



---

## LA HORA DEL VERMÚ

---

	copa
La Copa Rojo. Gonzalez Byass, Jerez de la Frontera.	5
La Copa blanca. Gonzalez byass, Jerez de la frontera.	5
Martinez la cuesta. Martínez Lacuesta, Rioja.	5
Vermut Pureta. Tradicional y castizo.	5
Vermut Nordesia blanco. Galicia.	5

### PARA PICAR...

	1/2	ración
• Sobrasada de Mallorca con miel	7	12
• Jamón ibérico cortado a cuchillo		28
• Cecina de Wagyu (Selectiun Kurado)	15	27
• Gilda tradicional	2,2(u)	



---

## ESPUMOSOS

---

	Copa	Botella
Cava Terrer La Creu Brut Nature <i>Macabeu, xare-lo y parellada.</i>	5	23
Champagne Marteaux Réserve <i>Pinot meunier, chardonnay y pinot noir.</i>	8	45
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial, <i>Pinot meunier, Chardonnay y Pinot Noir.</i>		55



---

## GENEROSOS

---

	Copa
Fino Tio Pepe	5
Oloroso Alfonso	5
Amontillado Viña AB 12 años	5
Palo Cortado Leonor	5

\*Suplemento de 10% en servicio de terraza



## Vinos Blancos

	Copa	Botella
Alijares 2021. D.O. Rueda. <i>Verdejo.</i>	4	22
Nena de Alutiz. D.O. Rioja. <i>Tempranillo blanco y viura.</i>	4	22
Anadigna 1932. D.O. Rías Baixas. <i>Albariño.</i>	4	22
Verum Coupage. V.T. de Castilla. <i>Sauvignon blanc y Gewürztraminer.</i>		25
Aire de Guzque. V.T. de Castilla. <i>Sauvignon blanc.</i>		25
Tilenus. D.O. Bierzo. <i>Godello.</i>		25
Idoia. D.O. Cataluña. <i>Xare-lo, chardonnay, macabeo y garnacha blanca.</i>		25
Blas Muñoz. D.O. La Mancha. <i>Chardonnay.</i>		25
La Pola. D.O. Ribiera Sacra. <i>Godello y Doña Blanca.</i>		35
Pascal Jolivet Pouilly-Fumé 2018. D. O. Francia. <i>Sauvignon blanc.</i>		40



## Vinos rosados

	Copa	Botella
Rodriguez de vera 2020. D.O. Almansa. <i>Pinot Noir 100%.</i>	5	25
Gaspar de Finca Monte Guzque. D.O. Rioja. <i>100% Bobal.</i>		30



## Vinos tintos

	Copa	Botella
El Alutiz Crianza. D.O. Rioja. <i>Tempranillo.</i>	4	22
Martín Berdugo Barrica. D.O. Ribera del Duero. <i>Tempranillo.</i>	4	22
Unculín. D.O. Bierzo. <i>Mencia.</i>		25
Jumenta. D.O. Almansa. <i>Merlot, Syrah y Garnacha tintorera.</i>		25
Verum Tosca. V.T. de Castilla. <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.</i>		30
Clos Ancestral 2019. D.O. Penedés. <i>Moneu, Garnacha y Tempranillo.</i>		35
Lalama. D.O. Ribeira Sacra. <i>Mencia, Garnacha tinta, Brancellao, Mouratén.</i>		35
El Hombre Bala. D.O. Vinos de Madrid. <i>Garnacha.</i>		35
Termes. V.T. toro. <i>100% Tinta de Toro.</i>		40

Precios en euros. IVA incluido.

\*Suplemento de 10% en servicio de terraza