



Creemos que la gastronomía y el ocio son necesarios para el bienestar emocional. Nuestra intención es que en este ratito que compartamos juntos olvides tus problemas y vivas una noche diferente. Deseamos que lo disfruten tanto como nosotros al crear este espacio.

Sin más... Que comience el show.  
Bienvenidos a **MALDITO CARNAVAL.**

Jose C.N.

# One Cocktail Baby?

## **CARA DE MONO**

Vodka, licor de melocotón, licor de vainilla, zumo de limón, puré de mango..... 9.90€

## **PRINCIPESA**

Ron añejo, licor de melón, zumo de limón, puré de mango, fruta de la pasión .....9.90€

## **LA TRIBU**

Ron blanco, hierbabuena, lima y crema de fresa .....9.90€

## **LA MÁSCARA**

Tequila, limón, licor de naranja y puré de maracuyá.....9.90€

## **NINJA MALVADO**

Ginebra roku, tequila, puré de manzana verde, zumo de limón y zumo de piña .....9.90€

## **TORTURA**

Ginebra de mango, limón, zumo de manzana, sirope de spicy .....9.90€

## **MEZCALITA**

Mezcal, zumo de limón, triple seco, zumo de piña y sirope de falermo .....9.90€

## **ROJO CORAZÓN**

Ron ahumado, puré de chicle de fresa ácida, zumo de lima y sirope picante de mango.....9.90€



(CON HUMO)

## **BOLA 8**

Puré de mango, Vodka, zumo de lima, crema de pera, licor de melón y ginger beer spicy.... 13.90€



(CON HUMO)

## **DULCE TORTUGA**

Vodka, sirope de chicle, zumo de arándanos, puré de frambuesa y sprite..... 13.90€



(CON HUMO)

## **EL COCO ESCONDIDO**

Ron areucas blanco edición familiar, crema de coco, zumo de piña, piel de naranja deshidratada y canela quemada ..... 16.90€



(CON HUMO)

## **MALDITO SELVÁTICO**

Jack Daniels Fire, Puré de papaya, Lima, nuez de macadamia ..... 16.90€



(CON HUMO)

## **MALDITO CARNAVAL**

Vodka Roberto Cavali, licor de vainilla, puré de pera, ginger beer, zumo de limón y pimienta.19.00€



# CANALLA

nuestra comida con las manos

## LUJURIA

### Croquetas Ahumadas

De cecina de wagyu quemadas a soplete .....6 ud 14.90€

## PEREZA

### Empanadilla Criolla

Rellena de carne de ternera, acompañada de ají picantito..... 1 ud 5.50€

## GULA

**Hamburguesa Callejera** ..... 15.90€

Carne de ternera mechada, mucho queso, mostaza con ligero toque de miel ahumada y grasa de jamón ibérico de bellota

**Hamburguesa Pija**..... 15.90€

Ternera seleccionada queso gratinado, rúcula, cebolla caramelizada, jamón ibérico y mayonesa de chipotle

**Hamburguesa Canariona**..... 15.90€

Ternera seleccionada, queso herreño, membrillo, pimiento asado y mojo canario

## IRA

**Mini Hamburguesas** ..... 16.90€

1. Rabiosa: con queso gratinado, salsa barbacoa japonesa y crujiente de presa ibérica
2. Maléfica: con cebolla caramelizada, queso de cabra y salsa de Pedro Ximénez
3. Salvaje: crema de queso, mahonesa chipotle y brotes verdes

## ENVIDIA

### Tacos

1. Señorito: de steak tartar madurado y virutas de parmesano ..... 1ud 9.90€

2. Princesa: de langostinos en tempura y verduras salteadas..... 1ud 6.50€

3. Callejero: Tortilla de maíz, lomo de ternera a baja temperatura con crema de queso, cebolla crujiente y cilantro .....1ud 6.50€

## ÁVARICIA

**Pizza Gourmet** .....18.90€

Con jamón ibérico de bellota, burrata fresca, queso gratinado, tomates cherrys, rúcula y salsa de yogurt

**Pizza Reina Maldita** ..... 15.90€

Con peperoni picante y mucho, pero que mucho queso

**Pizza Pirata** .....16.90€

Con gambones, atún y cebolla

## SOBERBIA

🍷 **Brioche de mantequilla tostada** burrata, tomate deshidratado, cebolla crujiente y rúcula ..... 13.90€

**Brioche negro** con carne ibérica a baja temperatura, guacamole, queso cheddar y salsa chutney .. 14.90€

## ENTRANTES FRÍOS

**HUMUS** con aceite de oliva, tomate seco y pistachos ..... 11.90€  
*"Qué rico"*

**GUACAMOLE** con pico de gallo y crema de queso cheedar .... 13.90€  
*"Y con sus nachos"*

**ENSALADA DE ESPÁRRAGOS DE NAVARRA** con láminas de bonito del norte, aguacate, tomatitos cherry y pimiento rojo asado..... 14.90€  
*"Frescas y sabrosas"*

**BURRATA AHUMADA** con mermelada casera de melocotón y crujiente de jamón ibérico..... 16.90€  
*"Explosión de sabores"*

**CARPACCIO DE VACA RUBIA GALLEGA** con queso parmesano, rúcula, y mahonesa de trufa..... 16.90€  
*"Que no se te caiga la baba"*

**TARTAR DE CARNE MADURADA** con aceite de brasas ..... 25.00€  
*"Cofre de oro"*

**JAMÓN IBÉRICO** 100% de bellota José Cruz .....25.00€

**CECINA DE WAGYU** .....27.00€

**TAPAS MIX** .....26.00€  
Jamón ibérico 100 % de bellota, lomo ibérico, chorizo ibérico, morcilla achorizada, salchichón, queso del país y aceitunas de Antequera.

## ENTRANTES CALIENTES

**CHIP DE BERENJENA** con miel de caña ..... 10.90€  
*"Deliciosas y crujientes"*

**LÁGRIMAS DE POLLO** con salsa de maracuyá agridulce ..... 13.90€  
*"De pollo macho"*

**GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS** con salsa teriyaki melosa ..... 6ud 13.90€  
*"Al estilo oriental"*

**BOLITAS DE QUESO FRITO** ..... 11.90€  
*"Te sabrán a besos"*

**QUESO HERREÑO** a la plancha con miel de flores y frutos secos ahumados ..... 13.50€  
*"Necesario en tu boca"*

**CROQUETAS DE CARNE DE WAGYU** con mermelada de pimientos asados..... 6ud 12.90€  
*"Orgasmo a la vista"*

**CROQUETAS DE BOLETUS** con alioli de ajo tostado..... 6ud 12.90€  
*"Suaves y ligeras"*

**NIDO DE HUEVOS ROTOS** con jamón ibérico de bellota y mahonesa trufada ..... 16.90€  
*"Al estilo ibéricos Jose Cruz"*

**SUSHI EN TEMPURA CON POLLO CRUJIENTE** cebolla caramelizada y aguacate ..... 8ud 15.50€  
*"Muy Top"*

## ENTRANTES DEL MAR

### BOQUERONES

en vinagre con cebolla encurtida ..... 11.90€  
*"Adictivos"*

### CRUJIENTE DE LANGOSTINOS

con mayonesa de Kentucky ..... 14.50€  
*"Querrás repetir"*

### ANCHOAS DE SANTAÑA

..... 24.00€  
*"Las angelachus"*

### CEVICHE

de langostinos con aguacate, aceite, cebolla,  
 cilantro y salsa miso ..... 19.90€  
*"No te vas a enchilar"*

### CARPACCIO DE GAMBA ROJA

con mahonesa ahumada y aliño cítrico de  
 naranja y miel ..... 18.90€  
*"Te hará sentir especial"*

### ENSALADILLA DE GAMBAS

..... 12.90€  
*"Suave y sabrosa"*

### GAMBONES AMARILLOS

al ajillo ..... 15.90€  
*"Los reyes del mambo"*

### SUSHI EN TEMPURA CON SALMÓN AHUMADO

con crema de queso y Agucate ..... 8ud 15.50€  
*"Para chuparse los dedos"*

### ZAMBURIÑAS

con salsa kimchi y ralladura de lima ..... 6ud 17.90€  
*"Lo mas canalla de la casa"*

### NAVAJAS

salteadas con ajo y vino blanco ..... 8ud 17.90€  
*"Del mar a la mesa"*

## PLATOS PRINCIPALES

Todos nuestros platos se sirven con guarnición

### SACOTINI

de queso ricota y pera en salsa  
 de gorgonzola ..... 17.90€

### ESPAGUETIS NEGROS CARBONARA

con nata fresca, guanciale, cebolla pochada  
 y queso parmesano ..... 17.90€

### TALLARINES

trufados a la crema ..... 18.90€

### LASAÑA SUPER CREMOSA

con salsa picante y crujiente de jamón  
 de bellota ..... 18.90€

### REJO DE PULPO FRITO

..... 18.90€

### SALMÓN NORUEGO AL HORNO

con vinagreta de naranja, miel y limón ..... 18.90€

### LOMO DE ATÚN ROJO

en salsa de soja y teriyaki ..... 18.90€

### ARROZ NEGRO

con calamares saharianos rejo de pulpo frito  
 y langostinos en tempura ..... 55.00€  
*Para 2 personas · Se come en paellera en mesa*

### PAELLA SEÑORET

con zamburiñas, gambones y secreto ibérico 70.00€  
*Para 2 personas · Se come en paellera en mesa*

### SOLOMILLO STROGONOFF

..... 19.90€

### SOLOMILLO IBÉRICO

flambeado con reducción al Pedro Ximénez  
 y cebolla caramelizada ..... 19.90€

### COSTILLAS IBÉRICAS

a baja temperatura en salsa de barbacoa  
 japonesa con ibérico crujiente ..... 19.90€

### CODILLO IBÉRICO

en su jugo a baja temperatura ..... 21.90€

### SECRETO IBÉRICO BELLOTA

con chutney de mango y piña ..... 20.50€

### ENTRECOT BLACK ANGUS

..... 23.00€

### CHURRASCO

..... 21.00€  
 con salsa de cacahuets tostado

### SOLOMILLO DE TERNERA

carne nacional ..... 24.00€

### CHULETÓN MADURADO 600GR

con salsa de tamarindo ..... 58.00€

## ¡PRUÉBAME! TE HARÉ SENTIR ESPECIAL... ATENTAMENTE **EL POSTRE**

**LA CAFETERA:** Rico y cremoso tiramisú ..... 9.90€

**GALLETA MALDITA:** Al horno cubierta de chocolate crujiente  
y helado de vainilla pecan ..... 9.90€

**TRAMPA DE QUESO:** Tarta de queso con palomitas de maíz y  
crema fría de vainilla ..... 9.90€

**EL POLVITO DE LOS DIOS:** Crema de polvito uruguayo con helado  
de sorbete de limón y chocolate blanco ..... 9.90€

**MUERTE DEL COCO POR CHOCOLATE:** Cremoso queque de chocolate  
con helado de chocolate negro y texturas de chocolate y coco ..... 9.90€

**EL CENICERO:** Puros de dulce de leche y galleta con helado de almendras..... 9.90€

**TRAMPANTOJO:** Torrija en forma de hamburguesa con helado de  
caramelo salado y chocolate blanco servida con ketchup de frutos rojos  
*(postre recomendado para 2 personas)* ..... 13.90€



Recomendamos acompañar el postre con nuestro vino dulce de invierno ..... 6.90€ 

## RIBERA DEL DUERO

**CARMELO RODERO** joven vino frutal esencia del tempranillo en altura, sin crianza en barrica ..... 26.00€ / 6.00€ 

**SEMELE** aromas a fruta negra, ciruelas, notas frías minerales, en boca, redondo con taninos dulces bien pulidos ..... 29.00€

**PAGO DE FUENTECOJO** un vino elegante con toques minerales , estructurado y potente..... 32.00€

**TRASLASCUESTAS CRIANZA** un vino con una tanicidad alta, con aromas a fruta roja y mucho sabor a barrica ..... 30.00€ / 8.00€ 

**MONTEBACO CARA NORTE** notas muy definidas de fruta negra fresca y recuerdos de arándanos y mora.... 38.00€

**CARMELO RODERO CRIANZA** (*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*) Fruta roja y negra predomina en este vino con 15 meses de crianza en madera francesa ..... 40.00€

**CARMELO RODERO 9 MESES** (*100% Tempranillo*) Excepcional tempranillo monovarietal ..... 29.00€

**PAGO DE CARRAOVEJAS** los matices florales acompañan a la fruta en una elaboración marcada por su elegancia, intensidad y estructura ..... 65.00€

**VALCAVADO DE TRASLASCUESTAS** matices a fruta fresca y acidez controlada redondo en boca ..... 70.00€

**PAGO DE VALTARREÑA** (*Tempranillo*) fruta madura, volumen y eterna elegancia..... 85.00€

**VENDIMIA SELECCIONADA** (*100% Tempranillo*)..... 36.00€

**ACÓN** (*100% Tempranillo*) fruta madura, volumen y eterna elegancia..... 28.00€

**MELOSO ROBLE** (*100% Tempranillo*) El vino de los enamorados ..... 25.00€

**BOSQUE DE MATASNO E.D LIMITADA FINO** sabroso y rico, con tostados presentes pero no intensos, con aromas a coco, vainilla y algo de clavo ..... 75.00€

**PSI** en boca es un vino intenso y jugoso, frutas rojas como fresas y frambuesas son las protagonistas, aunque encontramos algunas notas especiadas..... 85.00€

**PÍCARO DE ÁGUILA** Aromas y sabor delicado sutil fresas arándanos y flores ..... 65.00€

**CARMELO RODERO TSM** (*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*) No dejará indiferente a los amantes de La Ribera del Duero ..... 90.00€

**DOMINIO DEL ÁGUILA RESERVA** en boca es frutal, envolvente y bien equilibrado. Un vino con una acidez integrada y unos taninos aterciopelados ..... 105.00€

**EL ANEJON** Los aromas florales reflejan la riqueza que esconde la parcela de la que nace. Armonía en nariz, sedosidad, elegancia y largo recorrido en boca. Elaborado solo en añadas excepcionales ..... 135.00€

**CUESTA LAS LIEBRES** de color rojo cereza con matices púrpuras. En nariz expresa aromas frutales en armonía con notas derivadas de la crianza. Un vino amplio en matices ..... 220.00€

**FLOR DE PINGUS** aromas a fruta muy madura tanto roja como negra, con tonos florales. Más tarde fluyen aromas a la crianza, tostados, balsámicos y eucalipto .... 260.00€

**PINGUS FRUTA NEGRA Y CIRUELAS** con recuerdos de frutas rojas. En boca Pingus se muestra muy sabroso, con una gran concentración de fruta ..... 1.800,00€



*La vida es demasiado corta  
como para tomar malos vinos*



## RIOJA

**FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA** Vino con acidez elevada con fruta madura y taninos que te envuelven el rey de La Rioja ..... 26.00€ / 5.50€ 

**VIUDA NEGRA NUNCA JAMÁS** (*Tempranillo*) La esencia del tempranillo de Laguardia en una botella. Fresco y afrutado en nariz, redondo y goloso en boca..... 29.00€

**SIERRA CANTÁBRICA** El clasicismo frutal del tempranillo de la Sonsierra. Frutal y aromático, elegante y fresco, de tanino dulce, aterciopelado, que se muestra complejo y equilibrado..... 28.00€

**LA LOCOMOTORA CRIANZA** Marcadamente afrutado destacando los frutos rojos y también humo, tostados y notas avainilladas ..... 27.00€

**LA MONTESA ÁLVARO PALACIO** Mucha fruta, combinada con taninos maduros y tonos tostados de la maderasaomando en segundo plano, con buena estructura y equilibrada acidez ..... 34.00€

**PACO GARCÍA CANTAMILANO** Garnacha fresca y jovial repleta de frutos rojos, cerezas, flores blancas, piel de naranja, miel, gominolas... y de cuerpo muy agradable, cremoso y completo ..... 38.00€

**VITUM SELECCIÓN FAMILIAR** Elegante con mucho cuerpo para los amantes del vino..... 49.00€

**SAN VICENTE** Complejo y elegante, perfumado, balsámico, maderas aromáticas, tostados, torrefactos, regaliz, fruta roja y lácticos..... 75.00€

**VIUDA NEGRA EL ARCA DE ASA** 100% Tempranillo, botellas limitadas ..... 45.00

**VIUDA NEGRA LA TACONERA** (*Tempranillo*) Viñedo único y singular a los pies de la sierra de Cantabria, con más de 100 años de edad, vino armonioso donde el terroir se puede saborear ..... 85.00€

**AMANCIO** Notas de fruta madura, mora, guinda, ciruela, pasas, con rastros minerales, licorosos y aromas de tostados..... 140.00€

**LA NIETA** Aromas a clavo y fruta ácida con taninos elevados con mucho cuerpo..... 180.00€

## OTRAS PARTES DEL MUNDO



**PARAJE LA ENCINA** (Vino de la tierra de Castilla y León) ÚNICO 100 % Bruñal del mundo. Variedad desconocida con un perfil internacional y potencial infinito .... 28.00€

**LAMBRUSCO TINTO** seleccionado, burbuja fina y delicada con mucha fruta y azúcar medio..... 25.00€

**CASTILLO DE MONJARDÍN** El Cerezo Pinot Noir. El paso en boca es suave y elegante con sabores a cereza madura. En nariz destacan los aromas tostados como especias de vainilla y cacao..... 28.00€

**ISABENA CRIANZA** 100% Merlot ..... 26.00€

**SANGARIDA PICO TUERTO** D.O. Bierzo (Mencía). Vino procedente de 4 viñas de filosofía ecológica, muy viejas, plantadas entre 1901 y 1910 ..... 42.00€

**GRIFO ARIADNA** D.O. Lanzarote. Un vino singular, complejo debido al Coupage de ambas variedades y a su crianza en roble, frutos rojos como el casis, toques torrefacto de tofe o caramelo..... 33.00€ / 8.00€ 

**VIÑÁTICO BABOSO NEGRO** D.O. Islas Canarias. Destacan los aromas de violetas y frutos negros. Es estructurado y potente con un gran peso de boca ..... 48.00€

**VALTOSCA** Gran intensidad aromática con predominio de fruta negra madura combinada con notas tostadas y floral. Fondo ligeramente mineral y especiado..... 45.00€

**LAS GRAVAS** Es un vino sabroso, fresco, fino en el paladar, muy equilibrado y elegante..... 79.00€

**ALMIREZ** D.O. Toro Aroma de fruta en licor, ciruela, anisados, brandy, torrefactos, café. En boca es locoroso, cremoso, aromático, con tanino dulce, de paso amable..... 37.00€

**CABANELAS** D.O. Bierzo, 100% Mencías ..... 29.00€

**EL PATITO FEO TINTO** D.O. Ribeiro, Caiño y Sausón ..... 44.00€ / 9.00€

**VILLA CORULLÓN** D.O. Bierzo Aromas afrutados con un toque tostado del roble, balsámico, mineral y gran expresión de frutas rojas en boca.....65.00€

**GRILLO SOMONTANO** Destacan los aromas a fruta roja madura o especias como la pimienta negra y torrefactos de la barrica francesa..... 55.00€

**LES TERRASSES** D.O. Priorat Notas balsámicas, especiados, que van desde la vainilla al tabaco y fruta madura, en boca se muestra muy buen estructurado, sabroso ,con fruta fresca y una leve acidez ..... 70.00€

## ROSADOS

**ROMANCE PROVENZA** Muy aromático con recuerdos a melocotón y fresa. En nariz se muestra exquisito, floral e intenso..... 30.00

**INSPIRACIÓN PROVENZA** Delicadas notas de cereza, arándanos y granada, se combina con notas de fruta roja agria como la fresa fresca..... 35.00€

**PRADO DE LAS ALMAS** (*Tempranillo*) Un rosado gastronómico, sutilmente floral en nariz y elegante, largo y persistente en boca..... 29.00€ / 6.00€

## BLANCOS

**FYA SEMI DULCE** Vino con sabor a golosinas y adictivo..... 26.00€ / 5.50€

**SINNER VERDEJO AUTÉNTICO** mucha fruta y acidez controlada ..... 27.00€

**CORCOJO VERDEJO** acidez controlada y aromas a fruta fresca ..... 28.00€ / 5.50€

**FERNÁNDEZ DE PIEROLA** Blanco tempranillo. Delicado y suave acidez controlada y fruta madura..... 25.00€ / 5.50€

**GRIFO LANZAROTE** sobre Lías Profundo, maduro, balsámico, recuerda a rosas, azahar, eucalipto, ligeramente tostado ..... 36.00€ / 8.00€

**QUINTALUNA** V.T. Castilla y León Predominan los aromas de fruta madura y finas lías. En boca se muestra equilibrado, fresco, redondo, sabroso y con buena acidez ..... 27.00€

**TRENZADO** D.O. Valle de la Oratava Con aromas de fruta blanca, notas cítricas y toques ahumados. En boca es vibrante, rico y seductor ..... 31.00€

**CASTILLO DE MONJARDÍN** Barrica Sel. Complejos aromas de vainilla, mantequilla tostada y especias en su buqué. En boca resulta suave y amplio, de una gran elegancia..... 28.00€

**FENOMENAL FLORES** recién cortadas paseándose por notas a fruta blanca madura y melón. En boca es mineral, refrescante y fresco ..... 28.00€

**VILLA WOLF PINOT** Gris seco y con cuerpo, con fruta fresca sin corteza y una textura crujiente..... 29.00€

**V MALCORTA VERDEJO** Clon de la verdejo recuperado por Javier Sanz, Vino sutil, elegante y gastronómico ..... 40.00€

**LALUME** D.O. Ribeiro Aromas a frutas blancas, pera, manzana, melocotón. Florales, acacia, mirto, manzanilla y ligeros matices balsámicos, menta y hierbabuena ..... 39.00€

**JAVIER SANZ VITICULTOR** Colección Sauvignon Blanc D.O. Frutas tropicales como mango o guayaba, notas herbales, hoja de tomate, con un ligero final..... 32.00€

**BAGOA DE MIÑO** (Albariño) ¡Vino lágrima! Elegante, intenso, persistente y lleno de sensaciones ..... 34.00€ / 7.00€

**A COROA** (Godello) Aromas audaces, maduros y exuberantes de melocotón y mango que conducen a un paladar suave, delicioso y carnoso ..... 27.00€

**PATITO FEO BLANCO** (Treixadura) La frescura y viveza en la máxima expresión, fermentado en barrica..... 34.00€

**ISABENA** (Chardonay) D.O. Somontano 100% Fruta fresca madura ..... 34.00€

**LAS LEVANTADAS** D.O. Rioja, viura, malvasía y tempranillo blanco..... 34.00€

**O SANTO DO** Mar D.O Rías Baixas Blanco directo, con muy buena acidez. Sabroso y destaca por su eléctrica mineralidad ..... 90.00€

**PAZO SEÑORANS** Selección de Añada Albariño, suave, sutil y delicado. Un vino que no deja indiferente a nadie, frutas melocotón, albaricoques y mango ..... 100.00€

## NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS TAMAÑO MAGNUM BOTELLAS LIMITADAS, PREGUNTAR DISPONIBILIDAD



### TINTO MAGNUM

#### FERNÁNDEZ DE PIEROLA

D.O. Rioja Crianza ..... 55.00€

#### CRAPULA

D.O. Jumilla ..... 59.00€

#### CARMELO RODERO 9 MESES

D.O. Ribera del Duero ..... 60.00€

#### TRASLASCUESTAS

Crianza D.O. Ribera del Duero ..... 65.00€

#### VALCAVADO DE TRASLASCUESTAS

D.O. Ribera del Duero ..... 138.00€

#### PAGO DE CARROAVEJAS

D.O. Ribera del Duero ..... 140.00€

### BLANCO MAGNUM



**JAVIER SANZ** (verdejo) La expresión más pura de Pa Verdejo de la Seca hecha realidad ..... 56.00€

**LAXAS ALBARIÑO** Vino varietal, frutal floral y equilibrado ..... 58.00€

**GODELLO** ..... 63.00€

### CAVA Y ESPUMOSOS



**PIEROLA** blanco brut alta calidad ..... 30.00€ ..... 8.00€

**LAXA ALBARIÑO** brut fino, cítrico y refrescante ..... 34.00€

#### ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS

Brut reserva ..... 40.00€

#### ARS COLLECTA GRAND ROSE

Brut reserva ..... 45.00€ ..... 12.00€

#### ARS COLLECTA JOSEP RAVENTOS

Brut gran reserva ..... 60.00€

### CHAMPAGNE



**LA PITANCERIE EXTRA BRUT** ..... 90.00€ ..... 15.00€

**MOET CHANDON ROSE** ..... 120.00€

**G.H MUMM** ..... 120.00€

**BOLLINGER BRUT** ..... 120.00€

**BOLLINGER BRUT ROSE** ..... 120.00€

**ROEDERER CRISTAL** ..... 400.00€

Saborea cada trago  
como si fuera el último..