



Síguenos en Instagram: @murillocafe

Suplemento del 10% en terraza

### Vinos Tintos

[Vinos D.O Rioja]

• Izadi Crianza	23,00
• Ramón Bilbao Edición Limitada	24,00
• Marqués de Riscal	25,00
• Marqués de Murrieta	29,00
• Remelluri	30,00
• Contino	32,00
• Predicador	35,00
• Cosme Palacio	39,50
• Mauro	45,00



[Vinos D.O. Ribera del Duero]

• Finca Resalso	20,00
• Pruno	20,00
• Emilio Moro	26,00
• Cepa 21	38,00



[Vinos D.O. Extremadura]

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

### Vinos Blancos

• Marqués de Riscal Orgánico, Sauvignon Blanc 2019	20,00
• El Perro Verde	21,00
• José Pariente Verdejo	24,00



[Godello]

• La Poda de Bodegas Entrecanales Domecq	20,00
• El Aeronauta	29,00



[Vinos Rías Baixas]

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

### Rosados

• Marqués de Riscal	19,00
• Muga	20,00

### Champaña y Cava

• Laurent Perrier Champagne Brut	49,00
• Laurent Perrier Champagne Rosé	86,00
• Agustí Torrelló Mata Cava Brut	20,00
• Stella & Fortuna Ice Grand Rosé	26,00
• Stella & Fortuna Ice Grand Curvée	26,00
• Copa de Cava	6,00
• Mimosa Cava	6,50
• Bellini Cava	6,50
• Kir Royale Cava	6,50

### Por Copa

[Tinto]

• Marqués de Riscal, Rioja	3,90
• La Poda, Ribera del Duero	3,90



[Blanco]

• Marqués de Riscal Verdejo	3,90
• Marieta Rías Baixas	3,90
• Mara Godello	3,90



[Rosado]

• Marqués de Riscal Rioja	3,90
---------------------------	------



• Vermut	3,50
• Sangría	4,95
• Tinto de Verano	4,75

### Vinos sin azúcar

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



Síguenos en Instagram: @murillocafe

Suplemento del 10% en terraza

### Carta de Cócteles

Cócteles	9,50
Combinados Clásicos	9,50
Comb. Premium	12,00

• **Bloddy 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 Maracuyá**

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

• **Caipiriña**

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 agave, 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 N° 1**

Acompañado de rodajas de pomelo y twist de lima

• **Gin Mare**

Acompañado de bayas de enebro y un ramito de romero

• **G'vine**

Servido con bayas de enebro y uvas

• **Puerto de Indias**

Acompañado de fresas y twist de naranja

• **Citadelle**

Acompañado de twist de limón y rodaja de lima

• **Brockmas**

Acompañado de fresas, twist de pomelo y bayas de enebro

### Cervezas

• <b>Doble Mahou</b>	3,60
• <b>Triple Mahou</b>	5,00
• <b>Alhambra</b>	4,50
• <b>Maestra Mahou</b>	4,50
• <b>IPA Mahou</b>	4,00
• <b>Mahou sin gluten</b>	4,00
• <b>Mahou sin alcohol</b>	4,00
• <b>Mahou Tostada 0,0</b>	4,00
• <b>Corona</b>	4,00
• <b>Casimiro Trigo (Wheat)</b>	4,00
• <b>Dunkel Mahou</b>	4,00