



---

## LA HORA DEL VERMÚ

---

	copa
La Copa Rojo. Gonzalez Byass, Jerez de la Frontera.	4
Martini Rubino.	4,5
Martini Ambrato.	4,5
61 Vermut. Bodega 4 Rayas, Valladolid	4
Vermouth Izaguirre Reserva. Bodegas Izaguirre, Reus	4,5

### PARA PICAR...

	1/2	ración
• Sobrasada de Mallorca con miel	5	9
• Jamón ibérico cortado a cuchillo		24
• Cecina de León Premium (48 meses)	12	22
• Gilda tradicional	1,8 (u)	



---

## ESPUMOSOS

---

	Copa	Botella
Cava Mas Xarot Gran Reserva <i>Macabeu, xare-lo y parellada</i>		27
Cava Terrer La Creu Brut Nature <i>Macabeu, xare-lo y parellada</i>	3,5	20
Champagne Marteaux Réserve <i>Pinot meunier, chardonnay y pinot noir</i>	7	39



---

## GENEROSOS

---

	Copa	Botella
Fino Tio Pepe	3,5	20
Amontillado Viña AB 12 años	4	25
Palo Cortado Leonor	5	38
Oloroso Alfonso	4	21

Precios en euros. IVA incluido.  
\*Suplemento de 10% en servicio de terraza



## Vinos Blancos

	Copa	Botella
Alma de Blanco. D.O. Monterrei. <i>Godello</i>	3,5	20
Cadium. D.O. Rueda. <i>Verdejo</i>	3,5	19
Veiga Serantes. D.O. Rias Baixas. <i>Albariño</i>	4	23
Alba. D.O. Rioja. <i>Viura, Garnacha blanca, Malvasía</i>	3	15
Idoia. D.O. Cataluña. <i>Xarel·lo, chardonnay, macabeo y garnacha blanca.</i>	3,5	21
Verum Coupage. V. T. de Castilla. <i>Sauvignon Blanc y Gewürztraminer</i>		20
Astobiza Chacolí. D.O. Txakoli de Álava. <i>Hondarribi Zuri</i>		22
Aire de Guzque. V.T. de Castilla. <i>Sauvignon blanc</i>		22
Blas Muñoz. D.O. La Mancha. <i>Chardonnay</i>		25
Viognier. V.T. de Castilla. <i>Viognier, 6 meses de barrica</i>		30
Lapola. D.O. Ribiera Sacra. <i>Godello y Doña Blanca.</i>		35
Waltraud. D.O. Penedés. <i>Riesling</i>		37



## Vinos tintos

	Copa	Botella
M de Monroy. D.O. Vinos de Madrid. <i>Garnacha y Syrah</i>	3,5	21
Martín Berdugo Barrica. D.O. Ribera del Duero. <i>Tempranillo</i>	3,5	20
El Alutiz Crianza. D.O. Rioja. <i>Tempranillo</i>	3,5	20
Unculín. D.O. Bierzo. <i>Mencia</i>	3,5	20
Salía. D.O. Jumilla. <i>Monastrell, Syrah y Garnacha tintorera</i>	4	24
Altos Crianza. D.O. Rioja. <i>Tempranillo</i>		20
Jumenta. D.O. Almansa. <i>Merlot, Syrah y Garnacha tintorera</i>		20
Verum Tosca. V.T. de Castilla. <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>		21
El Hombre Bala. D.O. Vinos de Madrid. <i>Garnacha</i>		29
Arx Tesalia. V.T. de Cádiz. <i>Syrah, Petit Verdot, Tintilla de Rota</i>		30
Lalama. D.O. Ribeira Sacra. <i>Mencia, Garnacha tinta, Brancellao, Mouratén</i>		33
PSI 2018. D.O. Ribera del Duero. <i>Garnacha y Tinto Fino</i>		48

Precios en euros. IVA incluido.

\*Suplemento de 10% en servicio de terraza