEJAS DE TERNERA,
LANGOSTINOS Y ESPINACAS FRESCAS | 19 €



FOIE ASADO, MANZANA AL GRAND MARNIER Y ESPUMA
DE ANGUILA AHUMADA | 24 €



LENGUA DE TERNERA CONFITADA, ESPARDEÑAS
SALTEADAS, BONIATO Y FONDO DE CARNE | 24 €



De la Mar

ATÚN BLUEFIN PASADO POR LA SARTÉN CON ROMESCO
Y LILÍACEAS | 26 €



TACO DE BACALAO CON GUISANTES Y PILPIL
DE SUS PIELES | 19 €



MERLUZA DE PINCHO CON SALSA VERDE Y VERDURAS
SALTEADAS | 19 €



PESCADO DE LONJA S/M



De la Tierra

PICHÓN DE CASERÍO SERVIDO EN DOS TIEMPOS CON
PARMENTIER DE PATATA Y PURÉ DE PERA
Y CARDAMOMO | 27 €



LOMO DE CIERVO MARINADO CON CASTAÑAS,
ECHALOTTES CONFITADAS EN VINO TINTO
Y SALSA PERIGORD | 22 €



PIERNA O PALETILLA DE CORDERO LECHAL CON SU JUGO
Y PATATA RATTE | 28 €



SOLOMILLO DE CEBÓN GALLEGO CON PATATA
MORTERO Y TRUFA NEGRA | 26 €



LASAÑA DE RABO DE TORO SIN SU HUESO CON PASTA
FRESCA Y BECHAMEL LIGERA | 21 €



PRESA DE BELLOTA, PURÉ AL JABUGO Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN | 22 €



JARRETE DE TERNERA LECHAL A BAJA TEMPERATURA
CON PATATA MORTERO (mínimo 2 personas) | 65 €



Postres

LIMÓN HELADO "MARÍA LUISA" | 9 €



TARTA DE QUESO CON SU MOUSSE Y
HELADO DE VAINILLA | 9 €



FRESAS ESTOFADAS EN VINAGRE CON
VAINILLA Y CHANTILLY | 7.50€



LOS TRES CHOCOLATES | 9 €



PORCIÓN DE TARTA CASERA | 8.50€



Menú Degustación

OLOROSO Y SU ACEITUNA



BERZA JEREZANA ACTUALIZADA



AJO BLANCO DE PIÑÓN TOSTADO CON VIEIRA
ASADA Y MANGO



TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON HUEVO CAMPERO FRITO



TERRINA DE CONEJO CON MOLLEJAS, PISTACHOS
Y SALSA DE MIEL Y NUECES



GUISANTES DE NAVAZO CON CHIPIRONES DE LA RÍA



FOIE ASADO, MANZANA AL GRAND MARNIER
Y ESPUMA DE ANGUILA AHUMADA



PESCADO DE LONJA CON ALCACHOFAS Y
VERDURITAS AL HORNO



LOMO DE CIERVO MARINADO CON CASTAÑAS,
ECHALOTTES CONFITADAS Y SALSA PERIGORD



SELECCIÓN DE QUESOS



Pre - Postre



Postre

LIMÓN HELADO "MARÍA LUISA"



CAFÉ Y PETITS FOURS



70€

Santa en Español con Alinea L&L



Starters

GUIJUELO IBERIAN HAM ON HOMEMADE
TOASTED BREAD | 28 €

MARINATED TOMATOES, SCALLIONS AND TUNA BELLY
HOMEMADE COOKED ON EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL | 18 €

AJOBLANCO OF TOASTED PINE NUTS WITH SCALLOPS
AND MANGO | 16.50 €

BLUEFIN TUNA TARTAR WITH ORGANIC FRIED EGG,
ECOLOGIC EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
AND FRESH ONION | 26 €

RABBIT TERRINE WITH SWEETBREADS, PISTACHIOS, HONEY
AND WALNUTS SAUCE | 22 €

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES WITH ROASTED PUMPKIN
AND SHAVED DEER JERKY | 16.50€

NAVAZO PEAS, SOFTENED SPRING ONIONS AND CUTTLEFISH
FROM THE ESTUARY | 18.50€

PARTRIDGE STUFFED WITH FOIE, TRUFFLES WITH PARSNIP
AND OLOROSO SAUCE | 24 €

SEA AND MOUNTAIN OF BEEF GIZZARDS, SHRIMPS AND
FRESH SPINACH | 19 €

ROASTED FOIE, GRAND MARNIER APPLE AND SMOKED
EEL FOAM | 24 €

CANDIED BEEF TONGUE, SAUTÉED SEA CUCUMBERS, SWEET
POTATO AND MEAT BOTTOM | 24 €

From the Sea

SEARED BLUEFIN TUNE WITH ROMESCU SAUCE
AND LIYACEAE | 26 €

CUBE OF COD COOKED AL PILPIL WITH PEAS | 19 €

SKEWER HAKE WITH GREEN SAUCE AND
SAUTÉED VEGETABLES | 19 €

FISH MARKET M/P

From Land

FARMHOUSE PIGEON WITH POTATO PARMENTIER, PEAR
PUREE AND CARDAMOM, SERVED IN TWO TIMES | 27 €

DEER SIRLOIN MARINATED WITH CHESTNUTS, CANDIED
ECHALOTTES IN RED WINE AND PERIGORD SAUCE | 22 €

LEG OR SHOULDER BABY LAMB ROASTED IN ITS OWN
JUICES WITH RATTE POTATO | 28 €

GALICIAN BAITAGE TENDERLOIN WITH MASHED POTATO
AND BLACK TRUFFLE | 26 €

OXTAIL LASAGNA WITH HOMEMADE PASTA AND LIGHT
BÉCHAMEL | 21 €

LOIN OF ACON-FED IBERIAN PIG | ABUGO PUREE AND
PADRÓN PEPPERS | 22 €

LOW-TEMPERATURE SUCKLING BEEF JAR WITH MASHED
POTATO (minimum 2 persons) | 65 €

Dessert

“MARÍA LUISA” LEMON ICE | 9 €

CHEESECAKE WITH MOUSSE AND
VANILLA ICE CREAM | 9 €

STEWED STRAWBERRIES IN VINEGAR WITH VANILLA
AND CHANTILLY | 7.50€

THE THREE CHOCOLATES | 9 €

HOMEMADE CAKE PORTION | 8.50€

Tasting Menu

OLOROSO AND OLIVE

UPDATED BERZA JEREZANA

AJOBLANCO OF TOASTED PINE NUTS WITH ROASTED
SCALLOPS AND MANGO

BLUEFIN TUNA TARTAR WITH ORGANIC FRIED EGG

RABBIT TERRINE WITH SWEETBREADS, PISTACHIOS NUTS,
HONEY AND WALNUTS SAUCE

NAVAZO PEAS WITH CUTTLEFISH FROM THE ESTUARY

ROASTED FOIE, GRAND MARNIER APPLE AND SMOKED
EEL FOAM

FISH MARKET WITH ARTICHOKE AND
BABY VEGETABLES

DEER SIRLOIN MARINATED WITH CHESTNUTS, CANDIED
ECHALOTTES IN RED WINE AND PERIGORD SAUCE

SELECTION OF CHEESES

Pre - Dessert

Dessert

“MARÍA LUISA” LEMON ICE

COFFEE AND PETTIS FOURS

70€

Allergens

 Gluten

 Crustaceans

 Egg

 Fish

 Peanut

 Soya

 Dairy

 Nuts

 Celery

 Mustard

 Sesame

 SO2 Sulfites

 Lupin

 Molluscs

JEREZ
T22
SPRING | SUMMER

The Good Taste



Starters

- GUIJUELO IBERIAN HAM ON HOMEMADE TOASTED BREAD 28 €


- MARINATED TOMATOES, SCALLIONS AND TUNA BELLY HOMEMADE COOKED ON EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL 18 €


- AJOBLANCO OF TOASTED PINE NUTS WITH SCALLOPS AND MANGO 16,50 €


- BLUEFIN TUNA TARTAR WITH ORGANIC FRIED EGG, ECOLOGIC EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH ONION 26 €


- RABBIT TERRINE WITH SWEETBREADS, PISTACHIOS, HONEY AND WALNUTS SAUCE 22 €


- SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES WITH ROASTED PUMPKIN AND SHAVED DEER JERKY 16.50€
- NAVAZO PEAS, SOFTENED SPRING ONIONS AND CUTTLEFISH FROM THE ESTUARY 18.50€


- PARTRIDGE STUFFED WITH FOIE, TRUFFLES WITH PARSNIP AND OLOROSO SAUCE 24 €
- SEA AND MOUNTAIN OF BEEF GIZZARDS, SHRIMPS AND FRESH SPINACH 19 €


- ROASTED FOIE, GRAND MARNIER APPLE AND SMOKED EEL FOAM 24 €


- CANDIED BEEF TONGUE, SAUTÉED SEA CUCUMBERS, SWEET POTATO AND MEAT BOTTOM 24 €



From the Sea

- SEARED BLUEFIN TUNE WITH ROMESCU SAUCE AND LIYACEAE 26 €


- CUBE OF COD COOKED AL PILPIL WITH PEAS 19 €


- SKEWER HAKE WITH GREEN SAUCE AND SAUTÉED VEGETABLES 19 €


- FISH MARKET M/P



From Land

- FARMHOUSE PIGEON WITH POTATO PARMENTIER, PEAR PUREE AND CARDAMOM, SERVED IN TWO TIMES 27 €


- DEER SIRLOIN MARINATED WITH CHESTNUTS, CANDIED ECHALOTTES IN RED WINE AND PERIGORD SAUCE 22 €


- LEG OR SHOULDER BABY LAMB ROASTED IN ITS OWN JUICES WITH RAITE POTATO 28 €


- GALICIAN BAITAGE TENDERLOIN WITH MASHED POTATO AND BLACK TRUFFLE 26 €


- OXTAIL LASAGNA WITH HOMEMADE PASTA AND LIGHT BÉCHAMEL 21 €


- LOIN OF ACON-FED IBERIAN PIG JABUGO PUREE AND PADRÓN PEPPERS 22 €


- LOW-TEMPERATURE SUCKLING BEEF JAR WITH MASHED POTATO (minimum 2 persons) 65 €



Dessert

- “MARÍA LUISA” LEMON ICE 9 €


- CHEESECAKE WITH MOUSSE AND VANILLA ICE CREAM 9 €


- STEWED STRAWBERRIES IN VINEGAR WITH VANILLA AND CHANTILLY 7.50€


- THE THREE CHOCOLATES 9 €


- HOMEMADE CAKE PORTION 8.50€



Tasting Menu

- OLOROSO AND OLIVE


- UPDATED BERZA JEREZANA


- AJOBLANCO OF TOASTED PINE NUTS WITH ROASTED SCALLOPS AND MANGO


- BLUEFIN TUNA TARTAR WITH ORGANIC FRIED EGG


- RABBIT TERRINE WITH SWEETBREADS, PISTACHIOS NUTS, HONEY AND WALNUTS SAUCE


- NAVAZO PEAS WITH CUTTLEFISH FROM THE ESTUARY


- ROASTED FOIE, GRAND MARNIER APPLE AND SMOKED EEL FOAM


- FISH MARKET WITH ARTICHOKEs AND BABY VEGETABLES


- DEER SIRLOIN MARINATED WITH CHESTNUTS, CANDIED ECHALOTTES IN RED WINE AND PERIGORD SAUCE


- SELECTION OF CHEESES


- Pre - Dessert


- Dessert
- “MARÍA LUISA” LEMON ICE


- COFFEE AND PETIT'S FOURS


- 70€

Santa en Tugles con Helenas Lora



Fino	copa	botella
Tío Pepe González Byass	2,50 €	(75 cl) 15 €
Tío Mateo Real Tesoro	2,00 €	(75 cl) 10,50 €
La Ina Caballero	2,50 €	(75 cl) 13,00 €
Inocente Valdespino	2,50 €	(75 cl) 18,50 €
Harvey's Bodegas Fundador	2,50 €	(50 cl) 15,00 €
3 en Rama Lustau	3,00 €	(50 cl) 20,00 €
Rey Fernando Castilla en Rama	3,50 €	(37 cl) 25,00 €

Manzanilla	copa	botella
La Guita Real Tesoro	2,00 €	(75 cl) 10,50 €
La Guita en Rama	4,00 €	(37,5 cl) 15,00 €
Deliciosa en Rama Valdespino	4,00 €	(37,5 cl) 15,00 €
Papirusa Lustau	3,50 €	(75 cl) 19,00 €

Oloroso	copa	botella
Alfonso González Byass	3,00 €	(75 cl) 17,50 €
Harvey's Bodegas Fundador	3,00 €	(50 cl) 21,00 €
Fernández Gao 1750	9,00 €	(75 cl) 80,00 €
Almirante 15 años Real Tesoro	3,50 €	(75 cl) 25,00 €
Emperatriz Lustau	3,50 €	(50 cl) 28,00 €
Rio Viejo	3,00 €	(75 cl) 17,50 €

Amonillado	copa	botella
Tío Diego Valdespino	3,00 €	(75 cl) 18,00 €
Escuadrilla Lustau	4,50 €	(75 cl) 30,00 €
Viña AB González Byass	3,50 €	(75 cl) 20,00 €
Del Príncipe 15 años Real Tesoro	3,50 €	(75 cl) 25,00 €
Harvey's Bodegas Fundador	3,00 €	(50 cl) 21,00 €

Palo Cortado	copa	botella
Viejo C.P. Valdespino	6,00 €	(75 cl) 52,00 €
Obispo Gascón 15 años Barbadillo	10,00 €	(75 cl) 80,00 €
Urium	6,50 €	(70 cl) 55,00 €

Cream	copa	botella
Solera 1847 González Byass	2,50 €	(37,5 cl) 11,00 €
Royal Cream Real Tesoro	2,00 €	(75 cl) 13,00 €
Canasta Williams Humbert	2,50 €	(75 cl) 15,00 €
Isabela Valdespino	2,50 €	(75 cl) 15,00 €
Harvey's Bristol Fundador	3,50 €	(50 cl) 22,00 €

Pale Cream	copa	botella
Ideal Valdespino	2,00 €	(75 cl) 13,00 €
Moscatel	copa	botella
Promesa Valdespino	4,00 €	(75 cl) 22,00 €
Toneles Valdespino	30,00 €	(37,5 cl) 160,00 €
Pedro Ximénez	copa	botella
El Candado Valdespino	3,00 €	(75 cl) 21,50 €
Fernando de Castilla Classic	4,00 €	(75 cl) 28,00 €
Viña 25 Caballero	3,00 €	(75 cl) 20,00 €

Vos 20 años Very Old Sherry	copa	botella
Don Gonzalo Valdespino	18,00 €	(37,5 cl) 95,00 €
Solera 1842 Médium Valdespino	8,00 €	(37,5 cl) 45,00 €

Vos 30 años Very Old Rare Sherry	copa	botella
Coliseo Amon Valdespino	20,00 €	(37,5 cl) 110,00 €
Cardenal P.C. Valdespino	20,00 €	(37,5 cl) 110,00 €
Niños P.X. Valdespino	20,00 €	(37,5 cl) 110,00 €
Oloroso Lustau	8,00 €	(50 cl) 60,00 €
Amontillado Lustau	8,00 €	(50 cl) 60,00 €
Palo Cortado Lustau	8,00 €	(50 cl) 60,00 €
Pedro Ximénez Lustau	20,00 €	(50 cl) 120,00 €
Apóstoles González Byass	8,00 €	(75 cl) 70,00 €
Noe González Byass	10,00 €	(75 cl) 80,00 €
Del Duque González Byass	10,00 €	(75 cl) 80,00 €
Matusalem González Byass	10,00 €	(75 cl) 80,00 €

Espumosos	copa	botella
Champagne	copa	botella
Möet & Chandon (Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir)		75,00 €
Veuve Clicquot (Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir)		75,00 €
Charles Mignon Reserve Premeir Cru (Pinot Noir y Chardonnay)		180,00 €
Charles Mignon Brut Rose Premier Cru (Pinot Noir)		120,00 €
Charles Mignon Premier Reserve Brut (Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir)		75,00 €

Blancos	copa	botella
D.O Jerez-Xerez-Sherry	copa	botella
Ojo de Gallo-2017 (Palomino)	4,00 €	22,00 €
Valdespino viña Macharnuda-2018 (Palomino)		25,00 €

V.T. Pádiz	copa	botella
Albariza -2018 (Palomino)		20,00 €
Entrechuelos -2019 (Chardonnay)		20,00 €

D.O Rueda	copa	botella
Perro Verde -2018 (Verdejo)		26,00 €
El Tutor -2018 (Verdejo)		21,00 €
Palacio de Bornos -2018 (Verdejo)	4,00 €	25,00 €
V.T. Castilla y León	copa	botella
Las Caraballas -2018 (Sauvignon Blanc Ecológico y Orgánico)		35,00 €

D.O Rias Baixas	copa	botella
Terras Gauda -2019 (Albariño)		33,00 €
D.O Valdeorras	copa	botella
O Luar do Sil -2018 (Godello)		28,00 €

D.O Bizkaiko Txakolina	copa	botella
42 by Eneko Atxa -2018 (Hondarrabi Zerratia)		50,00 €

Rosados	copa	botella
Cortijo de los Aguilares -2018 (Tempranillo, Syrah, Petit Verdot)	5,00 €	32,00 €
Whispering Angel -2018 (Vermentino, Cinsault, Grenache, Rolle)		55,00 €

Tintos	copa	botella
V.T. Pádiz	copa	botella
Garum -2018 (Merlot, Petit Verdot, Syrah, Carbenet Sauvignon y Tempranillo)	4,50 €	23,00 €

Taberner Crianza -2015 (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)		40,00 €
Alhocen Selección Personal -2012 (Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)		50,00 €

D.O Sierra de Málaga	copa	botella
Cortijo de los Aguilares -2018 (Tempranillo, Merlot, Syrah)	5,00 €	26,00 €

D.O Rioja	copa	botella
Nuntius Crianza -2018 (Tempranillo)	4,00 €	20,00 €
Artadi Viñas de Gain -2017 (Tempranillo)		40,00 €
Marqués de Murrieta Reserva -2015 (Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo y Tempranillo)		38,00 €
Izadi Crianza -2016 (Tempranillo)		25,00 €
Barón de Chirel -2015 (Tempranillo)		160,00 €

D.O Ribera del Duero	copa	botella
Pago de Carraovejas -2017 (Tinta del País)		70,00 €
Lleiroso -2014 (Tempranillo)	4,50 €	25,00 €
PSI -2017 (Tinta Fina)		70,00 €
Flor de Pingus -2016 (Tinta Fina)		280,00 €
Hacienda Monasterio -2016 (Tinta Fina, Cabernet Saugvinon y Merlot)		60,00 €

D.O El Bierzo	copa	botella
Pétalos del Bierzo -2017 (Mencia)		35,00 €

D.O Toro	copa	botella
San Román -2016 (Tinta de Toro)		55,00 €

D.O Priorat	copa	botella
Camins de Priorat -2018 (Garnacha, Cabernet, Sauvignon, Merlot, Samsó y Syrah)		40,00 €

V.T. Castilla y León	copa	botella
Abadía Retuerta -2016 (Tempranillo)		45,00 €
Mauro V.S. -2016 (Tempranillo)		90,00 €



Aguas

NUMEN 1L | 4 €
PERRIER 0,75 | 3 €
PERRIER 1/2 | 2 €
SOLÁN DE CABRAS 1/2 L | 2 €
SOLÁN DE CABRAS 1L | 3 €

Refrescos y Zumos

TÓNICA SCHWEPPES | 2,80 €
APPLETIZER | 2,80 €
AQUARIUS LIMÓN | 2,80 €
AQUARIUS NARANJA | 2,80 €
BATIDO CHOCOLATE | 2,80 €
BATIDO FRESA | 2,80 €
BATIDO VAINILLA | 2,80 €
COCA-COLA | 2,80 €
COCA-COLA ZERO | 2,80 €
COCA-COLA ZERO ZERO | 2,80 €
COCA-COLA LIGHT | 2,80 €
RED BULL | 3 €
FANTA LIMÓN | 2,80 €
FANTA NARANJA | 2,80 €
FEVERTREE | 2,80 €
NESTEA | 2,80 €
ROYAL BLISS | 2,80 €
SPRITE | 2,80 €
ZUMO DE PIÑA | 2,80 €
ZUMO DE TOMATE | 2,80 €
ZUMO MELOCOTÓN | 2,80 €
ZUMO NARANJA NATURAL | 4 €

Cervezas

ALHAMBRA 1925 1/3 | 3,50 €
ALHAMBRA ESPECIAL 1/3 | 3,50 €
BARRIL CRUZCAMPO ESP 30 CL | 2,80 €
CRUZCAMPO 0,0 1/3 | 3,50 €
CRUZCAMPO GR 1/3 | 3,50 €
CRUZCAMPO S/GLUTEN 1/3 | 3,50 €
DESPERADOS 1/3 | 3,50 €
GUINNESS 1/3 | 3,50 €
HEINEKEN 1/3 | 3,50 €
HEINEKEN 0,0 1/3 | 3,50 €
MAHOU 5 EST 1/3 | 3,50 €
RADLER 1/3 | 3,50 €

Cafés e Infusiones

CAFÉ AMERICANO | 2,50 €
CAFÉ CON HIELO | 2,75 €
CAFÉ CON LECHE | 2,75 €
CAFÉ CORTADO | 2,50 €
CAFÉ SOLO | 2,25 €
CAFÉ LATTE | 2,75 €
CAFÉ MACHIATTO | 3,50 €
CAPUCCINO | 3 €
IRLANDÉS | 6 €
CARAJILLO | 5,50 €
CHAILATTE | 3,50 €
COLACAO | 3 €
DESCAFEINADO | 2,75 €
EARL GREY | 3 €
ENGLISH BREAKFAST | 3 €
FOREST FRUIT | 3 €
GINGER LEMON | 3 €
GREEN TEA ORGANIC | 3 €
MANZANILLA | 3 €
MENTA POLEO | 3 €
NESQUIK | 3 €
ORGANIC DIGESTIVE | 3 €
ORGANIC RELAX | 3 €
SWEET ROIBOOS | 3 €
TÉ NEGRO | 3 €
TÉ ROJO | 3 €
TILIA | 3 €

Ginebras Premium

BARBER'S | 10 €
BAYSWATER | 11 €
BEEFETER 829 T22 T22 N N 1 N | 8 €
BLANC SALICORNIA | 12 €
BOË | 12 €
BOMBAY SAPPHIRE | 10 €
BRECON RESERVA | 12 €
BROCKMANS | 10 €
BULLDOG | 12 €
CAORUNN | 10 €
CUBICAL | 12 €
DAZAHAR | 12 €
FIFTY POUND | 12 €
GIN MARE | 13 €
GORDONS | 8 €
GREENALL'S | 10 €

G-VINE | 14 €
HENDRICKS | 10 €
JUNE LIQUOR | 14 €
K25 | 14 €
LADY BLANC | 14 €
LARIOS 12 | 9 €
LINTON HILL 832 T22 T22 N N 1 N | 10 €
LOBB | 10 €
LONDON 1 | 10 €
MAGELLAN | 15 €
MALVALOCA | 11 €
MARSH | 12 €
MARTIN MILLERS | 10 €
MOM GOD | 12 €
MONKEY 47 | 16 €
Nº 209 | 16 €
Nº 3 | 15 €
NORDES | 10 €
OPIHR | 11 €
PLYMOUTH | 15 €
PUERTO DE INDIAS | 10 €
RIVES ESP | 8 €
SEAGRAMS | 8 €
SHERITON | 9 €
SHERITON PINK | 10 €
SIPSMITH | 14 €
SR STUART | 14 €
TANQUE NARA | 7 €
TANQUERAY | 8 €
VOORTREKKER | 11 €
WHITLEY NEIL | 14 €
WINT & LILA | 10 €

Ron

ALMIRANTE | 7 €
ALMIRANTE RSV | 9 €
ANGOSTURA 1919 | 12 €
APPLETON ESTATE | 10 €
AREHUCAS 12 | 12 €
ARTEMI | 10 €
BACARDI BL | 7 €
BACARDI SUPERIOR | 11 €
BARBANCOURT | 11 €
BARCELO | 7 €
BARCELO IMPERIAL | 14 €
BOTRAN ORO | 10 €
BRUGAL | 8 €
BRUGAL 1888 | 12 €

CACIQUE | 8 €
CACIQUE 500 | 10 €
CACIQUE ANTIGUO | 16 €
CACIQUE ORIGEN | 8 €
CAÑA DORADA | 10 €
CLEMENT | 5 €
CONDE DE CUBA | 11 €
DOS MADERAS | 10 €
DOS MADERAS SELECCIÓN | 15 €
EL ABUELO | 8 €
FLOR CAÑA CENTENARIO | 15 €
FLOR DE CAÑA | 8 €
GAVANES | 10 €
HAVANA 7 | 8 €
HAVANA MAESTROS | 15 €
KRAKEN | 12 €
LEGENDARIO | 9 €
MANACAS | 11 €
MATUSALEM 10 | 11 €
MOUNT GAY | 12 €
MULATA 8 | 10 €
PAMPERO | 8 €
PAMPERO ANIVER | 12 €
RIQUEÑO | 8 €
SANTA TERESA | 8 €
SANTA TERESA SELECTO | 12 €
SANTERO DULCE | 10 €
VALDESPINO | 16 €
ZACAPA | 16 €
ZAFRA 21 | 15 €

Vodka

ABSOLUT | 8 €
FINLANDIA | 9 €
GREY GOOSE | 9 €
MINK | 10 €
SMIRNOFF | 9 €
STOLICHNAYA | 8 €
WOLNY | 11 €
YILUK | 8 €

Whisky

BALBLAIR | 13
BALLENTINES | 8
BUCHANAN'S | 12
BUSHMILLS | 15

CARDHU 12 | 12 €
CARDHU 15 | 15 €
CARDHU 18 | 21 €
CHIVAS 12 | 10 €
CHIVAS 18 | 18 €
CUTTY SARK | 8 €
CUTTY SARK 12 | 12 €
DEWARD'S 12 | 12 €
DIMPLE 15 | 12 €
FOUR ROSES | 7 €
GLENFIDDICH | 10 €
GLENFIDISH 15 | 13 €
GLENLIVET 15 | 15 €
GLENLIVET FOUNDER'S | 11 €
GLENMORANGIE | 13 €
GLENROTHERS SELECT | 11 €
HIGHLAND DREAM | 11 €
HIGHLAND PARK | 15 €
JACK DANIEL'S SINGLE | 13 €
JACK DANIELS | 10 €
JAMESON | 8 €
JB | 8 €
JIM BEAN | 9 €
JOHN COR | 8 €
JOHNNIE BLACK | 12 €
JOHNNIE GOLD | 15 €
JOHNNIE GREEN | 20 €
JOHNNIE RED | 8 €
KNOCKANDO | 15 €
LAPHROAIG | 11 €
MACALLAN | 12 €
MACALLAN DOUBLE CASK | 18 €
MARKER'S MARK | 12 €
ROYAL SALUTE CHIVAS | 30 €
TALISKER 10 | 15 €
TCHAY | 8 €
THE GLENROTHERS SHERRY | 16 €
VALDESPINO | 14 €
VALDESPINO MALT | 13 €
WHITE LABEL | 7 €

BAILEYS | 6 €
BAILEYS CHOCO | 6 €
BENEDICTINE | 6 €
CARD MENDOZA
ANGELUS | 6 €
COINTREAU | 6 €
DRAMBUIE | 6 €
FRANGELICO | 6 €
GRAN MANIER | 7 €
GRANADINA | 5 €
LICOR TARTESOS
MANZANA | 5 €
LICOR TARTESOS
MELOCOTÓN | 5 €
LIMONCELLO | 5 €
LUSTAO ROJO | 7 €
LUSTAO ROSE | 7 €
LUSTAO VERMUT
BLANCO | 7 €
MARTINI BLANCO | 6 €
MARTINI ROSSO | 6 €
MELODY | 6 €
MOZART CHOCO | 6 €
PACHARAN | 6 €
RIVES MANZANA | 5 €
RIVES SIN MELOCOTÓN | 5 €
RUA VIEJA HIERBAS | 6 €
SHERIDANS | 6 €
TEQUILA DON JULIO | 10 €
TÍA MARÍA | 6 €
TRUILLARS | 6 €
VODKA CARAMELO | 6 €

*PARA CREAR TU
COMBINADO TIENES QUE
TENER EN CUENTA:

-+1 € REFRESCOS
-+2 € REFRESCOS PREMIUM
-+3 € ZUMO NATURAL

Licores

ANIS DEL MONO SECO | 6
ANIS MACHAQUITO | 6
ANIS MONO DULCE | 6
APEROL | 5

