



Apéritifs



Les bières en bouteille:

"Moretti", bière blonde italienne (33cl)	5.90€
"Estrella de Galicia", bière blonde espagnole (25cl)	4.50€

Las cañas :

Affligem (Bière pression)	(25cl)	4.60€	(50cl)	7.90€
Pelican rouge (Bière pression aux fruits rouges)	(25cl)	5.20€	(50cl)	8.60€
Moretti (bière pression italienne)	(25cl)	3.90€	(50cl)	6.90€

Martini Bianco, Rosso, Rosato (5cl)	4.90€
Campari (5cl)	4.90€
Whisky Ballantine's (5cl)	6.10€
Whisky Shkelton (5cl)	6.80€
Vermouth San Bernabe Gran Reserva (8cl)	4.80€
Ricard (2cl)	4.00€
Kir (15cl)	5.50€

Les sans alcool :

Cocktail de jus de fruits sans alcool (30cl)	5.50€
Virgin Mojito (Mojito sans alcool)	5.50€
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, fraise, pomme) (20cl)	3.20€
Soda (Coca, Coca zero, Fanta orange et citron, Sprite, Fuzetea) (33cl)	3.70€
Diabolo (grenadine, fraise, cassis, citron, mente, pêche, violette) (33cl)	3.50€
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, cassis, citron, menthe, pêche, violette)	1.50€
San Pelegrino (Eau pétillante)	(50cl) 4.25€ (75cl) 5.50€
Acqua Panna (Eau plate) (75cl)	5.50€

Cocktails:

España :

Tinto de Verano (vin rouge, fanta citron, citron) (20cl)	7.00€
Cuba Libre (rhum, coca, citron vert) (20cl)	7.50€
Agua de Valencia (cava, gin, vodka, orange) (12cl)	7.50€
Mojito (rhum, sirop sucre de canne, moscato d'asti, citron vert, menthe)	8.00€
Sangria maison (vin rouge, martini blanc, oranges, pommes, épices) (20cl)	5.50€
Pichet de sangria maison (1L)	16.00€

Italia:

Bellini (jus d'abricot, prosecco, crème de cassis) (15cl)	7.00€
Apérol spritz (apérol, prosecco, eau gazeuse) (15 cl)	7.50€
Américano (martini rouge, campari, eau gazeuse) (12cl)	7.00€
Il Padrino (amaretto, whisky) (10cl)	7.00€
Latin Lover (jus de fraise, moscato d'asti, citron) (15cl)	7.00€
Martini royale rosato (martini rosé, prosceco) (15cl)	8.00€

Sélection de Vins au verre du moment (15cl) :

España :

Cava "Seleccion Raventos" (Vin effervescent à la méthode champenoise)	6.50€
Rioja "Diamante" Blanco (Vin blanc semi doux)	5.50€
Demandez notre sélection de vin au verre espagnol blanc, rouge ou rosé	5.50€

Italia:

Moscato d'Asti	6.50€
Prosecco	6.00€
Marsala Superiore S.O.M. (8cl)	5.00€
Cremovo (Marsala aromatisé aux œufs) (8cl)	5.50€
Crema di Mandorla (Marsala aux amandes) (8cl)	5.50€
Demandez notre sélection de vin au verre italien blanc, rouge ou rosé	5.50€

ITALIA



Italia

(75cl)

Sicilia :

D.O.C Sicilia "Nero d'Avola", Alikase, Leonarda Tradi 31€
Nero D'avola (100%). Robe Rouge Foncé et Vif, Notes de Mûres et Cassis, Grand Texture et Plénitude

Puglia :

DOP Primitivo di Manduria « Sessantanni » Cantine San Marzano 48€
Primitivo (100%). Vignes centenaire, notes de prunes, confiture de cerise, riche, intense, équilibré et élégant.

DOP Salice Salentino « Taló » Cantine San Marzano 29€
Negroamaro et Malvasia. Intense, corsé, rond et équilibré, notes de café et de chocolat.

IGP Negroamaro « Il Pumo » Cantine San Marzano 26€
Negroamaro (100%). Intense, persistant, épicé et harmonieux avec des notes de cassis et de baies.

IGP Fiano del Salento « Taló » Cantine San Marzano (Blanc) 28€
Fiano (100%). Vif, bonne acidité et structure. Bouquet riche en notes florales.

IGP Rose di Primitivo « Tramari » Cantine San Marzano (Rosé) 28€
Primitivo (100%). Tres belle minéralité, arômes de fraises framboises et pomme rouge.

Campania :

DOP Sannio Piediroso « Cantone » La Guardiense 38€
Piediroso (100%). Tannique et fruité avec des notes de mûres et de vanille.

Toscana :

D.O.C.G Chianti Colli Fiorentini Riserva 42€
Sangiovese, Canaiolo, Merlot. Belle structure, Tannique et Rond aux notes de Cerises Noires

DOCG Brunello di Montalcino, Pian delle Quercie 53€
Sangiovese (100%). Frais et persistant aux arômes de cerises mures.

Tous nos prix sont ttc service compris.

Veneto :

DOC Valpolicella, Cantina Caorsa 25€
Corvina, Rondinella. Frais et intense aux notes de fruits rouges.

DOC Bardolino Classico, Cantina Caorsa 23€
Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara, Rossignola. Léger, fruité et sec.

DOC Valpolicella Ripasso, Classico Superiore « Le Morete » Manara 33€
Corvina, Rondinella, Molinara. Équilibré aux arômes de fruits rouges.

DOC Amarone della Valpolicella Classico « Corte Manara » Manara 60€
Corvina, Rondinella, Molinara. Corsé et intense d'une exceptionnelle persistance.

DOCG Recioto della Valpolicella Classico « El Rocolo » Manara (50cl) 45€
Corvina, Rondinella. Doux, frais et corsé aux notes de fruits des bois.

I.G.T Veneto, "Scaia" 28€
Corvina (100%). Frais, Vif, Exubérant, avec des Arômes de Pommes, Melon, Citron et Pêche

I.G.T Veneto, "Scaia" 28€
Garganega et Chardonnay. Jolie Robe Grenat, Fruité, avec des Arômes de Griottes, Prunes et Framboises

DOC Bardolino Classico Chiaretto, Cantina Caorsa (Rosé) 25€
Corvina, Rondinella, Molinara. Léger et frais aux arômes fruités de raisin.

DOCG Valdobbiadene Prosecco Extra Dry, Masottina (Blanc effervescent) 30€
Glera (100%). Arômes élégants, avec des notes floraux et fruitées de pommes, poire et pêche.

Emilia Romagna :

DOC Lambrusco Gasparossa, Cavicchioli (Rouge effervescent) 25€
Lambrusco Gasparossa di Castelvetro (100%). Pétillant et doux aux arômes de fruits rouges.

Trentino-Alto-Adige :

DOC Alto Adige « Lagrein » Cantina Tramin 30€
Lagrein (100%). Structuré et riche aux notes de fruits rouges, florale et légèrement épicée.

IGT Rosso delle Dolomiti, Cantina Tramin 27€
Schiava, Pinot Noir et Merlot. Léger et fruité.

DOC Alto Adige « Pinot Nero » Cantina Tramin 35€
Pinot Noir (100%). Persistant, épicé et harmonieux avec des notes de cassis et de baies.

Tous nos prix sont ttc service compris.

Piemonte :

DOCG Dolcetto « Trifula » Cascina Luisin	34€
<i>Dolcetto (100%). Sec et fruité, attaque vive et une légère amertume sur le final.</i>	
DOCG Barolo « Leonardo » Stroppiana	69€
<i>Nebbiolo (100%). Tanins doux et équilibrés aux arômes de fruits rouges.</i>	
DOCG Barbaresco « Paolin » Cascina Luisin	65€
<i>Nebbiolo (100%). Fin et élégant aux notes de poivre vert, épices et amande amère.</i>	
DOC Monferrato Rosso, Gianni Doglia	25€
<i>Nebbiolo (100%). Harmonieux, capiteux, tannique et complexe.</i>	
DOCG Barbera d' Asti, Gianni Doglia	25€
<i>Barbera (100%). Bouquet persistant de mûres, belle structure avec un tanin souple et agréable.</i>	
DOCG Moscato d'Asti Gianni Doglia (Blanc moelleux effervescent)	28€
<i>Muscat blanc (100%). Légèrement pétillant, doux et fruité aux arômes d'agrumes.</i>	

Lombardia :

DOC Rosso di Valtellina « Santarita » Mamete e Prevostini	33€
<i>Nebbiolo (100%). Sec aux arômes de baies sauvages.</i>	
DOCG Valtellina Superiore « Sassella » Mamete e Prevostini	45€
<i>Nebbiolo (100%). Expressif aux notes florales et anisé, de thym séché et de fraise sauvage.</i>	

Tous nos prix sont ttc service compris.

ESPAÑA



España...

(75cl)

Rioja :

D.O.Ca Rioja, Campo viejo Crianza 24€
Tempranillo, Garnaca y Mazuelo. Intense, puissant et onctueux.

D.O.Ca. Rioja, B.Martinez Corta « Soros » Crianza **MAGNUM** 52€
Tempranillo (100%). Intense, puissant et onctueux.

D.O. Rioja, B.Vinicola Real « 200 Monges » Reserva 86€
Tempranillo, Graciano, Grenache. Equilibré et gourmand, intense et persistant.

Rueda:

D.O. Rueda, Verdejo « Viña Albina » (Blanc) 21€
Viura (100%). Couleur jaune paille, charnu et frais, vin intéressant et complexe.

Priorat :

D.O. Priorat, Proyecto Garnachas de España « Fosca Del Priorat » 30€
Grenache (100%). Attaque vive, riche, savoureux et équilibré.

D.O. Priorat, B.Scala Dei « Cartoixa » Reserva 83€
Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon.
Note de fruits confits, balsamique, tanins soyeux, belle longueur en bouche.

D.O. Priorat, B.Scala Dei « Pla Dels Angels » (Rosé) 40€
Garnacha (100%). Couleur claire, frais et fruité, bouche gourmande et persistante.

Rias Baixas:

D.O. Rias Baixas, « Edoisella » (Blanc) 36€
Albarino (100%). Fruité et frais, persistant en bouche avec une belle minéralité

Navarra:

D.O. Gran Feudo Crianza 22€
Grenache, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Corsé, riche, belle persistance

Tous nos prix sont ttc service compris.

Toro :

D.O. Toro, Bodegas Matsu « El Picaro »	24€
<i>Tinta de Toro (100%). Notes fruitées, vin structuré et gourmand.</i>	
D.O. Toro, Bodegas Matsu « El Recio »	38€
<i>Tinta de Toro (100%). Puissant, charnu, bien structure, final long et persistant.</i>	
D.O. Toro Bodegas Matsu « El Viejo »	76€
<i>Tinta de Toro (100%). Puissant, note de fruits rouges confits, très persistant.</i>	

Ribera Del Duero :

D.O. Ribera del Duero, « Pata Negra »	<i>Crianza</i>	33€
<i>Tinto Fino (100%). Equilibré et rond aux notes de fruits murs et épicées.</i>		
D.O. Ribera del Duero, B.Dominio De Atauta « Parada de Atauta »		46€
<i>Tinto Fino (100%). Attaque vive, notes de fruits rouges, tanins doux et gourmand.</i>		
D.O. Ribera Del Duero, B.Legarís « Legarís »	<i>Reserva</i>	55€
<i>Tinta Fina (100%). Notes de fruits des bois, d'épices et balsamique, fin de bouche intense.</i>		

Tierra Del Vino de Zamora :

D.O. Tierra del Vino Zamora, B. Viñas Del Cenit « Via Cenit »	47€
<i>Tempranillo (100%). Frais, charnu aux notes d'épices douces et fruits frais.</i>	

Cava :

Cava « Forns Raventos » Brut nature artisanal, (Blanc effervescent à la méthode champenoise)	29€
<i>Macabeu, Xarel-lo et Parellada. Frais et fruité, bulles élégantes et persistantes.</i>	

Tous nos prix sont ttc service compris.



Digestifs

ESPAÑA (5cl)

Liqueur de Mûres YARA	5€
Liqueur de noisettes YARA	5€
Liqueur de pêches YARA	5€
Liqueur de pommes YARA	5€
Aguardiente Don Danilo (Eau de vie aux herbes)	6.50€
Aguardiente Don Danilo (Eau de vie au miel)	6.50€
Whisky Shackleton	6.30€
Brandy de Jerez "Veragua" reserve	8.50€
Brandy Insigne Napoleon	6.20€

ITALIA (5cl)

Limoncello (Liqueur de citrons)	6€
Mandarino (Liqueur de mandarines)	6€
Amaretto (Liqueur aux amandes)	5.50€
Grappa "Greco di tufo" (Eau de vie)	7.00€
Rum Don Papa	6.50€
Rum Diplomático	7.50€
Get 27	6€

Boissons chaudes :

Café expresso (100% Arabica) et Décaféiné	2€
Capuccino	3.50€
Double expresso	3€
Thé (menthe, fruits rouges, earl grey) ou Infusion (verveine, tilleul)	3€