

## Vinos Blancos

Copa Botella

• <b>Finca Collado</b> / D.O. Alicante	3,30€   17,00€
• <b>Vino blanco de la casa (Verdejo)</b>	3,00€   16,00€
• <b>Tambora (Godello)</b>	3,30€   17,00€
<i>Bodega Viña Costeiro / D.O. Ribeiro</i>	
• <b>Abadía San Campio (Albariño)</b>	3,50€   19,00€
<i>Bodega Terras Gauda / Rias Baixas</i>	
• <b>José Pariente (Suavignon Blanc)</b>	3,50€   19,00€
<i>Bodega Jose Pariente / D.O. Rueda</i>	
• <b>Remordimiento Chardonnay</b>	3,50€   19,00€
<i>Bodega Cerrón / D.O. Jumilla</i>	
• <b>La Viña de ayer (Albillo real)</b>	21,00€
<i>Bodega Soto Manrique D.O. Cerebros</i>	
• <b>E. Mendoza fermentado Chardonnay</b>	20,00€
<i>Bodega Mendoza / D.O. Alicante</i>	
• <b>José Pariente (Verdejo)</b>	19,00€
<i>Bodega José Pariente / D.O. Rueda</i>	
• <b>O Luar Do Sil (Godello)</b>	23,00€
<i>Bodega Pago de los Capellanes 7 D.O. Valdeorras</i>	
• <b>Terras Gauda (Albariño)</b>	22,00€
<i>Bodega Terras Gauda / D.O. Rias Baixas</i>	
• <b>Bermejo Seco (Malvasía Volcánica)</b>	24,00€
<i>Bodega Los Bermejotes / D. O. Lanzarote</i>	
• <b>Luis Cañas Viejas viñas (Viura 90%, Malvasía 10%)</b>	22,00€
<i>Bodega Luis Cañas / D.O. Rioja</i>	
• <b>CM Viña Tenencia (Treixadura 60%, Godello 15%, Albariño 25%)</b>	22,00€
<i>Bodega Carlos Moro (Matarromera)</i>	
• <b>La Mar de Terras Gauda (Caiño Blanco)</b>	29,00€
<i>Bodega Terras Gauda / D.O. Rias Baixas</i>	
• <b>Mandolas (Furmint)</b>	30,00€
<i>Bodega Tempos Vega Sicilia / D.O. Tokaj - Hegyalja</i>	
• <b>La Maragata (Godello)</b>	48,00€
<i>Bodega Pittacum / D.O. Bierzo</i>	

## Vinos Tintos

Copa Botella

• <b>Vino Tinto de la casa</b>	3,30€   17,00€
• <b>Caire (Monastrell)</b>	3,00€   16,50€
<i>Bodega MG wines / D.O. Alicante</i>	
• <b>Melior</b>	3,30€   17,00€
<i>Bodega Matarromera / D.O. Ribera del Duero</i>	
• <b>Petit Pittacum (Mencía)</b>	16,00€
<i>Bodega Pittacum / D.O. Bierzo</i>	
• <b>Pinot Noir Enrique Mendoza (Pinot Noir)</b>	18,00€
<i>Bodega Enrique Mendoza / D.O. Alicante</i>	
• <b>Prima (Tinta de toro 85%, garnacha 15%)</b>	22,00€
<i>San Román Bodegas / D.O. Toro</i>	
• <b>Remordimiento (Monastrell 80%, tempranillo 10%, otras 10%)</b>	19,00€
<i>Bodega Cerrón / D.O. Jumilla</i>	
• <b>Santa Rosa (Monastrell, Cabernet, Merlot, Syrah)</b>	32,00€
<i>Bodega Enrique Mendoza / D.O. Alicante</i>	
• <b>El primer beso (Tempranillo)</b>	23,00€
<i>Bodega Valdemonjas / D.O. Ribera del Duero</i>	
• <b>Ángeles de Amaren (Tempranillo 85%, Graciano 15%)</b>	26,00€
<i>Bodega Amaren "Luis Cañas" / D.O. Rioja</i>	
• <b>El Sequé (Monastrell)</b>	34,00€
<i>Bodega El Sequé "Artadi" / D.O. Alicante</i>	
• <b>Malleolus (Tempranillo)</b>	45,00€
<i>Bodega Emilio Moro / D.O. Ribera del Duero</i>	
• <b>Finca Resalso (Tempranillo)</b>	19,00€
<i>Bodega Emilio Moro / D.O. Ribera del Duero</i>	

## Vinos Rosados

Copa Botella

• <b>Doña Isabella (Garnacha)</b>	3,00€   18,00€
<i>Bodegas Marqués del Atrio / D.O. Navarra</i>	
• <b>Muga Rosado (Garnacha 60%, Viura 30%, Tempranillo 10%)</b>	21,00€
<i>Bodegas Muga / D.O. Rioja</i>	

## Vinos Espumosos

• <b>Celler Kripta Brut (Parellada 37%, Macabeo 35%, Xarel'lo 28%)</b>	27,00€
<i>Bodegas Agustí Torello Mata</i>	
• <b>Veuve Clicquot Brut (Pinot noir 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%)</b>	75,00€
<i>Bodegas Soto Manrique / Castilla y León</i>	
• <b>Agustí Torello 3/8 (Brut gran reserva)</b>	16,00€
<i>Bodegas Agustí Torello Mata</i>	
VINOS DULCES PARA POSTRE	
• <b>Apasionado de José Pariente (50cl)</b>	16,50€
<i>Bodegas José Pariente / D.O. Rueda</i>	

## Cócteles

• <b>Aperol Spritz</b>	7,00€
<i>Aperol , prosecco, soda</i>	
• <b>Mojito</b>	8,00€
<i>Ron, lima, azúcar, hierbabuena, soda</i>	
• <b>Appel Collins</b>	7,50€
<i>Gin, manzana, lima, azúcar, soda de limón, sirope de jengibre</i>	
• <b>Piña Colada</b>	8,00€
<i>Ron, batida de coco , coco y piña</i>	
• <b>Margarita</b>	8,00€
<i>Tequila, triple seco, lima</i>	
• <b>Espresso Martini</b>	8,00€
<i>Vodka, licor café, espresso café , sirope azúcar</i>	
• <b>Negroni</b>	8,00€

## Sugerencias