



CAFÉ • BISTRO • RESTAURANTE

Suplemento del 10% en la terraza

VINOS TINTOS

[Vinos D.O. Rioja]

• Luis Cañas	18,00
• La Montesa	21,00
• Izadi Crianza	23,00
• Ramón Bilbao Edición Limitada	24,00
• Marqués de Riscal	25,00
• Marqués de Murrieta	27,00
• Remelluri	30,00
• Contino	32,00
• Predicador	35,00
• Mauro	45,00



[Vinos D.O. Ribera del Duero]

• Finca Resalso	18,00
• Pruno	20,00
• Emilio Moro	25,00
• Pago de Carraovejas	39,50



[Vinos D.O. Extremadura]

• Habla del Silencio	22,00
----------------------	-------

VINOS BLANCOS

• K-naia	18,00
• Marqués de Riscal Orgánico, Sauvignon Blanc 2019	20,00
• El Ferro Verde	21,00
• José Pariente Verdejo	24,00



[Vinos D.O. Rías Baixas]

• Terras Gauda	22,00
• Santiago Ruiz	24,00

ROSADOS

• Marqués de Riscal	17,00
• Muga	20,00

CHAMPAGNE Y CAVA

• Laurent Perrier Champagne Brut	49,00
• Laurent Perrier Champagne Rose	86,00
• Agustí Torelló Mata Cava Brut Nature	20,00
• Copa de Cava	5,00
• Mimosa Cava	6,00
• Bellini Cava	6,00
• Kir Royale Cava	6,00

POR COPA

[Tinto]

• Marqués de Arienzo Rioja	3,50
• Protos Ribero del Duero	3,50



[Blanco]

• Marqués de Riscal Verdejo	3,50
• Marieta Rías Baixas	3,50
• Mara Godello	3,50



[Rosado]

• Marqués de Riscal Rioja	3,50
• Vermut	3,90
• Sangría	4,95
• Tinto de verano	3,50

VINOS SIN AZÚCAR

• Vino Blanco, Pure the Winery	21,00
• Vino Blanco Espumoso, Pure the Winery	21,00



CAFÉ • BISTRO • RESTAURANTE

Suplemento del 10% en la terraza

CARTA DE CÓCTELES

Cócteles	9,00
Combinados Clásicos	9,00
Comb. Premium	12,00

• **Bloody Mary**

Vodka, zumo de tomate aliñado con zumo de limón, salsa Worcestershire

• **Berry Vodka**

Vodka, zumo de mora y caramelo crispy de frambuesa

• **Espresso Martini**

Vodka, Kahlúa y café espresso

• **Daiquiri de Maracayá**

Ron blanco, zumo de maracuyá y hielo picado

• **Original Dry Martini**

Ginebra y Dry Vermouth con twist de limón o aceituna

• **Aperol Spritz**

Aperol, cava, soda y rodaja de naranja

• **Pimm's No. 1**

Pimm's No. 1 con ginger ale, limón y menta

• **Moscow Mule**

Vodka, lima y ginger beer

• **Caipiríña**

Cachaça, azúcar morena y zumo de lima

• **Piña Colada**

Ron blanco, zumo de piña, crema de coco y zumo de limón

• **Margarita**

Tequila, sirope de agrave, zumo de limón y triple sec

• **Mojito Clásico**

Ron blanco, hojas de menta, zumo de lima, soda y azúcar

• **Pisco Sour**

Pisco, zumo de limón, sirope de agave, amargo de Angostura y clara de huevo

GIN & TONIC

• **Martin Miller**

Acompañado de tónica Fever Tree, twist de lima y bayas de enebro

• **Hendricks**

Acompañado de rodajas de pepino fresco y bayas de enebro

• **Bulldog**

Acompañado de cardamomo y lima

• **London Nº 1**

Acompañado de rodajas de rodajas de pomelo y twist de lima

• **Gin Mare**

Acompañado de bayas de enebro y un ramito de romero

• **Puerto de Indias**

Acompañado de fresas y twist de naranja

• **Citadelle**

Acompañado de twist de limón y rodaja de lima

• **Brookmas**

Acompañado de fresas, twist de pomelo y bayas de enebro

CERVEZAS

• Doble Mahou	3,80
• Triple Mahou	4,80
• Alhambra	4,00
• Maestra Mahou	4,00
• IPA Mahou	3,90
• Mahou sin gluten	3,90
• Mahou sin alcohol	3,80
• Mahou Tostada 0,0	3,75
• Corona	3,90
• Casimiro Trigo	3,90
• Dunkel Mahou	3,90