

**Aperitivos y Generosos**

**Vermut Rojo 4 Xavos.** 3.50 €

**Vermut Blanco 4 Xavos.**  3.50 €

**Vermut Rojo Casa Mariol.** 4.00 €

**Aperol Spritz.**  7.00 €

**Manzanilla San León.** Palomino fino. 4.00 €

**Fino La Panesa.** Palomino fino. 6.00 €

**Cervezas Artesanas**

**Yakka Yapale.** *Murcia, APA (USA) 3.8*0 €

**5 Campanadas.** Villena, APA (ALE) 3.90 €

**Espumosos**

**AT Roca Brut Reserva*.*** *D.O. Classic Penedés, Xarel.lo, Macabeo y Parellad* 21.00 €

**AT Roca Rosado***. D.O. Classic Penedés, Monastrell y Macabeo.*  22.00 €

**Clos Lentiscus*.*** *D.O. Penedès, Malvasía.* 22.00 €

**Marcel Moineaux**. ***Blancs de blancs Grand Cru.*** *A.O.C Champagne, Chardonnay.* 39.00 €

**Vinos Blancos**

**Mediterráneo**

**Pardas Rupestris.** D.O. Penedés**,** *Xarel.lo, Malvasía de Sitges, Xarel.lo Vermell y Macabeo.* 18.00 €

**La Ola del Melillero .**D.O. Sierras de Málaga*, Moscatel de Alejandría y PX.* 22.50 €

**Beberás de la copa de tu hermana.** D.O. Valencia**,** *Macabeo, Malvasía y Monastrell.* 18.00 €

**Castilla León y Navarra**

**Pirita.** *D.O. Arribes****,*** *Malvasía.* 19.00 €

**Brezo.** D.O. Bierzo, Godello. 18.00 €

**Cucú.** *V.T.Castilla y León****,*** *Verdejo.* 17.50 €

**Atlántico Norte y Sur**

**Uno.** D.O. Arabako Txakolina, Hondarribi Zuri y Hondarribi Zerratia*.* 18.50 €

**ForLong.** *V.T.Cádiz****,*** *Palomino y PX.*  18.50 €

**“X*”.*** *V.T. Rías Baixas, Albariño* 20.00 €

**Internacionales**

**Selbach-Oster Kabinett Trocken 2015.** DOC. Mosela (ALE), Riesling 23.00 €

**Petit Bourgeois.** *A.O.C. Loire (FRA), Sauvignon blanc.* 19.00 €

**Kientz.**  AOC. Alsalcia (FRA), Gewurtramier. 21.00 €

**Supernova.** AOC. Roussillon (FRA), Moscatel de Alejandría 23.00 €

**Les Terroirs de Daix.** AOC. Bourgogne (FRA), Chardonnay 26.00 €

**Terre di Guiumara.** D.O. Sicilia (ITA), Grecánico Dorato. 17.00 €

**Vinos Tintos**

**Mediterráneo**

**Artadi.** *V.T. Alicante. Monastrell.* 23.50 €

**Palos de Viento.** V.T. Paraje Finca La Hoya, Monastrell 22.00 €

**Lluvia.** V.T. Requena**,** *Bobal y garnacha.* 21.00 €

**Avi.** D.O. Sierra de Mariola, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot 25.00 €

**La Malkerida.** D.O. Utiel – Requena, Bobal 17.00 €

**Sentada Sobre la Bestia.** D.O. Valencia**,** *Monastrell, Tintorera, Tempranillo y Malvasía.* 18.00 €

**El Cordero y las Vírgenes.** *D.O. Valencia, Garnacha, Monastrell, Tempranillo y Malvasía.* 29.50 €

**Atlántico Norte y Sur**

**Guímaro*.*** *D.O. Ribeira Sacra,* 21.00 €

**ForLong. Assemblage**. *V.T. Tierra de Cádiz, Syrah, Merlot, Tintilla de Rota.* 23.00 €

**Madrid**

**La Bruja Avería.** Madrid, Garnacha 23.00 €

**Castilla León y Costa Norte**

**Pirita.** *D.O. Arribes, Tempranillo, Rufete, Juan García, Bruñal, Bastardo y Garnacha.* 23.00 €

**La Poulosa*.*** *D.O. Bierzo, Mencía y Alicante Bounchet.* 25.00 €

**Senda de los olivos*.*** *V.T. D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina.*  22.00 € / 39.00 €

**Sierra Cantabria.** *D.O. Rioja, Tempranillo.* 19.00 €

**La Montesa*.*** *D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.* 21.00 €

**Allende.** *D.O. Rioja, Tempranillo.* 25.00 €

**Postre Líquido**

**Cream La Morenita.** D.O. Jerez y Manzanilla, Palomino fino y PX.

Copa 4.00€ Botella 22.00 €

**Cristalí.** D.O. Alicante. Moscatel de Alejandría.

Copa 3.50€ Botella 20.00 €