



MENÚ

PIZZERIA - CREPERIA

ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES | VORSPEISEN

TABLA DE PATÉS PLATEAU DE PÂTÉS	SELECTION OF DIFFERENT PÂTES LEBERPASTETENPLATTE	8,95 €
CROQUETAS DE LA ABUELA CROQUETTES GRAND-MÈRE	GRANDMOTHER'S CROQUETTES KROKETTEN NACH ART DER GROßMUTTER	9,60 €
TABLA DE QUESOS PLATEAU DE FROMAGES	SELECTION OF DIFFERENT CHEESES KÄSEPLATTE	12,50 €
GAMBAS AL AJILLO CREVETTES A L'AIL	PRAWNS IM GARLIC SAUCE KRABBen MIT KNOBLAUCH	10,50 €
FOIE GRAS DE PATO FOIE GRAS DE CANARD	DUCK FOIE GRAS ENTENLEBERPASTETE	14,50 €
BERENJENAS A LA BOLOÑESA AUBERGINES À LA BOLOGNAISE	STUFFED AUBERGINE A LA BOLOGNESE AUBERGINEN NACH BOLOGNESER ART	9,50 €
CONSOMÉ DE LA CASA CONSOMMÉ MAISON	HOUSE CONSOMMÉ CONSOMMÉ NACH ART DES HAUSES	5,50 €
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA ONION SOUP AU GRATIN	ONION SOUP AU GRATIN GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE	7,50 €
CAMEMBERT FRITO CAMEMBERT FRIT	FRIED CAMEMBERT GEBACKENER CAMEMBERT	8,50 €
ENTRANTES VARIADOS HORS D'OEUVRES HORS D'OEUVRES GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE	(camembert frito, foie y jamón de pato) (camembert, foie gras, cured duck prosciutto) (camembert frit, foie gras et jambon de canard) (gebackener Camembert, Foie gras und Entenschinken)	14,50 €
CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y LASCAS DE PARMESANO VEAL CARPACCIO AND ROCKET SALAD SPRINKLED WITH PARMESAN CARPACCIO DE BOEUF, SALADE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN CARPACCIO VOM KALB MIT RUCOLA UND PARMESANSPLITTER		12,50 €
SERVICIO DE PAN POR PERSONA PAIS PAR PERSONE	PORTION OF BREAD PER PERSON BROT PRO PERSON	0,90 €
SERVICIO DE PAN SIN GLUTEN PAIN SANS GLUTEN	PORTION OF GLUTEN-FREE BREAD GLUTENFREIES BROT	1,25 €



ENSALADAS | SALADS | SALADES | SALATE

DE LA CASA (lechuga, tomate, cebolla, pepino, huevo, lombarda, atún, espárragos, zanahoria) HOUSE SALAD (lettuce, tomato, onion, cucumber, egg, lombardy, tuna, asparagus, carrot) DE MAISON (laitue, tomate, oignon, concombre, œuf, lombard cabbage, thon, asperges, carottes) DES HAUSES (kopfsalat, tomaten, zwiebeln, gurken, ei, lombard kohl, thunfisch, spargel, möhren)	7,90 €
AGUACATE CON SALSA ROSA Y GAMBAS AVOCADO WITH PRAWNS AND THOUSAND ISLAND DRESSING AVOCAT À LA SAUCE COCKTAIL ET CREVETTES AVOCADOS MIT COCKTAILSOÛE UND KRABBen	8,90 €
ENSALADA DE VENTRESCA TUNA BELLY SALAD SALADE DE VENTRÈCHE DE THON THUNFISCH-SALAT	11,00 €
ENSALADA CON RULO DE CABRA GOAT CHESSE SALAD SALADE DE CHÈVRE SALAT MIT ZIEGENKÄSE	12,00 €
BURRATA SOBRE UNA BASE FOCACCIA BURRATA ON FOCCACIA BURRATA FOCACCIA AUF EINER BASIS BURRATA AUF EINEM FOCACCIA-BODEN	13,90 €

CREPES SALADOS | SAVOURY CREPES CRÊPES SALÉES | HERZHAFTE CRÊPES

CAMEMBERT WITH CAMEMBERT CAMEMBERT MIT CAMEMBERT	8,50 €
GITANES (jamón, pimienta, champiñón, tomate y cebolla) GITANES (ham, peppers, mushrooms, tomatoes and onions) GITANES (jambon, poivrons, champignons, tomates et oignons) GITANES (schinken, paprika, champignons, tomaten und zwiebeln)	8,90 €
SALMÓN Y CAVIAR WITH SALMON AND CAVIAR SAUMON ET CAVIAR MIT LACHS UND KAVIAR	10,50 €
GAMBAS AL NERO DI SEPIA PRAWNS IN SQUID INK CREVETTES AL NERO DI SEPIA KRABBen MIT TINTENFISCHTINTE	11,90 €



NUESTRAS PASTAS | OUR PASTAS
LES PÂTES MAISON | UNSERE NUDELGERICHTE

SPAGHETTI BOLOGNESA GRATINADOS SPAGHETTI BOLOGNESE AU GRATIN 9,00 €
SPAGHETTI BOLOGNAISE GRATINÉS SPAGHETTI BOLOGNESE, ÜBERBACKEN

SPAGHETTI STROMBOLI (tomate, champiñones, aceitunas, anchoas y picante)
SPAGHETTI STROMBOLI (tomato, mushrooms, olives, anchovies and spicy sauce) 9,00 €
SPAGHETTI STROMBOLI (sauce tomate, champignons, olives, anchois et sauce piquante)
SPAGHETTI STROMBOLI (tomaten, champignons, oliven und sardellen, scharf)

SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA 9,25 €
SPAGHETTI À LA CARBONARA SPAGHETTI ALLA CARBONARA

LASAGNA LASAGNE LASAGNES LASAGNE 9,25 €

ESPINACAS CON PASTA (spaghetti, espinacas, nata, queso y ajo)
SPINACH WITH PASTA (spaghetti, spinach, cream, cheese and garlic) 9,25 €
ÉPINARDS ET PÂTES (spaghetti, épinards, crème, fromage et ail)
SPINAT MIT NUDELN (spaghetti, spinat, sahn, käse und knoblauch)

CANELLONI CANNELLONI CANNELLONIS CANNELLONI 9,50 €

SPAGHETTI MARINERA (cebolla, chirlas y nata)
SPAGHETTI MARINARA (onions, striped venus clams and cream) 9,50 €
SPAGHETTI À LA MARINIÈRE (oignons, venus (palourdes) et crème)
SPAGHETTI MARINERA (zwiebeln, venusmuscheln und sahn)

SPAGHETTI BUCANERA (gambas, calamares, chirlas, anchoas, ajo y tomate)
SPAGHETTI BUCANERA (prawns, squid, striped venus clams, anchovies, garlic and tomato) 10,50 €
SPAGHETTI BUCANERA (crevettes, calmars, venus)
SPAGHETTI BUCANERA (krabben, tintenfisch, venusmuscheln, sardellen, tomaten und knoblauch)

SPAGHETTI MARQUÉS AL NERO DI SEPIA (cebolla, salmón, gambas y nata)
SPAGHETTI MARQUÉS IN SQUID INK (onions, salmon, prawns and cream) 11,00 €
SPAGHETTIS MARQUIS AL NERO DI SEPIA (oignons, saumon, crevettes et crème fraîche)
SPAGHETTI MARQUÉS (zwiebeln, krabben, lachs und sahn)

TORTELLINI REQUESÓN Y ESPINACAS
SPINACH AND RICOTTA TORTELLINI 11,00 €
TORTELLINI CAILLEBOTTE ET ÉPINARDS
TORTELLINI MIT RICOTTA UND SPINAT

TAGLIATELLE PRIMAVERA CON GAMBAS
TAGLIATELLE WITH FRESH VEGETABLES AND PRAWNS 12,00 €
TAGLIATELLE DE PRINTEMPS ET CREVETTES
FRÜHLINGSTAGLIATELLE MIT GARNELEN



PIZZAS | PIZZAS | PIZZAS | PIZZAS

MARGARITA (tomate, mozzarella, aceitunas, tomate cherry, albahaca y orégano)	
MARGARITA (tomato, mozzarella, olives, cherry tomatoes, basil and oregano)	8,00 €
MARGARITA (sauce tomate, mozzarella, olives, tomate cerise, basilicet origan)	
MARGARITA (tomatensoße, mozzarella, oliven, cherry-tomaten, basilikum und oregano)	
DE LA TERRA (tomate, mozzarella, morcilla, ajo y orégano)	
DE LA TERRA (tomato, mozzarella, black sausage, garlic, and oregano)	9,00 €
DU TERROIR (sauce tomate, mozzarella, boudin, ail et origan)	
DE LA TERRA (tomatensoße, mozzarella, blutwurst, knoblauch und oregano)	
MARINERA (tomate, mozzarella, cebolla, atún y orégano)	
MARINERA (tomato, mozzarella, onions, tuna-fish and oregano)	9,00 €
MARINIÈRE (sauce tomate, mozzarella, oignon, thon et origan)	
MARINERA (tomatensoße, mozzarella, zwiebeln, thunfisch und oregano)	
CAPRICHOSA (tomate, mozzarella, jamón, champiñones y orégano)	
CAPRICHOSA (tomato, mozzarella, ham, mushrooms and oregano)	9,10 €
CAPRICHOSA (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et origan)	
CAPRICHOSA (tomatensoße, mozzarella, schinken, champignons und oregano)	
CUATRO QUESOS (tomate, mozzarella, emmental, roquefort, camembert y orégano)	
FOUR CHEESE (tomato, mozzarella, emmental, roquefort, camembert and oregano)	9,40 €
QUATRE FROMAGES (sauce tomate, mozzarella, emmental, roquefort, camembert et origan)	
VIER-KÄSE (tomatensoße, mozzarella, emmentaler, roquefort, camembert und oregano)	
NAPOLITANA (tomate, mozzarella, jamón, anchoas, aceitunas y orégano)	
NAPOLITANA (tomato, mozzarella, ham, anchovies, olives and oregano)	9,40 €
NAPOLITAINE (sauce tomate, mozzarella, jambon, anchois, olives et origan)	
NAPOLITANA (tomatensoße, mozzarella, schinken, sardellen, oliven und oregano)	
STROMBOLI (tomate, mozzarella, bacón, longaniza, cebolla, picante y orégano)	
STROMBOLI (tomato, mozzarella, bacon, cured pork sausage, onions, spicy sauce and oregano)	9,75 €
STROMBOLI (sauce tomate, mozzarella, bacon, saucisse, oignons, sauce piquante et origan)	
STROMBOLI (tomatensoße, mozzarella, speck, bratwurst, zwiebeln, oregano, scharf)	
VEGETARIANA (tomate, mozzarella, pimiento, cebolla, champiñón, berenjena y orégano)	
VEGETARIAN (tomato, mozzarella, peppers, onions, mushrooms, aubergines and oregano)	9,90 €
VÉGÉTARIENNE (sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, aubergines et origan)	
VEGETARISCHE (tomatensoße, mozzarella, paprika, zwiebeln, champignons, auberginen und oregano)	
CUATRO ESTACIONES (tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, anchoas, aceitunas y orégano)	
FOUR SEASONS (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, olives and oregano)	10,20 €
QUATRE SAISONS (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives et origan)	
VIER JAHRESZEITEN (tomatensoße, mozzarella, schinken, champignons, artischoken, sardellen, oliven und oregano)	

Pizzas sin GLUTEN + 0,80 €

GLUTEN-Free Pizzas + € 0,80

Pizzas sans GLUTEN + 0,80 €

GLUTENfreie Pizzen + 0,80 €

Precios con I.V.A. Incluido

Prices with I.V.A. Included

Prix avec I.V.A. Inclus

Preise mit I.V.A. Inbegriffen



CALZONE (tomate, mozzarella, jamón, champiñones, huevo y orégano)	
CALZONE (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, and oregano)	10,45 €
CALZONE (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan)	
CALZONE (tomatensoße, mozzarella, schinken, champignons, ei und oregano)	
FRUTTI DI MARE (tomate, mozzarella, gambas, mejillones, berberechos y orégano)	
FRUITS OF THE SEA (tomato, mozzarella, prawns, mussels, cockles and oregano)	10,70 €
FRUITS DE MER (sauce tomate, mozzarella, crevettes, moules, coques et origan)	
MEERESFRÜCHTE (tomatensoße, mozzarella, krabben, miesmuscheln, herzmuscheln und oregano)	
MARQUÉS (tomate, mozzarella, salmón, gambas, cebolla y orégano)	
MARQUÉS (tomato, mozzarella, salmon, prawns, onion and oregano)	11,25 €
MARQUIS (sauce tomate, mozzarella, saumon, crevettes, oignons et origan)	
MARQUÉS (tomatensoße, mozzarella, lachs, krabben, zwiebeln und oregano)	
BRESAOLA (tomate, mozzarella, bresaola, rucula, tomate cherry, lascas de parmesano y oregano)	
BRESAOLA (tomato, mozzarella, bresaola, rucula, cherry tomatoes, parmesan and oregano slices)	12,40 €
BRESAOLA (tomate, mozzarella, bresaola, roquette, tomate cerise, copeaux de parmesan et origan)	
BRESAOLA (tomate, mozzarella, bresaola, rucola, kirschtomaten , parmesan flocken und oregano)	

Pizzas sin GLUTEN + 0,80 €

GLUTEN-Free Pizzas + € 0,80

Pizzas sans GLUTEN + 0,80 €

GLUTENfreie Pizzen + 0,80 €

CARNES | MEAT DISHES | VIANDES | FLEISCHGERICHTE

CORDÓN BLUE CON SALSA CHAMPIÑÓN	
CORDÓN BLUE WITH MUSHROOM SAUCE	11,75 €
CORDÓN BLEU AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS	
CORDÓN BLUE MIT PILZSAUCE	
ENTRECOT A LA PLANCHA ENTRECÔTE ENTRECÔTE ENTRECÔTE	16,90 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA SIRLOIN STEAK	19,90 €
ALOYAU DE VEAU KALBSDILET A LA PLANCHA	
SOLOMILLO AL FOIE CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ	
SIRLOIN STEAK TOPPED WITH FOIE GRAS WITH PEDRO XIMÉNEZ	24,50 €
FILET AU FOIE AVEC PEDRO XIMÉNEZ	
FILET MIT FOIE GRAS MIT PEDRO XIMÉNEZ	

Nuestras carnes se pueden servir con las siguientes salsas a elegir: pimienta o champiñón.
Cada salsa extra tiene un coste añadido de 2€

You can choose from the following sauces to go with your meat dish: pepper or mushroom sauce.
There is an additional charge of 2€ per sauce.

Nos viandes peuvent être servies avec différentes sauces au choix: sauce roquefort, poivron ou champignon.
Chaque sauce coûte 2€ supplémentaire

Unsere Fleischgerichte können Sie mit den folgenden Soßen bestellen: Roquefort, Pfeffer oder Pilzsoße.
Jede zusätzliche Soße kostet 2€.

Precios con I.V.A. Incluido

Prices with I.V.A. Included

Prix avec I.V.A. Inclus

Preise mit I.V.A. Inbegriffen



PESCADOS | FISH | POISSONS | FISCH

EMPERADOR A LA PLANCHA	GRILLED SWORDFISH	13,00 €
ESPADON GRILLÉ	GEBRATENER SCHWERTFISCH	
DORADA A LA ESPALDA	GILT HEAD BREAM BAKED SKIN SIDE DOWN	13,75 €
DAURADE À L'ESPAÑOLE	GOLDBRASSE A LA ESPALDA	
LOMOS DE LUBINA A LA SIDRA	SEA BASS STEAKS COOKED IN A CIDER	14,75 €
SAUCE FILETS DE BAR AU CIDRE	SEEBARSCFILET IN CIDRE GEKOCHT	

CREPES DULCES | SWEET CREPES | CRÊPES SUCRÉE | SÜßE CRÊPE

DE AZÚCAR	WITH SUGAR	AU SUCRE	MIT ZUCKER	4,75 €
DE CHOCOLATE	WITH CHOCOLATE			5,20 €
AU CHOCOLAT	MIT HEIßER SCHOKOLADE			
DE NARANJA	WITH ORANGE	À L'ORANGE	MIT ORANGEN	5,90 €
SUZETTE (naranja, limón, Grand Marnier y coñac)	SUZETTE (orange, lemon, Grand Marnier & cognac)			6,90 €
SUZETTE (orange, citron, Grand Marnier et cognac)	SUZETTE (orangen, zitronen, Grand Marnier, cognac)			

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS | NACHSPEISEN

MOUSSE DE CHOCOLATE	CHOCOLATE MOUSSE	4,50 €		
MOUSSE AU CHOCOLAT	SCHOKOLADENMOUSSE			
SORBETE DE LIMÓN	LEMON SORBET	4,75 €		
SORBET CITRON	ZITRONENSORBET			
PROFITEROLES	PROFITEROLES	5,00 €		
PROFITEROLES	PRFITEROLES (Kleine Windbeutel)			
TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS	BLUEBERRY CHEESE CAKE	5,20 €		
TARTE AU FROMAGE ET MYRTILLES	KÄSEKUCHEN MIT HEIDELBEEREN			
LAVA STROMBOLI (pastel de chocolate con almendras)				
LAVA STROMBOLI (chocolate cake with almonds)		5,20 €		
LAVA STROMBOLI (gâteau au chocolat et amandes)				
LAVA STROMBOLI (schokoladenkuchen mit mandeln)				
TIRAMISÚ	TIRAMISU	TIRAMISU	TIRAMISU	5,50 €



HELADOS ARTESANOS | HANDMADE ICE CREAM GLACE ARTISANALE | HANDGEMACHTES EIS

VAINILLA VANILLE	VANILLA VANILLE	4,60 €
CHOCOLATE CHOCOLAT	CHOCOLATE SCHOKOLADE	4,60 €
COCO NOIX DE COCO	COCONUT KOKOSNUSS	4,75 €
YOGURT Y MORA YOGOURT ET MÛRE	YOGURT AND BLACKBERRY JOGHURT UND BROMBEEREN	4,75 €
MANGO Y PIÑA MANGUE ET ANANAS	MANGO AND PINEAPPLE MANGO UND ANANAS	4,75 €
DE LA CASA (TURRÓN DE ALICANTE) OF THE HOUSE (ALICANTE NOUGAT) DE LA MAISON (ALICANTE NOUGAT) AUS DEM HAUS (ALICANTE NOUGAT)		4,90 €
TURRÓN (SIN AZUCAR) TURRON (SANS SUCRE)	SUGAR FREE NOUGAT ZUCKERFREIE TURRON	5,25 €



VINOS | WINES | VINS | WEINE

Blancos 3/4

Finca del Mar 11,25 €
Chardonnay. D.O. Valencia.

Marina Alta 13,00 €
Moscatel de Alejandría. D.O. Alicante.

Tibó de Moya 13,50 €
Merseguera, Moscatel grano menudo. D.O. Valencia.

Nebla 14,50 €
Verdejo. D.O. Castilla León.



Altea -RECOMENDADO- 14,75 €
Viura, Chardonnay. D.O. C. Rioja.

Loess 16,50 €
Verdejo. D.O. Rueda

Habla de ti 17,50 €
Sauvignon Blanc. V.T. Extremadura.

Altos de Torona Rosal 20,50 €
Albariño, Caiño y Loureira. D.O. Rías Baixas.

Blancos -otros formatos-

Marina Alta 3/8 L 7,25 €
Moscatel de Alejandría. D.O. Alicante.

Menade Dulce 1/2 L 10,00 €
Sauvignon Blanc - Ecológico. D.O. Rueda.

Altea 1/2 L 10,50 €
Viura, Chardonnay. D.O. C. Rioja.

Cavas

El Miracle Brut 14,90 €
Macabeo, Chardonnay. D.O. Cava. Utiel-Requena).

Freixenet Cuveé DS Brut 19,00 €
Macabeo, Parellada, Xarel·lo. D.O. Cava (Sant Sadurní d'Anoia).

Elyssia Rosé Brut 20,50 €
Pinot Noir. D.O. Cava (Sant Sadurní d'Anoia).

Precio IVA incluido. Vinos para llevar 20% descuento.



Rosados

Audentia

Cabernet Sauvignon. D.O.P. Valencia.

11,25 €

Lambrusco Frizzante

Lambrusco Marani y Lambrusco Salamino. D.O. Italia.

11,75 €

Estrella de Murviedro Frizzante

Bobal, Tempranillo y Moscatel. D.O.P. Valencia.

12,00 €

Tarima

Monastrell. D.O. Alicante.

13,25 €



Tibó de Moya

Bobal y Monastrell. D.O. Valencia.

-RECOMENDADO-

13,50 €

Altea

Viura y Tempranillo. D.O.C. Rioja.

14,75 €

Príncipe de Viana Edición Rosa

Garnacha. D.O.C. Navarra.

14,95 €

Tintos 1/2 Litro

Antonio Alcaraz Crianza

15- Meses en barricas nuevas de roble francés y americano.
Mínimo 12 meses botella. Tempranillo y Mazuelo. D.O.C. Rioja.

14,90 €

Habla del Silencio

6 - Meses roble francés. Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo,
Cabernet Franc. V.T. Extremadura.

15,50 €

Valduero Crianza

15 - Meses en barrica roble más 12 meses en botella.
Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

18,90 €

Tintos Magnum 1,5 Litros

Lodi Crianza

15- Meses en barricas nuevas de roble francés y americano.
Tempranillo y Mazuelo. D.O.C. Rioja.

35,00 €

Carmelo Rodero 9 meses

Crianza de 9 meses en barrica de roble francés.
Tempranillo. D.O. Ribera de Duero.

36,00 €

Pepe Mendoza casa agrícola

Tinto Mediterráneo cultivado de forma sostenible.
Monastrell, Syrah, Alicante Bouschét. D.O. Alicante.

36,00 €



Tintos 3/4

Finca del Mar Crianza 6 - Meses en barricas de roble americano. Cabernet Sauvignon.D.O. Valencia.	11,25 €
Lambrusco Grasparossa Di Castelvetro Espumoso Lambrusca.D.O. Controllata.	12,90 €
Puerto Alicante Monastrell selección Maduración 6/8 meses. Monastrell.D.O. Alicante.	13,90 €
Altea Maceración Carbónica. Tempranillo.D.O.C. Rioja.	14,75 €
 El Miracle Art -RECOMENDADO- Maduración de 10 meses en roble francés de Allier. 25% Monastrell, 20% Pinot , Noir, 20% Shiraz,20% Merlot. D.O. Alicante.	15,90 €
Dolmo Roble 4 - Meses barrica bordelesas de roble nuevo. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.	16,00 €
Maria de Moya 12 - Meses en barrica. Bobal y Merlot. D.O. Valencia.	16,50 €
Pepe Mendoza casa agrícola Tinto Mediterráneo cultivado de forma sostenible. Monastrell, Syrah, Alicante Bouschét. D.O. Alicante.	18,90 €
Románico Teso la Monja 6 - Meses en barrica de roble francés de dos vinos. Tinta de Toro. D.O. Toro.	19,50 €
 Antonio Alcaraz Crianza -RECOMENDADO- 15- Meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Tempranillo y Mazuelo. D.O.C. Rioja.	20,50 €
Habla del Silencio 6 - Meses roble francés.Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc. V.T. Extremadura	21,00 €
Artuke Pies Negros Madurado 14 meses. Tempranillo y Graciano. D.O.C. Rioja.	21,00 €
Antídoto 8 meses en barricas de 600 litros roble francés (15% de nuevo). Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.	23,50 €
Ponce PF. El vino se transfiere a barricas de roble francés durante 10 meses. Bobal. D.O. Manchuela.	26,00 €



Valduero Crianza

15 - Meses en barrica roble más 12 meses en botella.
Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

28,50 €

Les Fonts d'Algar Selección

26 - Meses en barricas nuevas de roble francés.
Tempranillo. D.O.C. Rioja.

29,00 €



Finca Azaya

-RECOMENDADO-

Crianza en barrica: 14 meses, más de 12 meses en botella.
Tempranillo. D.O. Tierra Castilla y León.

29,50 €

El Abuelo Pedro

12 - Meses en barricas nuevas de roble francés.
Tempranillo. D.O. Rioja.

32,00 €

El Veneno

12 meses en barrica de 500 litros de roble francés
Monastrell con raspa. D.O. Alicante.

32,00 €

Clunia Malbec

15 meses en barricas francesas, incluyendo la fermentación maloláctica.
100% Malbec.V.T. Castilla y León

38,00 €

Quinta Sardonía

20 meses. 16% en barricas de roble francés nuevas.
Tinto fino, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec. V.T. Castilla y León.

45,00 €



APERITIVOS

Martini (Blanco, Rojo)	3,00 €
Vermut Artesano	3,50 €
Freixenet Mini Nevada Cordon Negro	4,50 €
Aperol Spritz	5,50 €
Campari	3,00 €
Ricard	2,50 €
Tío Pepe	2,50 €
Pedro Ximénez	3,50 €
Moscatel	2,00 €
Oporto	2,50 €

REFRESCOS Y COPAS DE VINO

Agua	1/2 Litro	2,20 €
Agua	1- Litro	2,90 €
Agua con gas	1/2 Litro	2,60 €
Biter Kas		2,25 €
Zumos (manzana, melocotón, piña)		2,20 €
Zumo de naranja natural		3,50 €
Tónica		2,20 €
Coca-cola		2,20 €
Coca-cola Zero		2,20 €
Fanta Naranja		2,20 €
Fanta Limón		2,20 €
Trina de Naranja		2,50 €
Casera	1/2 Litro	2,00 €
Copa Tinto de Verano		2,60 €
Jarra Tinto de Verano		7,50 €
Jarra de Sangría		12,00 €
Copa Vino Blanco Verdejo		2,60 €
Copa Vino Rosado		2,50 €
Copa Vino Tinto Rioja		3,25 €
Copa Vino Tinto Ribera del Duero		3,25 €

VODKAS

Smirnoff	3,00 €
Absolut	4,00 €
Premium	5,00 €

CERVEZAS

Estrella Galicia	2,60 €
San Miguel Magna	2,60 €
San Miguel 1516	2,90 €
Birra Moretti	3,20 €
Nispra	3,50 €
Althaia Blonde Ale	3,60 €
Althaia Mistral Imperial Ipa	4,50 €
Sin Alcohol 0,0	2,60 €
Radler	2,60 €
Sin Gluten	2,80 €

GINEBRAS

Larios	2,75 €
Beefeater	3,25 €
Tanqueray	3,75 €
Broker's	4,00 €
Seagram's	4,00 €
Puerto de Indias	4,00 €
Bombay Sapphire	4,50 €
Martin Miller's	5,50 €
Bulldog	5,50 €
Nordés	6,50 €
Brockmans	6,50 €
Hendrick's	6,50 €
G'Vine	7,00 €

WHISKIES

Dyc	3,25 €
White Label	4,00 €
JB	4,00 €
Ballantine's	4,00 €
Johnnie Walker E.R.	4,00 €
Cutty Sark	4,00 €
Jameson	4,50 €
Jack Daniel's	5,00 €
Johnnie Walker E.N.	5,50 €
JB 15 años	5,50 €
Carhdu	5,50 €
Glenfiddich	6,00 €
Knockando	6,00 €



BRANDY

Veterano	2,50 €
Soberano	2,50 €
Terry	2,50 €
Magno	3,00 €
Carlos I	6,50 €
Cardenal Mendoza	6,50 €
1866	10,50 €

RON

Bacardi	3,00 €
Negrita	2,75 €
Cacique	3,00 €
Barceló	3,50 €
Brugal	3,50 €
Matusalem 15 años	5,50 €
Barceló Imperial	5,50 €

LICORES

Anís Tenis	3,00 €
Anís Dulce	2,25 €
Chinchón	2,50 €
Marie Brizard	2,50 €
Grand Marnier amarillo	4,50 €
Tía María	4,00 €
Malibu	3,00 €
Pacharan Baines	3,50 €
Cointreau	4,00 €
Drambuie	4,50 €
Baileys	3,50 €
Amaretto Disaronno	3,00 €
Licor 43	3,50 €
Cerol	3,00 €
Ponche Caballero	2,50 €

DIGESTIVOS

Fernet Branca	3,00 €
Orujo Blanco	2,50 €
Orujo de Hiervas	2,50 €
Orujo de Miel	2,50 €
Crema de Orujo	2,50 €
Grapa	2,50 €
Limoncello	3,00 €
Peché	2,50 €
Licor de Manzana	2,50 €
Licor de Melocotón	2,50 €
Licor de Avellana	2,50 €
Crema de Chocolate	2,50 €

CAFES - INFUSIONES

Café o Descafeinado Solo	1,50 €
Café o Descafeinado Cortado	1,60 €
Café o Descafeinado Con leche	1,80 €
Café o Descafeinado Americano	1,70 €
Café o Descafeinado Bombón	2,20 €
Café o Descafeinado Belmonte	2,75 €
Café o Descafeinado Carajillo Quemado	2,75 €
Café o Descafeinado Capuchino	2,60 €
Café o Descafeinado Latte Macchiato	3,50 €
Café o Descafeinado Irlandés	6,50 €
Café o Descafeinado Escocés	6,50 €
Poleo	1,50 €
Manzanilla	1,50 €
Tila	1,50 €
Tomillo	1,50 €
Hinojo	1,50 €
Frutas del Bosque	2,00 €
Rooibos Albahaca	2,00 €
Té Rojo	2,00 €
Té Verde	2,00 €
Té Verde Hierbabuena	2,00 €