

**ESPAÑOL**



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€

## **ELEFANTE CON ALAS**

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€



(CON HUMO)

## **MALDITO CARNAVAL**

Vodka, licor de vainilla, puré de pera, ginger beer, zumo de limón, toque de pimienta ..... 13.90€



(CON HUMO)

## **BOLA 8**

Puré de mango, Vodka belvedere, 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)

## **CORAZÓN EN LLAMAS**

Ron ahumado, puré de chicle de fresa ácida, zumo de lima y sirope picante de mango.....19.00€



(CON HUMO)

## **MALDITO SELVÁTICO**

Jack Daniels Fire, Puré de papaya, Lima, nuez de macadamia .....19.00€





# CANALLA

## nuestra comida con las manos

### LUJURIA

#### Croquetas Ahumadas

De cecina de wagyu quemadas a soplete ..... 6 ud 12.50€

### PEREZA

#### Empanadilla Criolla

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

### GULA

**Hamburguesa Callejera** ..... 14.90€

Carne de ternera mechada, mucho queso, pimientos rojos asados, 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

### IRA

**Mini Hamburguesas** ..... 14.90€

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** .....16.90€

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

**Pizza Reina Maldita** ..... 13.50€

mucho, pero que mucho queso

### SOBERBIA

**Brioche en blanco y negro** de calamares saharianos, aceite de limón y alioli de ajos tostados..... 14.50€

④ **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 .. 13.90€

## ENTRANTES FRÍOS

<b>HUMUS</b> con aceite de oliva, tomate seco y pistachos.....	8.50€	 
<i>“Qué rico”</i>		
<b>ENSALADILLA RUSA</b> con láminas de ventresca de atún.....	9.90€	 
<i>“clásica y suave”</i>		
<b>BOQUERONES</b> en vinagre.....	9.90€	
<i>“Adictivos”</i>		
<b>GUACAMOLE</b> con pico de gallo y crema de queso cheedar.....	9.90€	 
<i>“Y con sus nachos”</i>		
<b>ANCHOAS DE SANTOÑA</b> .....	13.00€	
<i>“Las angelachus”</i>		
<b>ENSALADA DE ESPÁRRAGOS DE NAVARRA</b> con láminas de bonito del norte, aguacate, tomatitos cherry y pimienta roja asada.....	13.50€	 
<i>“Frescas y sabrosas”</i>		
<b>BURRATA AHUMADA</b> con mermelada casera de piña, crujiente de presa ibérica, tierra de pistachos.....	16.90€	 
<i>“Explosión de sabores”</i>		
<b>CARPACCIO DE VACA RUBIA GALLEGA</b> con queso parmesano, rúcula, y mahonesa de trufa.....	16.90€	
<i>“Que no se te caiga la baba”</i>		
<b>CARPACCIO DE GAMBA ROJA</b> con mahonesa ahumada y aliño cítrico de naranja y miel.....	16.90€	
<i>“Te hará sentir especial”</i>		
<b>TARTAR DE CARNE MADURADA</b> con aceite de brasas.....	19.90€	
<i>“Carne selecta”</i>		
<b>CEVICHE</b> de langostinos con aguacate, aceite, cebolla, cilantro y salsa miso.....	19.90€	
<i>“No te vas a enchilar”</i>		
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> 100% de bellota José Cruz.....	25.00€	
<b>CECINA DE WAGYU</b> .....	27.00€	
<b>TAPAS MIX</b> .....	24.00€	
Jamón ibérico 100 % de bellota, lomo ibérico, chorizo ibérico, morcilla ahorrizada, salchichón, queso del país y aceitunas de Antequera		

## ENTRANTES CALIENTES

<b>CHIP DE BERENJENA</b> con miel de caña.....	8.90€	
<i>“Deliciosas y crujientes”</i>		
<b>LÁGRIMAS DE POLLO</b> con salsa de maracuyá agridulce.....	9.90€	
<i>“De pollo macho”</i>		
<b>BOLITAS DE QUESO FRITO</b> .....	9.90€	
<i>“Te sabrán a besos”</i>		
<b>QUESO HERREÑO</b> a la plancha con miel de flores y frutos secos ahumados.....	11.50€	
<i>“Necesario en tu boca”</i>		
<b>CROQUETAS DE CARNE DE WAGYU</b> con mermelada de pimientos asados.....	11.90€	
<i>“Orgasmo a la vista”</i>		
<b>CROQUETAS DE BOLETUS</b> con alioli de ajo tostado.....	11.90€	
<i>“Suaves y ligeras”</i>		
<b>CRUJIENTE DE LANGOSTINOS</b> con mayonesa de Kentucky.....	13.50€	
<i>“Querrás repetir”</i>		
<b>GAMBONES AMARILLOS</b> al ajillo.....	13.90€	
<i>“Los reyes del mambo”</i>		
<b>NIDO DE HUEVOS ROTOS</b> con jamón ibéricos de bellota.....	13.90€	
<i>“Al estilo ibéricos Jose Cruz”</i>		
<b>TORTILLA DE CAMARONES</b> frita a la andaluza.....	9.90€	
<i>“Del mar a la mesa”</i>		
<b>SUSHI EN TEMPURA CON SALMÓN AHUMADO</b> con crema de queso y Aguacate.....	8ud 14.50€	
<i>“Para chuparse los dedos”</i>		
<b>SUSHI EN TEMPURA CON POLLO CRUJIENTE</b> cebolla caramelizada y aguacate.....	8ud 14.50€	
<i>“Muy Top”</i>		

# PLATOS PRINCIPALES

Todos nuestros platos se sirven con guarnición

## SACOTINI

de queso ricota y pera en salsa de gorgonzola ..... 16.90€ 

## ESPAQUETIS NEGROS CARBONARA

con nata fresca beicon y parmesano rallado.. 16.90€ 

## TALLARINES

trufados a la crema ..... 17.90€ 

## 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*

**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 ..... 19.90€ 

## SECRETO IBÉRICO BELLOTA

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

**ENTRECOT BLACK ANGUS**..... 21.00€ 

**CHURRASCO**..... 21.00€ 

con salsa de cacahuets tostado

## SOLOMILLO DE TERNERA

carne nacional..... 24.00€ 

**CHULETÓN MADURADO 600GR** ..... 48.00€ 

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

**LA CAFETERA:** Rico y cremoso tiramisú ..... 8.90€

**GALLETA MALDITA:** Al horno cubierta de chocolate crujiente y helado de vainilla pecan ..... 8.90€

**TRAMPA DE QUESO:** Tarta cremosa de quesos con pistachos ..... 8.90€

**EL POLVITO DE LOS DIOS:** Crema de polvito uruguayo con helado de sorbete de limón y chocolate blanco ..... 8.90€

**MUERTE POR CHOCOLATE:** Con chocolate en texturas ..... 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 guarnición de melón frito y mermelada de frutos rojos (*postre recomendado para 2 personas*)..... 13.90€

## 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..... 29.00€

**TRASLASCUESTAS CRIANZA** un vino con una tanicidad alta, con aromas a fruta roja y mucho sabor a barrica .....28.00€ / 8.00€ 

**MONTEBACO CARA NORTE** notas muy definidas de fruta negra fresca y recuerdos de arándanos y mora.... 36.00€

**CARMELO RODERO CRIANZA** (*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*) Fruta roja y negra predomina en este vino con 15 meses de crianza en madera francesa ..... 38.00€

**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 ..... 56.00€

**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..... 80.00€

**VENDIMIA SELECCIONADA** (*100% Tempranillo*)..... 33.00€

**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 ..... 70.00€

**PSI** en boca es un vino intenso y jugoso, frutas rojas como fresas y frambuesas son las protagonistas, aunque encontramos algunas notas especiadas..... 80.00€

**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 ..... 125.00€

**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 ..... 210.00€

**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 .... 240.00€

**PINGUS FRUTA NEGRA Y CIRUELAS** con recuerdos de frutas rojas. En boca Pingus se muestra muy sabroso, con una gran concentración de fruta ..... 1.400,00€



*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 ..... 25.00€ / 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 madera asomando en segundo plano, con buena estructura y equilibrada acidez ..... 30.00€

**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 ..... 70.00€

**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 (Mencia) 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€

**CRAPULA CRIANZA** (*Monastrel, syrah, petit verdot, cabarnet sauvignon*) Placer y armonia para los sentidos, auténtico terroir de crapula ..... 29.00€

**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 ..... 64.00€

## ROSADOS

**ROMANCE PROVENZA** Muy aromático con recuerdos a melocotón y fresa. En nariz se muestra exquisito, floral e intenso..... 27.00€

**INSPIRACIÓN PROVENZA** Delicadas notas de cereza, arándanos y granada, se combina con notas de fruta roja agria como la fresa fresca..... 31.00€

**PRADO DE LAS ALMAS** (*Tempranillo*) Un rosado gastronómico, sutilmente floral en nariz y elegante, largo y persistente en boca..... 26.00€ / 6.00€ 

## BLANCOS

**FYA SEMI DULCE** Vino con sabor a golosinas y adictivo..... 24.00€ / 5.50€ 

**SINNER VERDEJO AUTÉNTICO** mucha fruta y acidez controlada ..... 25.00€

**CORCOJO VERDEJO** acidez controlada y aromas a fruta fresca ..... 26.00€ / 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 ..... 34.00€ / 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 ..... 25.00€

**TRENZADO** D.O. Valle de la Oratava Con aromas de fruta blanca, notas cítricas y toques ahumados. En boca es vibrante, rico y seductor ..... 28.00€

**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..... 26.00€

**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..... 27.00€

**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 ..... 35.00€

**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 ..... 28.00€ / 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 ..... 38.00€

#### 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..