

APERITIVOS

- Cerveza Mahou 5* 1/3 4,50
Cerveza La Sagra Reserva 5,00
Cerveza Alhambra 1925 5,00
Refrescos 4,00
Agua Vichy con gas 3,00
Manzanilla Viva La Pepa, Sánchez Romate 5,00
Fino Marismeyo, Sánchez Romate 6,00
Cream Leona, Vda de Manjón 6,00
Amontillado NPU, Sánchez Romate 7,00
Palo Cortado Regente, Sánchez Romate 8,00
Vermut Rojo Zarro Ecológico 6,00
Vermut Blanco Petroni 6,00

VINOS POR COPAS

- Cremant François Montand *Brut Blanc de Blancs* 7,00
Antonio Conesa Pago El Guijoso *Brut Blanc de Blancs* 6,00
Bievenido Muñoz Semidulce *Moscatel y Sauvignon T de Castilla* 5,00
Blanco Nieva, *Verdejo, DO Rueda* 5,00
Polvorete, *Godello DO Bierzo* 5,50
La Trucha *Albariño DO Rias Baixas* 5,50
Blas Muñoz *Chardonnay F.Barrica T de Castilla* 6,00
Martue Especial *Cabernet, Syrah y Merlot Pago la Guardia* 5,50
Luis Cañas Crianza *DOCa La Rioja* 5,50
Lara O *Tempranillo DO R. del Duero* 5,50
Quinta de Rafa *Garnacha T. y Syrah* 5,00
Quinta de Aves Phoenix *IGP Campo Calatrava* 7,00
Svmmma Varietalis Coupage *Pago D. de Valdepusa* 7,00

VINOS DULCES

- Pedro Ximénez Sánchez Romate 6,00
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 9,00
Sauternes 7,00
Garnacha Tintorera Vendimia tardía Tintoralba 7,00

CAFES

- Café 2,80
Infusiones 2.80
Bombón 3,00
Carajillo 4,00

OPCIÓN DE MARIDAJE CORTO 20€ / 4 COPAS DE VINO
SHORT WINE PAIRING OPTION IN THE MENU 20€ / 4 WINES
OPCIÓN DE MARIDAJE LARGO EN EL MENÚ: 28€ / 7 COPAS DE VINO
WINE PAIRING OPTION IN THE MENU: 28 € / 7 WINES

ESPUMOSOS / SPARKLING

Champagne

Veuve Clicquot. *Brut*. 72
Lallier. *Blanc de Blancs*. 82
François Montdant (*Cremant*). *Blanc de Blancs*. 38
Jacquard Mosaïque. *Brut*. 75
Bollinger. *Special Cuvée*. 95
Ayala, *Brut Majeur*. 75
Dom Pérignon. *Vintage*. 325
Ruinart. *Blanc de Blancs*. 135

Cava

Gramona III Llustros. 50
Llopart. *Rosé Brut*. 26

BLANCOS / WHITES

Hijón del Santo. *Airen, Chardonnay y Viogner. Vino de la Tierra de Castilla*. 22
Blas Muñoz. *Chardonnay F.B. Vino de la Tierra de Castilla*. 26
Bienvenido Muñoz Semidulce. *Sauvignon y Moscatel. Vino de la Tierra de Castilla*. 22
Finca Río Negro. *Gewürztraminer. Vino de la Tierra de Castilla*. 24
Loco. *Garnacha Blanca. D.O. Méntrida*. 42
Paso de Los Borricos. *Viogner. DO Sierra de Alcaráz*. 32
Vallegarcía. *Viogner. Pago Vallegarcía*. 40
Ultreia. Raúl Pérez. *Godello. D.O Bierzo*. 29
Blanco Nieva. *Verdejo. D.O. Rueda*. 22
José Pariente. *Verdejo. D.O. Rueda*. 24
Ossian. *Verdejo D.O. Rueda*. 52
Arrayán. *Albillo real DOP Mentrída*. 30
La Trucha. *Albariño. D.O. Rías Baixas*. 24
Polvorote. *Godello. D.O. Bierzo*. 24
Lapola. *Godello, Treixadura, Torrontes D.O Ribeira Sacra*. 38
La Malvar Fermentado en Tinaja. *Vino de la Tierra de Castilla*. 24
Marisol Rubio CIPMA II. *Pedro Ximenez FB. Vino de La Tierra de Castilla*. 36
Habla del Mar. *Variedades Atlánticas. VT Extremadura*. 29
Eselsforch. *Riesling. AOC Alsacia*. 28

ROSADOS/ ROSE

Ferratus. *Tempranillo. D.O. Ribera del Duero*. 24

TINTOS/ REDS/ VINO DE LA TIERRA CASTILLA

Chacón de Alberto Calleja. *Tempranillo* 38
Pinuaga 200 Cepas. *Tempranillo*. 32
Finca Loranque. *Syrah-Tempranillo*. 24
Venta la Ossa TNT. *Touriga y Tempranillo*. 35
Blas Muñoz Cepas Viejas. *Tempranillo*. 28
Finca Río Negro. *Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet*. 26
Cesar Lucendo. *Tempranillo, C. Sauvignon, Merlot*. 34
El Linze. *Tinta Velasco, Syrah*. 35

TINTOS/ REDS/ VINOS CASTILLA LA MANCHA

Quinta de Aves. *Coupage, Tempranillo, Graciano, Merlot, Cabernet. DOP Campo de Calatrava*. 24
Quinta de Aves Phoenix. *Tempranillo. DOP Campo de Calatrava*. 35
Opta. *Tempranillo, Garnacha, Syrah. Pago Calzadilla*. 26
Martúe. *Syrah. Pago Campo de La Guardia*. 30
Quinta de Rafa. *Garnacha, Syrah. D.O. Almansa*. 24
Finca La Sabina. *Cabernet Sauvignon. Pago El Guijoso*. 26
Jose Manuel Corrales. *Tempranillo. DO Valdepeñas* 42
Dehesa del Carrizal. *Petit Verdot. Pago Dehesa de Carrizal*. 38
Svmmma Varietalis. *Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Pagos de familia Marqués de Griñón*. 35
Emeritvs. *Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Pagos de familia Marqués de Griñón*. 75
Viña Escondida. *Bod. Canopy Garnacha. DO Mentrída*. 50

TINTOS/ REDS/ D.O. Ca. RIOJA

Luis Cañas Crianza. *Tempranillo, Garnacha*. 24
Predicador. *Tempranillo y Mazuelo*. 38
Contino Reserva. *Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha*. 48
Amaren. *Tempranillo, Garnacha*. 35
Marqués de Murrieta. *Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha*. 35
Gaudium Marqués de Cáceres. *Tempranillo*. 75
Marqués de Vargas. *Tempranillo, Mazuelo y Garnacha*. 50

TINTOS/ REDS/ RIBERA DEL DUERO

Lara O. *Tempranillo*. 26

Hito. *Tempranillo*. 26

Bosque de Matasnos. Ed Limitada. *Tempranillo*. 72

Carmelo Rodero Crianza. *Tempranillo*. 35

Cepa 21. *Tempranillo*. 33

Cair Crianza. *Tempranillo*. 35

Emilio Moro. *Tempranillo*. 35

Matarromera. *Tempranillo*. 40

Dehesa de los Canónigos. *Tempranillo, Cabernet Sauvignon*. 38

Pago de Carraovejas. *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*. 60

Ausas Interpretación. *Tempranillo*. 70

OTRAS REGIONES/ OTHER REGIONS

Habla del Silencio. *Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo*. VT Extremadura. 24

Dido. *Garnacha, Syrah, Cabernet, Cariñena y Merlot*. DO Montsant. 40

San Román. *Tinta de Toro*. DO Toro. 60

Numanthia. *Tinta de Toro*. DO Toro. 90

Pétalos. *Mencia, Alicante bouschet*. DO Bierzo. 38

Clio. *Monastrell*. DO Jumilla. 65

Juan Gil Etiqueta Plata. *Monastrell*. DO Jumilla. 32

Ultreia Mencia Raul Pérez. DO Bierzo. 30

Casa Illana Bobal Cuvee Parcela. DO Ribera del Júcar . 36

Apóstata. *Tempranillo*. *Viñedos Viejos de Castilla*. 26