



Vinos Blancos *White Wines*

Bodegas 35 Blanco Afrutado.....4€/23€

Semidulce fresco pero goloso con notas a fruta tropical intensas.

Fresh semisweet wine yet indulgent, with intense tropical fruit notes.

Marqués del Atrio Blanco • Rioja.....4€/19€

Fresco y frutal, con notas cítricas y toques florales. Perfecto con risottos cremosos.

Fresh and fruity, with citrus notes and floral hints. Perfect with creamy risottos.

Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc

Mencey Chasna Afrutado • Abona (Tenerife)25€

Exótico y afrutado, con aromas tropicales y un final floral. Perfecto para antipasti frescos.

Exotic and fruity, with tropical aromas and a floral finish. Perfect for fresh antipasti.

Listán Blanco

Gran Novás Albariño • Rías Baixas.....26€

Cítrico y vibrante, con toques de albaricoque y melocotón. Fantástico con pasta al pesto.

Citrusy and vibrant, with hints of apricot and peach. Fantastic with pesto pasta.

Albariño

Pinot Grigio Trentino • Trentino.....4,5€/25€

Refrescante y elegante, con notas de manzana verde y pera. Ideal para acompañar ensaladas y mariscos.

Refreshing and elegant, with notes of green apple and pear. Ideal to accompany salads and seafood.

Pinot Grigio

Marqués del Atrio 2 Cepas Vino de Guarda • Rioja.....29€

Estructurado y complejo, con matices de vainilla y frutos secos. Ideal con risotto de setas.

Structured and complex, with hints of vanilla and dried fruits. Ideal with mushroom risotto.

Viura, Tempranillo Blanco

El Grifo Seco 75 cl • Lanzarote.....32€

Seco y mineral, con notas de frutas blancas y un toque salino. Perfecto con pescados a la parrilla.

Dry and mineral, with notes of white fruits and a salty touch. Perfect with grilled fish.

Malvasía Volcánica

Viñático Malvasía Aromático Afrutado • Tenerife.....39€

Aromas intensos de flores, frutas tropicales y cáscara de naranja amarga. Equilibrado en boca, ideal con mariscos y quesos suaves.

Intense aromas of flowers, tropical fruits, and bitter orange peel. Balanced on the palate, ideal with seafood and mild cheeses.

Malvasía Aromática

Vinos Tintos *Red Wines*

Marqués del Atrio Tinto Joven • Rioja4€/19€

Joven y afrutado, con notas de frutos rojos y un toque especiado. Ideal para carnes a la parrilla.

Young and fruity, with notes of red berries and a hint of spice. Ideal for grilled meats.

Tempranillo, Garnacha

Marqués del Atrio Crianza Ed. Limitada • Rioja.....34€

Complejo y equilibrado, con notas de vainilla y frutos negros. Perfecto para platos de caza.

Complex and balanced, with notes of vanilla and dark fruits. Perfect for game dishes.

Tempranillo, Graciano

Contino Reserva • Rioja.....49€

Elegante y profundo, con matices de ciruela, tabaco y especias. Marida con estofados y quesos curados.

Elegant and deep, with hints of plum, tobacco, and spices. Pairs well with stews and aged cheeses.

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Valderivero Crianza • Ribera del Duero.....4,5€/21€

Aromas intensos de frutos del bosque y toques balsámicos. Ideal con embutidos y carnes rojas.

Intense aromas of berries and balsamic hints. Ideal with cured meats and red meats.

Tempranillo

Pago de los Capellanes Crianza • Ribera del Duero.....54€

Estructurado y sedoso, con notas de frutos negros y toques de roble. Perfecto para asados.

Structured and silky, with notes of dark fruits and hints of oak. Perfect for roasts.

Tempranillo

Condado de Oriza • Ribera del Duero.....26€

Vino robusto con notas de cereza madura y especias. Acompaña bien platos de cordero.

Robust wine with notes of ripe cherry and spices. Pairs well with lamb dishes.

Tempranillo

Matarromera Reserva • Ribera del Duero.....73€

Intenso y complejo, con matices de frutos negros, cacao y vainilla. Ideal para ocasiones especiales.

Intense and complex, with hints of dark fruits, cocoa, and vanilla. Ideal for special occasions.

Tempranillo

Vinos del Paseante la Escucha • Bierzo.....24€

Fresco y afrutado, con notas de mora y un toque mineral. Marida con pastas y carnes blancas.

Fresh and fruity, with notes of blackberry and a mineral touch. Pairs well with pasta and white meats.

Mencia

Ceramic Vicente Gandía • Valencia.....28€

Suave y equilibrado, con aromas de frutos rojos y toques tostados. Ideal con arroces y carnes suaves.

Soft and balanced, with aromas of red fruits and toasted hints. Ideal with rice dishes and mild meats.

Monastrell

Muri Negroamaro Puglia IGP • Puglia (Italia).....4,5€/23€

Potente y afrutado, con notas de mora y especias. Acompaña a la perfección pastas con ragù.

Powerful and fruity, with notes of blackberry and spices. Perfectly pairs with pasta with ragù.

Negroamaro

Chianti Classico Banfi • Toscana (Italia).....38€

Robusto y especiado, con aromas de cereza madura y roble. Perfecto con bistecca alla fiorentina.

Robust and spicy, with aromas of ripe cherry and oak. Perfect with bistecca alla fiorentina.

Sangiovese

Vinos Rosados *Rosé Wines*

Marqués del Atrio Rosado • Rioja4€/19€

Fresco y ligero, con notas de fresa y frambuesa.

Fresh and light, with notes of strawberry and raspberry.

Garnacha

Marqués de Cáceres Excellens Rosado • Rioja.....24€

Luminoso color rosa pálido, con aromas florales y frutales. Perfecto para mariscos y platos ligeros.

Bright pale pink color, with floral and fruity aromas. Perfect for seafood and light dishes.

Garnacha Tinta, Tempranillo

Viñático Rosado • Tenerife.....28€

Aromas frescos de frutos rojos y notas florales. Acompaña bien pescados y ensaladas.

Fresh aromas of red fruits and floral notes. Pairs well with fish and salads.

Listán Negro

Vinos Espumosos *Sparkling Wines*

Maschio di Cavalieri Extra Dry • Prosecco DOC4,5€/22€

Fresco y afrutado, con notas de manzana verde y pera. Ideal como aperitivo o con platos ligeros.

Fresh and fruity, with notes of green apple and pear. Ideal as an aperitif or with light dishes.

Glera

Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs • Cava.....42€

Espumoso con notas a frutos rojos, cítricos y brioche. En boca es cremoso, fresco y elegante, con burbuja fina y final persistente.

Sparkling, with notes of red fruits, citrus, and brioche. On the palate, it is creamy, fresh, and elegant, with fine bubbles and a lasting finish.

Pinot Noir, Xarel·lo, Trepat

Ayala Brut Champagne • Champagne.....75€

Elegante y equilibrado, con notas de cítricos y flores blancas. Ideal para celebraciones y mariscos.

Elegant and balanced, with notes of citrus and white flowers. Ideal for celebrations and seafood.

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Lambrusco Rosé Giuseppe Verdi • Emilia-Romagna.....22€

Ligero y refrescante, con sabores de frutos rojos. Acompaña bien aperitivos y platos de pasta.

Light and refreshing, with flavors of red fruits. Pairs well with appetizers and pasta dishes.

Lambrusco

Cócteles *Cocktails*

Aperol Spritz8€

Prosecco, Aperol, Agua con gas

Hugo.....8€

Prosecco, Flor de Sauco St. Germain, Lima, Menta y Agua con gas

Mojito (frutas)8,5€

Rones, Lime, Menta, Azúcar, Seltz, (frutas)

Espresso Martini8,5€

Vodka Grey Goose, Licor de café, Café Espresso

Sangría Españolacopa 6€ • Jarra 14€

Tinto o blanco • Red or white

Cervezas *Beers*

Dorada (Caña).....3€

Dorada 0,40L (Jarra).....4,5€

Caña al Limón.....3€

Estrella Galicia 0,33L.....3€

1906 Reserva Especial.....3,5€

Paulaner Trigo 0,50L.....6€

Erdinger Trigo 0,50L.....4,5€

Estrella Damm Tostada 0,0%.....3€

Refrescos *Soft Drinks*

Agua sin gas.....	2,6€
Agua con gas.....	2,75€
Coca Cola.....	2,8€
Coca Cola Zero.....	2,8€
Fanta Naranja / Limón.....	2,8€
Sprite.....	2,8€
Ginger Ale.....	2,8€
Tónica Royal Bliss.....	2,8€
Zumo Naranja / Meloc. / Manz. / Piña.....	3€
Nestea Limón / Mango Piña.....	3€
Aquarius Naranja / Limón.....	3€
Appleteiser.....	3€
Spezi.....	3,5€
Ginger Beer.....	3€
Apfelschorle.....	2,8€
Weinschorle.....	5€

Whisky

J&B.....	6€
Jim Beam.....	6€
Jack Daniel's.....	7€
Dewar's 12.....	9€
Dewar's White Label.....	6€

Aperitivos & Licores

Ron Miel.....	5€
Limoncello.....	5€
Sambuca Molinari.....	5€
Vermouth Martini Rosso.....	4,5€
Vermouth Martini Bianco.....	4,5€
Vermouth Martini Fiero.....	4,5€
Licor de Hierbas Gallego.....	5€
Crema de Orujo Gallego.....	5€
Averna.....	5€
Ramazotti.....	5€
Licor Café.....	5€
Baileys.....	6€
Grappa.....	5€
Amaro Montenegro.....	5€
Frangelico.....	5€

Vodka

Grey Goose.....	10€
Eristoff.....	6€

Ron

Bacardi Carta Blanca.....	6€
Santa Teresa Gran Reserva.....	6€
Santa Teresa 1796.....	12€
Zacapa 23.....	14€
Arehucas Oro.....	6€
Arehucas Blanco.....	6€
Arehucas 12 años.....	8€
Arehucas 18 años.....	10€

Ginebra

Bombay Sapphire.....	6€
Hendrick's.....	10€
Nordés.....	9€
Puerto de Indias.....	6€
Gordons.....	6€

Brandy

Veterano.....	5€
Carlos I.....	7€

Cafetería *Coffee*

Espresso.....	1,5€
30 ml café	
Americano.....	1,7€
Café aguado 60 ml	
Cortado.....	1,8€
Café con poca leche	
Café con Leche.....	2,2€
Más leche que café	
Capuccino.....	2,5€
Espresso, crema de leche y cacao en polvo	
Latte Macchiato.....	3€
Espresso con leche y espuma	
Bombón.....	2€
Espresso con leche condensada	
Leche y Leche corto.....	2,2€
Espresso con leche y leche condensada	
Leche y Leche largo.....	2,5€
Espresso con más leche y leche condensada	
Barraquito.....	4,5€
Leche condensada, licor 43, espresso, leche, canela y limón	
Carijillo.....	3€
Espresso con bebida alcohólica	