








## Para empezar... / To start...

Gilda de anchoa, con aceitunas y guindilla encurtida (unidad) <i>Anchovy Gilda, with olives and pickled chilli (unit)</i>	 02, 04, 12, 14	2,30
Ostras Fine Sélection Marine nº1, Buitrais, Bretaña, Francia (unidad) <i>Oysters Fine Sélection Marine nº1, Buitrais, Brittany, France (unit)</i>	14	4,50
Sardina ahumada del Cantábrico, con pan tostado y tomate (unidad) <i>Smoked sardine from the Cantabrian Sea, with toasted bread and tomato (unit)</i>	01, 04	4,50
Anchoas a la valenciana (en conserva) con tomate y mantequilla, de Santoña <i>Anchovies 'a la valenciana' (canned) with tomato and butter, from Santoña</i>	01, 04, 07	16,50
Mejillones en escabeche (conserva gourmet), de las rías Gallegas <i>Mussels in pickled sauce (gourmet canned), from the Galician estuaries</i>	 12, 14	14,90
Navajas gourmet al natural (conserva gourmet), de las Rías Gallegas <i>Razor clams, in their natural state (gourmet canned), from the Galician estuaries</i>	14	15,50
Titaina del Cabanyal (en conserva) -mojama, tomate, pimiento y piñones- <i>Titaina from Cabanyal (canned) -tuna jerky, tomato, pepper and pine kernels-</i>	01, 04, 05, 06 07, 08, 09, 11, 12	13,80

## Del mar / From the sea

Clóchinas o mejillones al vapor (según temporada) <i>Steamed mussels or clóchinas -from Valencia- (depending on the season)</i>	 02, 04, 14	9,50
Gambón plancha con crema de eneldo y menta (6 unidades) <i>Large grilled shrimp with dill and mint cream (6 pieces)</i>	02, 04, 07 12, 14	15,00
Sepias a la plancha, en su tinta con verduras <i>Grilled cuttlefish, in its ink with vegetables</i>	02, 04, 09, 14	17,50
Sepias estofadas, en su tinta con ajos tiernos y habitas baby <i>Stewed cuttlefish, in its ink with garlic and baby broad beans</i>	02, 04, 09, 14	16,50
Pulpo a la gallega <i>Galician-style octopus</i>	02, 04, 14	24,00
Salmón marinado al eneldo, con aguacate, alcaparrones y vinagreta cítrica <i>Dill marinated salmon, with avocado, capers and citrus vinaigrette</i>	02, 04, 06 12, 14	17,80
Tartar de atún rojo BLUEFIN con guacamole y puerro frito <i>Bluefin tuna tartar with guacamole and fried leek</i>	01, 02, 04, 14	19,80
Tataki de atún rojo BLUEFIN con sésamo, virutas de pistacho y teriyaki <i>Bluefin tuna tataki with sesame, pistachio and teriyaki shavings</i>	01, 02, 04, 05 06, 07, 08, 11, 12, 14	22,80
Lingote de corvina a la plancha con verduras frías y calientes <i>Grilled sea bass ingot with hot and cold vegetables</i>	02, 04, 14	25,00
Ceviche de corvina al puro estilo peruano <i>Peruvian-style sea bass ceviche</i>	 02, 04, 09, 14	18,00

## Los Clásicos / The Classics

Ronda de salazones (por persona) <i>Round of salted fish (per person)</i>	02, 04, 14	6,50
Jamón de bellota ibérico 100%, cortado a mano -100g- <i>100% Iberian acorn-fed ham, hand-cut -100g-</i>		24,00
Trío de quesos gourmet (vaca, cabra y oveja) <i>Trio of gourmet cheeses (cow, goat and sheep)</i>	 07	14,00

\* IVA incluido/ VAT included



## Ensaladas / Salads

Ventresca y mojama de atún, tomate valenciano, cebolla, huevo, alcaparrones <i>Tuna belly and mojama, valencian tomato, onion, egg and capers</i>	02, 03, 04, 14	19,50
Queso de cabra, cherry, lechuga, rúcula, fr. secos, pasas y cebolla caramel. <i>Goat cheese, cherry, lettuce, rocket, dried fruit, sultanas and caramelised onions</i>	06, 07, 08	14,50
Mozzarella de búfala con tomate valenciano y albahaca <i>Buffalo mozzarella with valencian tomato and basil</i>	07	16,50

## Las carnes / Meats

Chistorra crujiente de la sierra con patatas al horno <i>Paprika-spiced crispy pork sausage with baked potatoes</i>	01, 06, 07, 12	11,00
Steak Tartar de solomillo de ternera <i>Tenderloin steak tartar with habanero bitters</i>	03, 12	21,50
Solomillo de ternera con setas salteadas y patatas baby al horno <i>Beef tenderloin with sautéed mushrooms and baked baby potatoes</i>		23,50
Chuletón de vaca madurada 30 días y patatas baby al horno -2 PERSONAS- <i>T-bone steak of beef matured for 30 days and baked baby potatoes -2 PEOPLE-</i>		52,00

## Arroces DIVINA PAELLA (recomendado para 2 personas)

DIVINA PAELLA Rices (recommended for 2 persons)



VALENCIANA Pollo, conejo, costilla de cerdo, judías verdes y garrofón <i>VALENCIANA Chicken, rabbit, pork ribs, green beans and garrofon beans</i>	09, 12	30,00
MANITAS Manitas de cerdo, garbanzos, cebolla, tomate y pimiento <i>MANITAS Boneless pig's trotters, chickpeas, onion, tomato and pepper</i>	09, 12	31,00
PATO & FOIE Pato, foie, setas de temporada y ajos tiernos <i>DUCK &amp; FOIE Duck, foie gras, seasonal mushrooms and garlic shoots</i>	09, 12	48,00
MARISCO Gambas, cigalas, calamares, mejillones y almejas <i>SEAFOOD Shrimps, norway lobster, squid, mussels, and clams</i>	02, 04, 12, 14	32,00
NEGRA Gambas, calamares, ajos tiernos y tinta de calamar <i>NEGRA Shrimps, squid, garlic and squid ink</i>	02, 04, 12, 14	33,00
BACALAO & COLIFLOR Bacalao, coliflor, ajos tiernos y cebolla caramelizada <i>COD &amp; CAULIFLOWER Cod, Cauliflower, garlic and caramelised onions</i>	02, 04, 12, 14	32,00
VEGETAL Brócoli, pimientos, berenjena, calabacín, setas, cebolla y tomillo <i>VEGETAL Broccoli, peppers, aubergine, courgette, mushrooms, onion and thyme</i>	09, 12	29,00

## Auténtica pasta fresca italiana / Authentic Italian fresh pasta

Ravioli de ricotta y espinacas con mantequilla y salvia <i>Ricotta and spinach ravioli with butter and sage</i>	01, 03, 07	14,50
Ñoquis 4 quesos con nueces <i>Gnocchi with 4 cheeses and walnuts</i>	01, 03, 07, 12	14,50
Espaguetis "Frutti di mare" (con marisco) <i>Spaghetti "Frutti di mare" (with seafood)</i>	01, 02, 03, 04, 14	18,50
Espaguetis con ragú de pato <i>Spaghetti with duck ragout</i>	01, 03, 09	22,00
Macarrones con ragú de ternera y verduras <i>Macaroni with beef ragout and vegetables</i>	01, 03, 09	15,00

OPCIÓN SIN GLUTEN  
GLUTEN-FREE OPTION

\* IVA incluido/ VAT included

**Del horno / From the furnace**

Pan (ración por persona) <i>Bread (portion per person)</i>	01	1,20
Bandeja de pan tostado con tomate natural y ajoaceite (por persona) <i>Tray of toasted bread with fresh tomato and garlic oil (per person)</i>	01, 03	2,00

**Postres / Desserts**

Trufa de chocolate con fresa fresca <i>Chocolate truffle with fresh strawberries</i>	06, 07	3,30
Tiramisú casero <i>Tiramisu with coffee</i>	01, 03, 05, 06, 07, 08, 10, 12	7,00
Tarta casera de limón <i>Tiramisu with lemon</i>	01, 03, 05, 06, 07, 08, 10	7,00
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant</i>	01, 03, 05, 06, 07, 08	7,00
Sorbete de limón al vodka y cava Nº1 Brut Nature D. de la Vega <i>Lemon sorbet with vodka and cava Nº1 Brut Nature D. de la Vega</i>	07, 12	7,00

**Cafés e infusiones / Coffees and infusions**

Café sólo <i>Black coffee</i>		1,30
Café del tiempo <i>Iced coffee</i>		1,50
Café cortado <i>Coffee and something milk</i>	07	1,50
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	07	1,80
Capuchino <i>Cappuccino -Coffee with some milk and milk foam-</i>	07	2,00
Bombón <i>Bonbon -Coffee with condensed milk-</i>	07	2,00
Infusiones <i>Infusions</i>		2,00
Carajillo <i>Carajillo -coffee with liqueur-</i>	07, 12	2,00
"Cremaet" Café valenciano al licor de ron <i>"Cremaet" Valencian coffee with rum liqueur</i>	07, 12	3,20
Café Shakerato -con licor- <i>Shakerato coffee -with liqueur-</i>	07, 12	5,00

\* IVA incluido/ VAT included

**Bebidas sin alcohol / Non-alcoholic beverages**

Agua mineral Solán de Cabras <i>Mineral water</i>		2,00
Agua con gas S. Pellegrino <i>Pellegrino sparkling water</i>		3,00
Refrescos y zumos <i>Soft drinks and juices</i>	05, 06, 08, 09, 10, 11	3,00
Soda Three Cents, de Pomelo o Piña <i>Three Cents Soda, Grapefruit Soda or Pineapple Soda</i>		4,00
Tónica Thomas Henry <i>Thomas Henry Tonic</i>		4,00
Ginger Beer Thomas Henry <i>Thomas Henry Ginger Beer</i>		4,00
Zumo de tomate especiado Big Tom <i>Big Tom Spiced Tomato Juice</i>	09, 10	6,00

**Cervezas y Sidras / Beers and ciders**

San Miguel / San Miguel Selecta, Caña / <i>Cane</i>	01, 12	2,00
San Miguel / San Miguel Selecta, Doble / <i>Double</i>	01, 12	3,00
San Miguel / San Miguel Selecta, Tanque / <i>Tank</i>	01, 12	5,00
Radler	01, 12	3,00
San Miguel Magna	01, 12	3,00
San Miguel 0,0	01, 12	3,00
San Miguel Sin gluten	12	4,00
Alhambra 1925	01, 12	4,00
Corona	01, 12	4,00
Budweiser	01, 12	4,00
Stella Artois	01, 12	4,00
Lefte Brune	01, 12	4,00
Franciskaner Hefe-Weissbier N.	01, 12	4,00
Sidra el Gaitero	12	4,00

**Vermúts / Vermouths**

		Copa <i>Glass</i>	Cóctel <i>Mixed</i>
4 Chavos Rojo, Bodegas Alonso Sanz. <i>GARNACHA TINTORERA</i> , Valencia	12	4,00	7,00
Vermut Rojo, Bodegas Lustao. <i>PALOMINO FINO, PEDRO XIMENEZ</i> , Jerez	12	6,00	9,00
Vermut Rosé, Bod. Lustao. <i>PALOMINO FINO, MOSCATEL, TINTILLA</i> , Jerez	12	6,00	9,00
Vermut Blanco, Bodegas Lustao. <i>PALOMINO FINO, MOSCATEL</i> , Jerez	12	6,00	9,00
Dos Deus Origins, Bod. Priorat B&D Lab. <i>AHUMADO, COUPAGE</i> , Priorat	12	7,00	9,00
Noilly Prat Original Dry Blanco, Maison Noilly Prat. <i>COUPAGE</i> , Francia	12	9,50	12,50
Entroido Rosa, Bodega Valmiñor. <i>ALBARIÑO</i> , D.O. Rias Baixas, Galicia	12	11,00	14,00

**Aperitivos / Appetizers**

		Cóctel <i>Mixed</i>	Jarra <i>Pitcher</i>
Aperol Spritz / Campary	12	9,00	
Sangría (vino, vermouth, frutas, azúcar) <i>-wine, vermouth, fruit, sugar-</i>	12	7,00	28,00
Tinto de verano (vino tinto, gaseosa) <i>-red wine, soft drink-</i>	12	5,00	20,00
Agua de Valencia (naranja, gin, vodka, cava) <i>-orange, gin, vodka, cava-</i>	12	9,50	

\* IVA incluido/ *VAT included*01 GLUTEN *GLUTEN* - 02 CRUSTÁCEOS *CRUSTACEAN* - 03 HUEVOS *EGGS* - 04 PESCADO *FISH* - 05 CACAHUETES *PEANUTS* - 06 SOJA *SOY* - 07 LÁCTEOS *MILK*  
08 CÁSCARA *NUTS* - 09 APIO *CELERY* - 10 MOSTAZA *MUSTARD* - 11 SÉSAMO *SESAME* - 12 SULFITOS *SULPHITES* - 13 ALTRAMUCES *LUPINS* - 14 MOLUSCOS *MOLUSCS*



## Vinos BLANCOS / WHITE Wines

La Mona, MARQUÉS DE VIZHOJA. <b>Albariño</b> - D.O. Rías Baixas	11,5° 12	3,50 18,00	
Aromático, joven y fresco. Notas a piel de limón, manzana verde, melocotón y flor blanca. <i>Aromatic, young and fresh. Notes of lemon peel, green apple, peach and white flower.</i>			
Mocen Selección Especial, MOCÉN. <b>Verdejo</b> - D.O. Rueda	13,0° 12	4,00 20,00	
Amplio y untuoso con aromas a piña, manzana verde y toques florales. <i>Ample and unctuous with aromas of pineapple, green apple and floral hints.</i>			
Mocén, MOCÉN. <b>Sauvignon Blanc</b> - D.O. Rueda	13,5° 12	4,50 21,00	
Muy aromático y persistente, notas a cítricos, fruta de la pasión, piña, pasto y pimienta verde. <i>Very aromatic and persistent, notes of citrus, passion fruit, pineapple, grass and green pepper.</i>			
Enrique Mendoza Blanco, E. MENDOZA. <b>Chardonnay</b> - D.O. Alicante	13,0° 12	23,00	
Suave y untuoso. Aromas de heno, manzana, plátano y piña, vainilla y miga de pan. <i>Smooth and unctuous. Aromas of hay, apple, banana and pineapple, vanilla and breadcrumbs.</i>			
José Pariente, JOSÉ PARIENTE. <b>Verdejo</b> - D.O. Rueda	13,0° 12	25,00	
Fresco y aromático, con notas a melocotón, cítricos, fruta de la pasión, e hinojo. Persistente. <i>Fresh and aromatic, with notes of peach, citrus, passion fruit and fennel. Lingering.</i>			
Impromptu Bl., HISPANO+SUIZAS. <b>Sauvignon Bl.</b> - D.O. Utiel-Requena	13,5° 12	32,00	
Complejo. Notas minerales, frutas tropicales, melocotón en almíbar y suave roble. <i>Complex. Mineral notes, tropical fruits, peach in syrup and soft oak.</i>			
Albariño F. Casa Julia, HISPANO+SUIZAS. <b>Albariño</b> - D.O. Utiel-Requena	14,0° 12	38,00	
Fuera de lo común. Aromas tropicales, pomelo, manzana, magnolia y piedra caliza. <i>Out of the ordinary. Tropical aromas, grapefruit, apple, magnolia and limestone.</i>			
Negre, VINYA ALFORÍ. <b>Macabeo</b> - D.O Valencia	14,0° 12	35,00	
<b>Orange.</b> Aromas de sidra, heno y tierra mojada, nísperos y membrillo. Original y sorprendente. <i>Orange.</i> Aromas of cider, hay and wet earth, loquat and quince. Original and surprising.			




## Vinos ROSADOS / ROSÉ wines

Pagos de Araiz Rosado, PAGOS DE ARAIZ. <b>Garnacha</b> - D.O. Navarra	14,0° 12	4,00 18,00	
Aromas dulces a piruletas, fresas, frambuesas, y cerezas. Tradicional DO Navarra. <i>Sweet aromas of lollipops, strawberries, raspberries and cherries. Traditional DO Navarra.</i>			
Enrique Mendoza Rosado, E. MENDOZA. <b>Monastrell</b> – D.O. Alicante	12,0° 12	23,00	
Suave y fino. Aromas a limonada de fresa y arándano, melocotón maduro. <i>Smooth and fine. Aromas of strawberry and blueberry lemonade, ripe peach.</i>			
Les Cerisiers, D. BOUTINOT. <b>Garnacha, Sirah</b> - Côtes du Rhône, Francia	13,0° 12	29,00	
Muy frutal y definido. Fresa, frutos rojos y pomelo. Final especiado. <i>Very fruity and defined. Strawberry, red fruits and grapefruit. Spicy finish.</i>			
Victoria, JOSÉ PARIENTE. <b>Coupage</b> - D.O. Rueda	12,5° 12	30,00	
Primaveral y fresco. Fresa, granada, azahar y pétalos de rosa. No se percibe el alcohol. <i>Spring-like and fresh. Strawberry, pomegranate, orange blossom and rose petals. No alcohol is perceptible.</i>			
Impromptu Rosé, HISPANO+SUIZAS. <b>Pinot Noir</b> - D.O. Utiel-Requena	13,5° 12	32,00	
Con cuerpo y complejo. Fresa madura, anís, pomelo y manzana verde. Notas pan tostado. <i>Full-bodied and complex. Ripe strawberry, aniseed, grapefruit and green apple. Notes of toast.</i>			

\* IVA incluido/ VAT included



## Vinos TINTOS / RED wines

Arlequín Baco de Oro, MOCÉN. <b>Tempranillo</b> - Tierra de Castilla, España	13,5°	12	4,00	18,00
Joven, suave, frutal y con baja acidez. Frutos rojos, flores y notas de yogur al final. <i>Young, smooth, fruity and with low acidity. Red fruits, flowers and yoghurt notes on the finish.</i>				
Finca Resalso, EMILIO MORO. <b>Tempranillo</b> - D.O. Ribera del Duero	14,0°	12	4,50	21,50
Clásico. Aromas a roble y vainilla, frutos rojos y negros maduros y notas lácteas. <i>Classic. Aromas of oak and vanilla, ripe red and black fruits and milky notes.</i>				
Viña Real Crianza, VIÑA REAL. <b>Coupage</b> - D.O. Rioja	13,5°	12		22,50
Intensidad media. Frutas negras como moras y zarzamoras, notas tostadas. <i>Medium intensity. Black fruits such as blackberries and blackberries, toasted notes.</i>				
Viña Alberdi Crianza, LA RIOJA ALTA. <b>Tempranillo</b> - D.O. Rioja	14,5°	12		29,50
Persistente, aromático. Fruta roja y negra madura, hierba cortada y fondo avainillado y tostado. <i>Persistent, aromatic. Ripe red and black fruit, cut grass and vanilla and toasted background.</i>				
Cepa 21, CEPA 21. <b>Tempranillo</b> - D.O. Ribera del Duero	14,5°	12		29,50
Complejo y persistente. Frutas negras confitadas, roble tostado y especias. <i>Complex and persistent. Candied black fruit, toasted oak and spices.</i>				
Santa Rosa, ENRIQUE MENDOZA. <b>Coupage</b> - D.O. Alicante	14,5°	12		34,00
Potente y redondo, licoroso y con notas a tabaco y confitura de frutas negras. <i>Powerful and round, liqueur-like, with notes of tobacco and black fruit jam.</i>				
Bassus, HISPANO+SUIZAS. <b>Pinot Noir</b> - D.O. Utiel-Requena	13,5°	12		36,00
Alta intensidad y complejo. Roble francés, cereza, casis, regaliz y fondo de toffe. <i>High intensity and complex. French oak, cherry, cassis, liquorice and toffee background.</i>				
Bobos Finca La Borracha, HISPANO+SUIZAS. <b>Bobal</b> - D.O. Utiel-Requena	13,5°	12		37,00
Potente. Frutas negras maduras, ciruelas-pasas, regaliz, vainilla y notas de madera y tabaco. <i>Powerful. Ripe black fruit, prunes, liquorice, vanilla and notes of wood and tobacco.</i>				
Carmelo Rodero Cr., RODERO. <b>Tempranillo, Cab.S.</b> - D.O. Rib. del Duero	15,0°	12		39,00
Contundente. Frutas negras, madera y pimienta. Taninos muy bien integrados. <i>Full-bodied. Black fruits, wood and pepper. Very well integrated tannins.</i>				
Finca El Terrerazo, MUSTIGUILLO. <b>Bobal</b> - D.O. Utiel-Requena	14,0°	12		48,00
Tanino maduro, poco astringente. Frutas negras maduras, tostados, lácteos y mineralidad. <i>Ripe tannins, not very astringent. Ripe black fruit, toast, dairy and minerality.</i>				
Malleolus, EMILIO MORO. <b>Tinto fino</b> - D.O. Ribera del Duero	14,5°	12		51,00
Complejo, redondo. Fruta madura compotada, ciruelas y picotas. Chocolate, regaliz, cuero. <i>Complex, round. Ripe, stewed fruit, plums and pips. Chocolate, liquorice, leather.</i>				
Alto Moncayo Cr., ALTO MONCAYO. <b>Garnacha</b> - D.O. Campo de Borja	15,5°	12		54,00
Potente y tánico. Licoroso, balsámico, con frutas negras y rojas maduras, especias y tostados. <i>Powerful and tannic. Liqueur, balsamic, with ripe black and red fruits, spices and toast.</i>				
Viña Ardanza Rva. 2017, LA RIOJA ALTA. <b>Tempran., Garn.</b> - D.O. Rioja	14,5°	12		42,00
Muy expresivo. Bayas silvestres, coco, canela, tabaco y cuero. Tanino sedoso y estructurado. <i>Very expressive. Wild berries, coconut, cinnamon, tobacco and leather. Silky and structured tannin.</i>				

\* IVA incluido/ VAT included



## Vinos ESPUMOSOS / SPARKLING wines

Cava Nº1, Brut Nature, DOMINIO DE LA VEGA. <b>Macabeo</b> - D.O. Cava	12,0°	12	5,00	20,00
Intensidad media. Notas de manzana, piña y limón. Burbuja pequeña y refrescante. <i>Medium intensity. Notes of apple, pineapple and lemon. Small and refreshing bubbles.</i>				
Cava Dominio de la Vega Rva. Esp. Brut. <b>Macabeo, Chard.</b> - D.O.Cava	12,0°	12		32,00
Redondo, muy agradable y carbónico equilibrado. Aromas a vainilla, bollería y fruta fresca. <i>Round, very pleasant and balanced carbonic. Aromas of vanilla, pastries and fresh fruit.</i>				
Cava Serendipia Brut Rva., PAGO AYLES. <b>Macabeo, Chard.</b> - Cariñena	12,5°	12		28,00
Mineral, con aromas a pomelo, manzana verde, limón, mantequilla y brioche. <i>Mineral, with aromas of grapefruit, green apple, lemon, butter and brioche.</i>				
Cava Tantum Ergo Br. N., HISPANO+SUIZAS, <b>Pinot N., Chard.</b> - D.O.Cava	12,0°	12		39,00
Aromático, muy cítrico y con fruta blanca. Notas de bollería y burbuja cremosa. <i>Aromatic, very citric and with white fruit. Notes of pastries and creamy bubbles.</i>				
Cava Tantum Ergo Rose Br. N., HISPANO+SUIZAS. <b>Pinot Noir</b> - D.O.Cava	12,0°	12		39,00
Aromático y chispeante. Notas a fresas, frambuesas, pomelo, naranja, pan y tostado. <i>Aromatic and sparkling. Notes of strawberries, raspberries, grapefruit, orange, bread and toast.</i>				
Cava Tantum Ergo Vintage, HISP.+SUIZAS. <b>Pinot N., Chard.</b> - D.O. Cava	12,0°	12		74,00
Elegante, con manzana, flores, fruta blanca madura y mantequilla. Cremoso y redondo. <i>Elegant, with apple, flowers, ripe white fruit and butter. Creamy and round.</i>				
Lambrusco Chiarli, CLETO CHIARLI. <b>Grasparossa</b> - D.O.C.Modena, Italia	10,0°	12		24,00
Intenso, fruta negra madura como cerezas y ciruelas, cedro y cuero. Efervescente. <i>Intense, ripe black fruit such as cherries and plums, cedar and leather. Effervescent.</i>				
Prosecco Brut, TERESA RIZZI. <b>Glera</b> - D.O.C. Prosecco, Veneto, Italia	11,0°	12		21,00
Muy aromático, fresco y frutal. Poca burbuja y notas a manzana, pera, melocotón y melón. <i>Very aromatic, fresh and fruity. Little bubbles and notes of apple, pear, peach and melon.</i>				
Crémant de Bourgogne Br. Blanc de Blancs, VEUVE AMBAL. <b>Chard.</b> - Fr.	12,0°	12		32,00
Mineral, frutas y flores blancas, notas herbáceas y untuoso. Burbuja fina. <i>Mineral, fruit and white flowers, herbaceous and unctuous notes. Fine bubbles.</i>				
Champagne Drappier Blanc de Blancs, DRAPIER. <b>Chardonnay</b> - Francia	12,0°	12		58,00
Aromas afrutados a cítricos, manzana madura, frutos secos, hierbas anisadas, vainilla y bollería. <i>Fruity aromas of citrus, ripe apple, dried fruit, aniseed herbs, vanilla and pastries.</i>				
Champagne Imperial Rosé Brut, MOËT & CHANDON. <b>Ch., Pin.,</b> - Francia	12,0°	12		72,00
Fresco y mineral, con notas cítricas y de fresa, sandía, cereza y melocotón. <i>Fresh and mineral, with notes of citrus and strawberry, watermelon, cherry and peach.</i>				

## Vinos DULCES DE POSTRE / SWEET DESSERT wine

Enate Gewürztraminer dulce, ENATE. <b>Gewürztraminer</b> -D.O.Somontano	14,5°	12		18,00
Intenso, glicérico y refrescante con aromas a miel y fruta escarchada, floral y cítrico. <i>Intense, glyceric and refreshing with aromas of honey and candied fruit, floral and citric.</i>				
Bassus Dulce, HISPANO+SUIZAS. <b>Bobal, Pinot Noir</b> - D.O. Utiel-Requena	13,0°	12		38,00
Ligero pero con gran intensidad aromática con piña muy madura, sabor a fruta roja y caramelo de fresa. <i>Light but intense aroma with very ripe pineapple, red fruit and strawberry caramel flavours.</i>				

\* IVA incluido/ VAT included

01 GLUTEN GLUTEN - 02 CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN - 03 HUEVOS EGGS - 04 PESCADO FISH - 05 CACAHUETES PEANUTS - 06 SOJA SOY - 07 LÁCTEOS MILK  
08 CÁSCARA NUTS - 09 APIO CELERY - 10 MOSTAZA MUSTARD - 11 SÉSAMO SESAME - 12 SULFITOS SULPHITES - 13 ALTRAMUCES LUPINS - 14 MOLUSCOS MOLUSCS



## GINS Toni

by Pedro Carrillo

<b>VALENCIA Gin</b>		13,00
Gin <b>G-Vine</b> , tónica Thomas Henry, romero quemado y piel de pomelo	08, 09, 10, 11, 12	
<i>G-Vine Gin, Thomas Henry tonic, burnt rosemary sprig and grapefruit peel</i>		
<b>LONDON Gin</b>		11,00
Gin <b>Whitley Neill</b> , tónica Thomas Henry, piel de naranja y frutos rojos	12	
<i>Whitley Neill Gin, Thomas Henry tonic, orange peel and red fruit brochette</i>		
<b>BRAD PITT Gin</b>		11,00
Gin <b>The Gardener</b> , tónica Thomas Henry, piel de naranja y canela quemada	01, 08, 09 10, 11	
<i>The Gardener Gin, Thomas Henry tonic, orange peel and burnt cinnamon</i>		
<b>JAPAN Gin</b>		11,00
Gin <b>Roku</b> , tónica Thomas Henry, piel de limón y hoja de menta	08, 12	
<i>Roku Gin, Thomas Henry tonic, lemon peel and mint leaf</i>		

## CÓCTELES / Mixed

by Pedro Carrillo

<b>BLOODY MARÍA</b>	09, 10	11,00
Vodka de patata Heredero, bitters de apio y habanero, tomate Big Tom, lima, apio y cherry		
<i>Heredero potato vodka, celery and habanero bitters, Big Tom tomato, lime, celery and cherry</i>		
<b>DRY MARTÍNEZ</b>	10, 12	9,00
Vermú Noilly Prat Seco, ginebra The Gardener, bitter de oliva arbequina, limón y olivas		
<i>Vermouth Noilly Prat Dry, The Gardener gin, arbequina olive bitter, lemon and olives</i>		
<b>SMOKED NEGRONI</b>	08, 12	9,00
Vermú ahumado Dos Deus, Campary, ginebra Roku (japonesa), bitter de naranja y naranja natural		
<i>Dos Deus smoked vermouth, Campary, Roku (Japanese) gin, orange and orange bitters</i>		
<b>MEZCAL-INA</b>	01, 07, 08, 12	12,00
Mezcal Palomo Espadín, sirope de agave, bitter de chocolate, Thomas H. Spicy Ginger y lima		
<i>Mezcal Black Cobra, sirope de agave, bitter de chocolate, Thomas Henry Spicy Ginger and lime</i>		
<b>JALISCO</b>		11,00
Tequila blanco José Cuervo, soda de pomelo, lima, tajín y pomelo	12	
<i>José Cuervo White Tequila, grapefruit soda, lime, tajín and grapefruit</i>		
<b>CAIPIMONA</b>		11,00
Vermú Noilly Prat Seco, cachaça Yaguara, bitter de pimiento draw, miel y lima	12	
<i>Vermouth Noilly Prat Dry, cachaça Yaguara, draw pepper, honey and lime bitter</i>		
<b>PIÑA IMPERIAL</b>		11,00
Ron jamaicano Duppy White, sirope de agave, soda de piña, bitter chocolate, lima, piña y frutos rojos	01, 07, 08, 12	
<i>Jamaican rum Duppy White, agave syrup, pineapple soda, chocolate bitters, lime, pineapple and red fruits</i>		
<b>PISCO SOUR</b>	03, 12	11,00
Pisco 1615 Quebranta, lima, sirope de azúcar, clara de huevo, bitter de naranja y angostura		
<i>Pisco 1615 Quebranta, lime juice, sugar syrup, egg white, orange bitters and angostura</i>		

\* IVA incluido/ VAT included





## Licores y combinados

## Liquors and mixed drinks

Whisky J. Walker Red / Fireball		2,50	5,00	8,00
Whiskey Jameson / Jack Daniels		3,00	6,00	9,00
Whisky J. Walker Black 12 / Anticuary 12		3,50	7,00	10,00
Whisky Tomatin 12 / Buchanan's 12 / Laphroaig 10		5,00	10,00	
Whisky Macallan 12		10,00	20,00	
Whisky Hibiki Harmony		12,00	24,00	
Whisky J. Walker Blue		20,00	40,00	
Brandy Torres 10		2,50	5,00	8,00
Brandy Card. Mendoza		3,50	7,00	
Brandy Luis Felipe		11,00	22,00	
Ron Brugal / Barceló		3,00	6,00	9,00
Ron Duppy Share White		3,50	7,00	10,00
Ron Zacapa 23 años		6,00	12,00	
Tequila Cuervo, blanco y reposado		3,00	6,00	9,00
Tequila Don Julio Reposado		7,00	14,00	
Ginebra Pto. de Indias / Beefeater / Bulldog / Tanqueray		3,00	6,00	9,00
Ginebra Whitley Neill / Seagrams / Martin Miller's		3,50	7,00	10,00
Ginebra The Gardener / Roku		4,00	8,00	11,00
Ginebra G-Vine		5,00	10,00	13,00
Vodka Heredero (patata)		3,00	6,00	9,00
Vodka Zubrówka		3,00	6,00	9,00
Vodka Absolut		3,00	6,00	9,00
Vodka Beluga		5,00	10,00	13,00
Cassalla Cerveró -Seco-		2,00	4,00	
Orujo blanco El Afilador		2,00	4,00	
Anís Marie Brizard		2,00	4,00	
Grappa Nonino		4,00	8,00	
Pisco 1615 Quebranta		4,00	8,00	11,00
Mezcal Palomo Espadín		4,00	8,00	11,00
Cachaça Yaguara Organico		4,00	8,00	11,00
Pedro Ximénez Lustao San Emilio	12	3,00	6,00	
Pacharán Baines Oro		3,00	6,00	
Amaretto Disaronno	12	3,00	6,00	
Baileys / Tía María	07	3,00	6,00	
Frangélico	08	3,00	6,00	
Jägermeister / Fernet Branca		3,00	6,00	
Mistela de moscatel	12	2,00	4,00	
Licor de arroz / Crema de orujo	07	2,00	4,00	
Licor de hierbas / Limoncello		2,00	4,00	

\* IVA incluido/ VAT included



### Alérgenos / Allergens

Si padece cualquier alergia o intolerancia, consulte al camarero.

La empresa no puede garantizar la ausencia de trazas de alérgenos de la comida servida en este restaurante.

Los productos de la pesca destinados a consumo en crudo o semicrudo de este restaurante han sido sometidos al tratamiento de congelación exigido por el Reglamento (CE) 853/2004 y el Real Decreto 1420/2006 para prevenir riesgos por anisakis.

*If you have any allergy or intolerance, consult the waiter.*

*The company cannot guarantee the absence of traces of allergens in the food served at this restaurant.*

*The fishery products intended for raw or semi-raw consumption in this restaurant have been subjected to the freezing treatment required by Regulation (EC) 853/2004 and Royal Decree 1420/2006 to prevent the risk of anisakis.*

### Vegetarianos, Veganos, Eco / Vegetarian, Vegan, Eco

Vegetariano / Vegetarian:



Vegano / Vegan:



Ecológico / Ecological:



### Picante / Spicy

Picante moderado / Moderately spicy:



Picante medio / Medium spicy



Muy picante / Very spicy

