



# MENÚ

PIZZERIA - CREPERIA

## ENTRANTES | FORRETTER VOORGERECHTEN | СМЕШАННОЕ

TABLA DE PATÉS PATÉ-SELECTIE	ASSORTERTE PATÉER ПАШТЕТНОЕ АССОРТИ	8,95 €
CROQUETAS DE LA ABUELA KROKETTEN OP GROOTMOEDERS WIJZE	BESTEMORS KROKETTER БАБУШКИНЫ КРОКЕТЫ	9,60 €
TABLA DE QUESOS KAASPLANK	OSTETALLERKEN СЫРНОЕ АССОРТИ	12,50 €
GAMBAS AL AJILLO GARNALE IN KNOFLOOK	REKER I HVITLØKSSAUS КРЕВЕТКИ В ЧЕШОЧНОМ СОУСЕ	10,50 €
FOIE GRAS DE PATO EENDEN-FOIEGRAS	GÅSELEVERPATÉ ФУА-ГРА ИЗ УТКИ	14,50 €
BERENJENAS A LA BOLOÑESA AUBERGINES MET BOLOGNESE	FYLTE AUBERGINER BOLOGNAISE БАКЛАЖАНЫ В СОУСЕ БОЛОНЬЕЗЕ	9,50 €
CONSOMÉ DE LA CASA CONSOMMÉ VAN HET HUIS	HUSETS CONSOMMÉ ДОМАШНИЙ КОНСОМЕ	5,50 €
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA GEGRATINEERDE VIENSOEP	LØKSUPPE GRATINERT ЛУКОВЫЙ СУП	7,50 €
CAMEMBERT FRITO GEFRITUURDE CAMEMBERT	СТЕКТ CAMEMBERT ЖАРЕННЫЙ СЫР КАМЕМБЕР	8,50 €
ENTRANTES VARIADOS (camembert frito, foie y jamón de pato) HORS D'OEUVRES (camembert, foie gras og andeskinke) GEVARIEERDE HAPJES (camembert, foie gras, eendenham) РАЗЛИЧНЫЕ ЗАКУСКИ (жареный сыр камембер, фуа-гра и хамон из утки)		14,50 €
CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y LASCAS DE PARMESANO KALVE-CARPACCIO MED RUCCOLA OG PARMESANSTRIMLER KALFSCAPRACCIO MET RAKTESLA EN PARMEZAANSCHILFERS КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С РУКУЛОЙ И КУСОЧКАМИ ПАРМЕЗАНА		12,50 €
SERVICIO DE PAN POR PERSONA BROOD PER PERSOON	BRØD PER PERSON ПОРЦИЯ ХЛЕБА НА ЧЕЛОВЕКА	0,90 €
SERVICIO DE PAN SIN GLUTEN GLUTENVRIJ BROOD	GLUTENFRITT BRØD БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	1,25 €



## ENSALADAS | SALATER | SALADES | САЛАТЫ

DE LA CASA (lechuga, tomate, cebolla, pepino, huevo, lombarda, atún, espárragos, zanahoria)

HUSETS SALAT (salat, tomat løk, agurk eg g, rødbe te r, tunfisk, aspa rge s, gulrot og oli vener)

7,90 €

SALADE VAN HET HUIS (sla, tomaat, ui, kom komme r, ei, biet, tonijn, aspe rge s, wortel en olij ven)

ДОМАШНИЙ САЛАТ (помидоры, зелень, лук, оливки и огурцы)

AGUACATE CON SALSA ROSA Y GAMBAS

AVOCADO MED COCKTAILDRESSING OG REKER

8,90 €

AVOCADO MET COCKTAILSAUS EN GARNALE

АВОКАДО С РОЗОВЫМ СОУСОМ И КРЕВЕТКАМИ

ENSALADA DE VENTRESCA TUNFISKSALAT

11,00 €

TONIJN SALADE САЛАТ ИЗ ФИЛЕ МАКРЕЛИ

ENSALADA CON RULO DE CABRA SALAT MED GEITOST

12,00 €

SALADE MET GEITENKAAS САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

BURRATA SOBRE UNA BASE FOCACCIA

BURRATA PÅ BASIS AV FOCACCIA & YJEPES

13,90 €

BURRATA OP BASIS VAN FOCACCIA

БУРРАТА НА ОСНОВЕ ФОКАЧЧА

## CREPES SALADOS | PANNEKAKER ZOUTE PANNENKOEKEN | ИНЫ С СОЛЕННОЙ

CAMEMBERT MED CAMEMBERT

8,50 €

MET CAMEMBERT СЫР КАМЕМБЕР

GITANES (jamón, pimienta, champiñón, tomate y cebolla)

GITANES (skinke, paprika, sjampinjonger, tomat og løk)

8,90 €

GITANES (ham, paprika, champignons, tomaat en ui)

ХИТАНЕС (хамон, стручковый перец, шампиньоны, помидоры и лук)

SALMÓN Y CAVIAR MED LAKS OG KAVIAR

10,50 €

MET ZALM EN KAVIAAR ЛОСОСЬ И ИКРА

GAMBAS AL NERO DI SEPIA REKER AL NERO DI SEPIA

GAMBA'S AL NERO DI SEPIA (INKTVISINKT)

11,90 €

КРЕВЕТКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ



## NUESTRAS PASTAS | VÅRE PASTARETTER ONZE PASTASCHOTELS | НАШИ ПАСТЫ

SPAGHETTI BOLOGNESA GRATINADOS **GRATINERT SPAGHETTI BOLOGNAISE**  
GEGRATINEERDE SPAGHETTI BOLOGNESE 9,00 €  
СПАГЕТТИ В СОУСЕ «БОЛОНЬЕЗЕ» ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ

SPAGHETTI STROMBOLI (tomate, champiñones, aceitunas, anchoas y picante)  
**SPAGHETTI STROMBOLI** (tomat, sjampinjonger, olivener, ansjos og sterkt krydder) 9,00 €  
**SPAGHETTI STROMBOLI** (pikante tomatensaus met champignons, olijven en anjovis)  
СПАГЕТТИ «СТРОМБОЛИ» (помидоры, шампиньоны, оливки, анчоусы и острая приправа)

SPAGHETTI CARBONARA **SPAGHETTI CARBONARA** 9,25 €  
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

LASAGNA **LASAGNE LASAGNE ЛАЗАНЬЯ** 9,25 €

ESPINACAS CON PASTA (spaghetti, espinacas, nata, queso y ajo)  
**SPINAT MED PASTA** (spaghetti, spinat, fløte, ost og hvitløk) 9,25 €  
**SPINAZIE MET PASTA** (spaghetti, spinazie, room, kaas en knoflook)  
ШПИНАТ С ПАСТОЙ (спагетти, шпинат, сливки, сыр и чеснок)

CANELLONI **CANNELLONI CANNELLONI КАННЕЛОНИ** 9,50 €

SPAGHETTI MARINERA (cebolla, chirlas y nata)  
**SPAGHETTI MARINERA** (løk, muslinger og fløte) 9,50 €  
**SPAGHETTI MARINARA** (ui, venusschelpen en room)  
СПАГЕТТИ «ПО-ФЛОТСКИ» (лук, съедобные ракушки и сливки)

SPAGHETTI BUCANERA (gambas, calamares, chirlas, anchoas, ajo y tomate)  
**SPAGHETTI BUCANERA** (reker, blekksprut, muslinger, ansjos, hvitløk og tomat) 10,50 €  
**SPAGHETTI BUCANERA** (garnale, pijlinktvis, venusschelpen, anjovis, knoflook en tomatensaus)  
ПИРАТСКИЕ СПАГЕТТИ (креветки, кальмары, съедобные ракушки, анчоусы, чеснок и помидоры)

SPAGHETTI MARQUÉS AL NERO DI SEPIA (cebolla, salmón, gambas y nata)  
**SPAGHETTI MARQUÉS AL NERO DI SEPIA** (løk, reker, laks og fløte) 11,00 €  
**SPAGHETTI MARQUÉS AL NERO DI SEPIA** (ui, zalm, garnale en room)  
СПАГЕТТИ «МАРКИЗ» С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ (лук, лосось, креветки и сливки)

TORTELLINI REQUESÓN Y ESPINACAS  
**TORTELLINI MED RICOTTA OG SPINAT** 11,00 €  
**TORTELLINI MET KWARK EN SPINAZIE**  
ТОРТЕЛЛИНИ С ТВОРОГОМ И ШПИНАТОМ

TAGLIATELLE PRIMAVERA CON GAMBAS  
**TAGLIATELLE MED GRØNNSAKER OG REKER** 12,00 €  
**TAFIATELLE MET GROENTEN EN GARNALE**  
СПАГЕТТИ «ВЕЧНА» С КРЕВЕТКАМИ



## PIZZAS | PIZZAS | PIZZA'S | ПИЦЦЫ

**MARGARITA** (tomate, mozzarella, aceitunas, tomate cherry, albahaca y orégano)

**MARGARITA** (tomat, mozzarella, oliven, cherrytomat, basilikum og oregano)

**MARGARITA** (tomatensaus, mozzarella, olijven, cherrytomaatjes, basilicum en oregano)

**МАРГАРИТА** (томатная паста, сыр моцарелла, оливки и орегано)

8,00 €

**DE LA TERRA** (tomate, mozzarella, morcilla, ajo y orégano)

**DE LA TERRA** (tomat, blodpølse, hvitløk, mozzarella og oregano)

**DE LA TERRA** (tomatensaus, mozzarella, zwarte pens, knoflook en oregano)

**ДЭ ЛА ТЪЕРРА** (томатная паста, сыр моцарелла, кровяная колбаса, чеснок и орегано)

9,00 €

**MARINERA** (tomate, mozzarella, cebolla, atún y orégano)

**MARINERA** (tomat, mozzarella, løk, tunfisk og oregano)

**MARINARA** (tomatensaus, mozzarella, ui, tonijn en oregano)

**МАРИНЕРА** (томатная паста, сыр моцарелла, лук, тунец и орегано)

9,00 €

**CAPRICIOSA** (tomate, mozzarella, jamón, champiñones y orégano)

**CAPRICCIOSA** (tomat, mozzarella, skinke, sjampinjong og oregano)

**CAPRICCIOSA** (tomatensaus, mozzarella, ham, champignons en oregano)

**КАПРИЧЧОСА** (томатная паста, сыр моцарелла, хамон, шампиньоны и орегано)

9,10 €

**CUATRO QUESOS** (tomate, mozzarella, emmental, roquefort, camembert y orégano)

**FIRE OSTER** (tomat, mozzarella, emmental, roquefort, camembert og oregano)

**VIER KAZEN** (tomatensaus, mozzarella, emmental, roquefort, camembert en oregano)

**ЧЕТЫРЕ СЫРА** (томатная паста, сыр моцарелла, сыр эменталь, сыр рокфор и орегано)

9,40 €

**NAPOLITANA** (tomate, mozzarella, jamón, anchoas, aceitunas y orégano)

**NAPOLITANA** (tomat, mozzarella, skinke, ansjos, oliven og oregano)

**NAPOLITANA** (tomatensaus, mozzarella, ham, ansjovis, olijven en oregano)

**НАПОЛИТАНА** (томатная паста, сыр моцарелла, хамон, анчоусы, оливки и орегано)

9,40 €

**STROMBOLI** (tomate, mozzarella, bacón, longaniza, cebolla, picante y orégano)

**STROMBOLI** (tomat, mozzarella, bacon, pølse, løk, sterkt krydder og oregano)

**STROMBOLI** (pikante tomatensaus, mozzarella, spek, worst, ui en oregano)

**СТРОМБОЛИ** (томатная паста, сыр моцарелла, бекон, колбаса, лук, острая, приправа и орегано)

9,75 €

**VEGETARIANA** (tomate, mozzarella, pimiento, cebolla, champiñón, berenjena y orégano)

**VEGETAR** (tomat, mozzarella, pepper, løk, sjampinjong, auberginer og oregano)

**VEGETARISCH** (tomatensaus, mozzarella, paprika, ui, champignon, aubergine en oregano)

**ВЕГЕТАРИАНСКАЯ** (томатная паста, сыр моцарелла, стручковый перец, лук, шампиньоны, баклажаны и орегано)

9,90 €

**CUATRO ESTACIONES** (tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, anchoas, aceitunas)

**FIRE ÅRSTIDER** (tomat, mozzarella, skinke, sjampinjong, artisjokker, ansjos, oliven)

**VIER SEIZOENEN** (tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, artisjokken, anjovis, olijven)

**ЧЕТЫРЕ ВРЕМЕНИ ГОДА** (томатная паста, сыр моцарелла, хамон, шампиньоны, артишоки, анчоусы, оливки и орегано)

10,20 €

Pizzas sin GLUTEN + 0,80 €

GLUTEN-fri pizza + € 0,80

GLUTEN-vrije pizza's + € 0,80

Безглютеновая пицца + 0,80 €

Precios con I.V.A. Incluido

Priser inkl. moms

BTW inbegrepen in de prijs

Цены приведены с включенным в стоимость НДС



<b>CALZONE</b> (tomate, mozzarella, jamón, champiñones, huevo y orégano)	
<b>CALZONE</b> (tomat, mozzarella, skinke, sjampinjong, egg, og oregano)	10,45 €
<b>CALZONE</b> (tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, ei en oregano)	
<b>КАЛЬЦОНЕ</b> (томатная паста, сыр моцарелла, хамон, шампиньоны, яйцо и орегано)	
<b>FRUTTI DI MARE</b> (tomate, mozzarella, gambas, mejillones, berberechos y orégano)	
<b>FRUTTI DI MARE</b> (tomat, mozzarella, reker, blåskjell, hjerteskjell og oregano)	10,70 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> (tomatensaus, mozzarella, garnale, mosselen, kokkels en oregano)	
<b>ФРУТТИ ДИ МАРЕ</b> (томатная паста, сыр моцарелла, креветки, мидии, сердцевидки и орегано)	
<b>MARQUÉS</b> (tomate, mozzarella, salmón, gambas, cebolla y orégano)	
<b>MARQUÉS</b> (tomat, mozzarella, laks, reker, løk og oregano)	11,25 €
<b>MARQUÉS</b> (tomatensaus, mozzarella, zalm, garnale, ui en oregano)	
<b>МАРКИЗ</b> (томатная паста, сыр моцарелла, лосось, креветки, лук и орегано)	
<b>BRESAOLA</b> (tomate, mozzarella, bresaola, rucula, tomate cherry, lascas de parmesano y oregano)	
<b>BRESAOLA</b> (tomat, mozzarella, bresaola, arugula, cherrytomat, parmesan flak og oregano)	12,40 €
<b>BRESAOLA</b> (tomatensaus, mozzarella, bresaola, cherrytomaatjes, rucola en parmezaanse kaas en oregano)	
<b>БРЕЗАОЛА</b> (помидоры, моцарелла, брезаола, руккола, помидоры черри, пармезан и орегано)	
Pizzas sin GLUTEN + 0,80 €	GLUTEN-fri pizza + € 0,80
GLUTEN-vrije pizza's + € 0,80	Безглютеновая пицца + 0,80 €

## CARNES | KJØTT | VLEESGERECHTEN | МЯСНЫЕ БЛЮДА

<b>CORDÓN BLUE CON SALSA CHAMPIÑÓN</b>				
<b>BLÅ SNOR MED SOPPSAUS</b>	11,75 €			
<b>BLAUW KOORD MET CHAMPIGNONSAUS</b>				
<b>КОРДОН БЛЮ С ГРИБНЫМ СОУСОМ</b>				
<b>ENTRECOT A LA PLANCHA</b>	<b>ENTRECÔTE</b>	<b>ENTRECÔTE</b>	<b>АНТРЕКОТ</b>	16,90 €
<b>SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA</b>	<b>OKSE INDREFILET</b>			19,90 €
<b>KALFSMEDAILLON</b>	<b>ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ</b>			
<b>SOLOMILLO AL FOIE CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ</b>				
<b>OKSE INDREFILET MED FOIE MED PEDRO XIMENEZ</b>				24,50 €
<b>KALFSMEDAILLON MET FOIE GRAS MET PEDRO XIMENEZ</b>				
<b>ФИЛЕ В ФУА-ГРА И ПЕДРО ХИМЕНЕС</b>				

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

Våre kjøttretter kan serveres med følgende sauser etter ønske: peppersaus eller sjampinjongsaus.  
Hver ekstra saus har et pristillegg på 2 €.

U kunt kiezen uit de volgende sauzen voor uw vleesgerechten: pepersaus of champignonsaus.  
Elke saus heeft een prijs van 2 €.

Мясные блюда могут быть поданы со следующими соусами на Ваш выбор: соус из стручкового перца и соус из шампиньонов.  
каждый соус имеет дополнительную стоимость 2 €.



PESCADOS | FISK | VISGERECHTEN | РЫБНЫЕ БЛЮДА

EMPERADOR A LA PLANCHA GRILLET SVERDFISK 13,00 €  
GEGRILDE ZWAARDVIS ЖАРЕНАЯ МЕЧ-РЫБА

DORADA A LA ESPALDA GULLMAKRELL A LA ESPALDA 13,75 €  
GOUDBRASEM A LA ESPALDA ДОРАДА А ЛА ЭСПАЛЬДА

LOMOS DE LUBINA A LA SIDRA HAVABBORFILET MED SIDERSAUS 14,75 €  
ZEEBAARSFILET MET CIDER ФИЛЕ МОРСКОГО СУДАКА В СИДРЕ

CREPES DULCES | DESSERT PANNEKAKER |  
ZOETE PANNEN KOEKEN | БЛИНЫ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ

DE AZÚCAR MED SUKKER MET SUIKER С САХАРОМ 4,75 €

DE CHOCOLATE MED VARM SJOKOLADE 5,20 €  
MET WARME CHOCOLADE С ШОКОЛАДОМ

DE NARANJA MED APPELSIN MET SINAASAPPEL С АПЕЛЬСИНОМ 5,90 €

SUZETTE (naranja, limón, Grand Marnier, coñac) SUZETTE (appelsin, sitron, Grand Marnier, konjakk) 6,90 €  
SUZETTE (sinaasappel, citroen, Grand Marnier en cognac) СУЗЕТТ (апельсин, лимон, Grand Marnier и коньяк)

POSTRES | DESSERTER | NAGERECHTEN | ДЕСЕРТЫ

MOUSSE DE CHOCOLATE SJOKOLADEMOUSSE 4,50 €  
CHOCOLADEMOUSSE ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

SORBETE DE LIMÓN SITRONSORBET 4,75 €  
CITROENSORBET ЛИМОННЫЙ ЩЕРБЕТ

PROFITEROLES VANNBAKKELS 5,00 €  
SOESJES ПРОФИТРОЛИ

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS OSTEKAKE MED BLÅBÆR 5,20 €  
KAASTAART MET BOSBESSEN СЫРНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

LAVA STROMBOLI (pastel de chocolate con almendras) 5,20 €  
LAVA STROMBOLI (sjo kolade ka ke med mandler)  
LAVA STROMBOLI (chocoladeca ke met amandelen)  
ЛАВА СТРОМБОЛИ (шоколадный пирог с миндалем)

TIRAMISÚ TIRAMISU TIRAMISU ТИРАМИСУ 5,50 €



HELADOS ARTESANOS | HANDMADE ICE CREAM  
HANDGEMACHTES EIS | НАШИ РЕМЕСЛЕННИКИ МОРОЖЕНОЕ

VAINILLA VANILLA 4,60 €  
VANILLE ВАНИЛЬ

CHOCOLATE CHOCOLATE 4,60 €  
SCHOKOLADE ШОКОЛАД

COCO COCONUT 4,75 €  
KOKOSNUSS КОКОС

YOGURT Y MORA YOGURT AND BLACKBERRY 4,75 €  
JOGHURT UND BROMBEEREN ЙОГУРТ И ЕЖЕВИКА

MANGO Y PIÑA MANGO AND PINEAPPLE 4,75 €  
MANGO UND ANANAS МАНГО И АНАНАС

DE LA CASA (TURRÓN DE ALICANTE)  
OF THE HOUSE (ALICANTE NOUGAT) 4,90 €  
AUS DEM HAUS (ALICANTE NOUGAT)  
ИЗ ДОМА (АЛИКАНТЕ НУГА)

TURRÓN (SIN AZUCAR) SUGAR FREE NOUGAT 5,25 €  
ZUCKERFREIE TURRON НУГА (БЕЗ САХАРА)



---

## VINOS | WINES | VINS | WEINE

---

### Blancos 3/4

<b>Finca del Mar</b> Chardonnay. D.O. Valencia.	11,25 €
<b>Marina Alta</b> Moscatel de Alejandría. D.O. Alicante.	13,00 €
<b>Tibó de Moya</b> Merseguera, Moscatel grano menudo. D.O. Valencia.	13,50 €
<b>Nebula</b> Verdejo. D.O. Castilla León.	14,50 €
 <b>Altea -RECOMENDADO-</b> Viura, Chardonnay. D.O. C. Rioja.	<b>14,75 €</b>
<b>Loess</b> Verdejo. D.O. Rueda	16,50 €
<b>Habla de ti</b> Sauvignon Blanc. V.T. Extremadura.	17,50 €
<b>Altos de Torona Rosal</b> Albariño, Caiño y Loureira. D.O. Rías Baixas.	20,50 €

### Blancos -otros formatos-

<b>Marina Alta</b> Moscatel de Alejandría. D.O. Alicante.	3/8 L	7,25 €
<b>Menade Dulce</b> Sauvignon Blanc - Ecológico. D.O. Rueda.	1/2 L	10,00 €
<b>Altea</b> Viura, Chardonnay. D.O. C. Rioja.	1/2 L	10,50 €

### Cavas

<b>El Miracle</b> Macabeo, Chardonnay. D.O. Cava. Utiel-Requena).	Brut	14,90 €
<b>Freixenet Cuveé DS</b> Macabeo, Parellada, Xarel·lo. D.O. Cava (Sant Sadurní d'Anoia).	Brut	19,00 €
<b>Elyssia Rosé</b> Pinot Noir. D.O. Cava (Sant Sadurní d'Anoia).	Brut	20,50 €

---

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 **-RECOMENDADO-**

Bobal y Monastrell. D.O. Valencia.

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 bodega de 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 Roderó 9 meses

Crianza de 9 meses en bodega de roble francés.  
Tempranillo. D.O. Ribera del 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

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