



Wir glauben, dass Gastronomie und Freizeit für das emotionale Wohlbefinden notwendig sind. Unser Ziel ist es, dass Sie in dieser kurzen gemeinsamen Zeit Ihre Probleme vergessen und eine andere Nacht erleben. Wir hoffen, dass es Ihnen genauso viel Spaß macht wie uns, diesen Raum zu schaffen.

Ohne weitere Umschweife... Lasst die Show beginnen.  
Willkommen bei **MALDITO CARNAVAL**.

Jose C.N.

# One Cocktail Baby?

## **CARA DE MONO**

Wodka, Pfirsichlikör, Vanillelikör, Zitronensaft, Mangopüree..... 9.90€

## **PRINCIPESA**

Gereifter Rum, Melonenlikör, Zitronensaft, Mangopüree, Passionsfrucht .....9.90€

## **LA TRIBU**

Weißer Rum, Minze, Limette und Erdbeercreme .....9.90€

## **LA MÁSCARA**

Tequila, Zitrone, Orangenlikör und Passionsfruchtpüree.....9.90€

## **NINJA MALVADO**

Roku Gin, Tequila, grünes Apfelmus, Zitronensaft und Ananassaft .....9.90€

## **TORTURA**

Mango-Gin, Zitrone, Apfelsaft, würziger Sirup.....9.90€

## **MEZCALITA**

Mezcal, Zitronensaft, Triple Sec, Ananassaft und Falermo-Sirup .....9.90€

## **ROJO CORAZÓN**

Geräucherter Rum, saures Erdbeer-Kaugummipüree, Limettensaft und würziger Mangosirup....9.90€



(CON HUMO)

## **BOLA 8**

Mangopüree, Vodka, Limettensaft, Birnencreme, Melonenlikör und würziges Ingwerbier..... 13.90€



(CON HUMO)

## **DULCE TORTUGA**

Wodka, Kaugummisirup, Saft Blaubeeren, Himbeerpüree und Sprite ..... 13.90€



(CON HUMO)

## **EL COCO ESCONDIDO**

Family Edition weißer Areucas-Rum, Kokoscreme, Ananassaft, dehydrierte Orangenschale und gebrannter Zimt ..... 16.90€



(CON HUMO)

## **MALDITO SELVÁTICO**

Jack Daniels Fire, Papayapüree, Limette, Macadamianuss ..... 16.90€



(CON HUMO)

## **MALDITO CARNAVAL**

Wodka Roberto Cavali, Vanillelikör, Birnenpüree, Ingwerbier, Zitronensaft, Hauch von Pfeffer.19.00€



# CANALLA

## unser Essen zum Mit-den-Händen-Essen

### LUST

**Geräucherte Krokette** Krokette aus Wagyu-Dörrfleisch, mit dem Brenner abgeflammt..... 6 Stk. 14,90 €

### FAULHEIT

**Criolla-Teigtasche** Mit Rindfleisch gefüllt, dazu scharfe Chilisauce ..... 1 Stk. 5,50 €

### VÖLLEREI

**Straßenburger** ..... 15,90 €

Geschmortes Rindfleisch, viel Käse, Senf mit einer Note Rauchhonig und Fett vom Eichelmast-Schinken (Jamón Ibérico)

**eingebildet Burguer** ..... 15,90 €

Ausgewählter Rindfleisch-Gratinkäse, Rucola, karamellierte Zwiebeln, iberischer Schinken und Chipotle-Mayonnaise

**Kanarischer Burger** ..... 15,90 €

Ausgewähltes Rindfleisch, herreño-Käse, Quittengelee, geröstete Paprika und kanarische Mojo-Sauce

### ZORN

**Mini-Burger** ..... 16,90 €

1. Rabiosa: Überbackener Käse, japanische BBQ-Sauce, knuspriges Iberico-Schweinefleisch
2. Maleficent: Karamellierte Zwiebeln, Ziegenkäse, Pedro-Ximénez-Sauce
3. Wild: Käsecreme, Chipotle-Mayonnaise, frische Sprossen

### NEID

#### Tacos

1. Señorito: Gereiftes Rindertatar mit Parmesan-Spänen ..... 1 Stk. 9,90 €

2. Princesa: Tempura-Garnelen mit gebratenem Gemüse ..... 1 Stk. 6,50 €

3. Streetfood: Maistortilla mit langsam gegartem Rinderrücken, Käsecreme, knusprigen Zwiebeln und Koriander ..... 1 Stk. 6,50 €

### HABGIER

**Gourmet-Pizza** ..... 18,90 €

mit Eichelmast-Jamón Ibérico, frischer Burrata, überbackenem Käse, Cherrytomaten, Rucola und Joghurtsauce

**Verfluchte Königin Pizza** ..... 15,90 €

mit scharfer Peperoni und jeder Menge Käse

**Piratenpizza** ..... 16,90 €

mit Riesengarnelen, Thunfisch und Zwiebeln

### STOLZ

✓ **Geröstetes Butter-Brioche** mit Burrata, getrockneten Tomaten, knusprigen Zwiebeln und Rucola ..... 13,90 €

**Schwarzes Brioche mit Iberico-Fleisch** ..... 14,90 €

Langsam gegartes Iberico-Schweinefleisch, Guacamole, Cheddar-Käse und Chutney-Sauce

## KALTE VORSPEISEN

**HUMUS** mit Olivenöl, getrockneten Tomaten und Pistazien .....11.90€  

**GUACAMOLE** mit Pico de Gallo und Cheedar-Käsecreme .....13.90€  

**SPARGELSALAT AUS NAVARRA** mit Scheiben vom nördlichen Weißen Thun, Avocado, Kirschtomaten und geröstete rote Paprika .....14.90€  

**GERÄUCHERTER BURRATA** mit hausgemachter Pfirsichkonfitüre , knusprigem iberischem Schweinefleisch und gemahlenen Pistazien. ....16.90€  

**GALICISCHES BLONDES KUH-CARPACCIO** mit Parmesan, Rucola und MayonnaiseTrüffel ...16.90€ 

**TARTAR AUS REIFEM FLEISCH** mit Glutöl.....25.00€ 

**IBERISCHER SCHINKEN** 100 % Eichel Jose Cruz .....25.00€ 

**WAGYU-RINDERSCHINKEN** .....27.00€

**MIX TAPAS** .....26.00€  
100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, iberische Lende, iberische Chorizo, Chorizo-Wurst, Salchichón, lokaler Käse und Antequera-Oliven.

## HEIßE VORSPEISEN

**AUBERGINEN-CHIP** mit Rohrhonig .....€10.90 

**HÜHNERTRÄNEN** mit süß-saurer Passionsfruchtsauce .....€13.90

**HÄHNCHEN-GEMÜSE-GYOZAS** mit süßer Teriyaki-Soße ..... 6 Stk. 13.90€

**GEBRATENE KÄSEKUGELN** .....11.90€ 

**GEGRILLTER HERREÑO-KÄSE** mit Blütenhonig und geräucherten Nüssen ....13.50€ 

**WAGYU-FLEISCHKROKETTEN** mit gerösteter Paprikamarmelade..... 6 Stk. 12.90€

**STEINPILZKROKETTEN** mit gerösteter Knoblauch-Aioli..... 6 Stk. 12.90€ 

**SPIEGELEIER MIT IBÉRICO-SCHINKEN** (aus Eichelmast) und Trüffel-Mayonnaise .....16.90€ 

**SUSHI IN TEMPURA MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN**  
Karamellierte Zwiebeln und Avocado ..... 8 Stk. 15.50€

## VORSPEISEN AUS DEM MEER

<b>MARINIERTER WEISSE SARDELLEN</b> 	mit eingelegter Zwiebel ..... 11.90€	<b>SALAT MIT GARNELEN</b> ..... 12.90€ 
<b>KNUSPRIGE GARNELEN</b>	mit Kentucky-Mayonnaise ..... 14.50€	<b>GELBE GARNELEN</b> 
<b>SANTOÑA-SARDELLEN</b> ..... 24.00€ 		mit Knoblauch ..... 15.90€
<b>CEVICHE</b>	von Garnelen mit Avocado, Öl, Zwiebeln, Koriander und Miso-Sauce ..... 19.90€ 	<b>SUSHI IN TEMPURA MIT GERÄUCHERTEM LACHS</b>
<b>ROTES GARNELEN-CARPACCIO</b>	mit geräucherter Mayonnaise und Zitrus-Orangen-Honig-Dressing ..... 18.90€ 	mit Frischkäse und Avocado ..... 8 Stk. 15.50€
		<b>ZAMBURIÑAS (KLEINE JAKOBSMUSCHELN)</b> 
		mit Kimchi-Sauce und Limettenschale ..... 6 Stk. 17.90€
		<b>SCHWERTMUSCHELN</b> 
		mit Knoblauch und Weißwein sautiert..... 8 Stk. 17.90€

## HAUPTGÄNGE

Alle unsere Gerichte werden mit Beilage serviert

<b>SACOTINI</b>	Ricotta-Käse und Birne in Sauce Gorgonzola ..... 17.90€ 	<b>STROGANOFF VOM RINDERFILET</b> ..... 19.90€ 
<b>SCHWARZE CARBONARA-SPAGHETTI</b>	mit Guanciale, sanft geschmorter Zwiebel, frischer Sahne und Parmesankäse ..... 17.90€ 	<b>IBERISCHES LENDENSTÜCK</b> 
<b>NUDELN</b>	Trüffel mit Sahne ..... 18.90€ 	flambiert mit Pedro-Ximénez-Reduktion und karamellisierte Zwiebeln ..... 19.90€
<b>SUPER CREMIGE LASAGNE</b>	mit pikanter Sauce und knusprigem Schinken Eichel ..... 18.90€	<b>IBERISCHE RIPPEN</b>
<b>GEBRATENER OKTOPUS-TENTAKEL</b> ..... 18.90€		bei niedriger Temperatur in Barbecuesauce Japanisch mit knusprigem Iberer ..... 19.90€ 
<b>GEBACKENER NORWEGISCHER LACHS</b> 	mit Orangen-Honig und Zitronenvinaigrette..... 18.90€	<b>IBERISCHER KNÖCHEL</b> 
<b>ROTE THUNFISCHLENDE</b> 	in Soja-Teriyaki-Sauce ..... 18.90€	im Saft bei niedriger Temperatur ..... 21.90€
<b>SCHWARZER REIS</b>	mit Sahara-Tintenfisch und gebratenem Oktopus und Garnelen in Tempura ..... 55.00€	<b>SECRETO VOM IBERISCHEN EICHELMASTSCHWEIN</b> 
<i>Für 2 Personen · In der Paella-Pfanne am Tisch serviert</i>		mit Mango-Ananas-Chutney ..... 20.50€ 
<b>PAELLA SEÑORET</b>	mit Jakobsmuscheln (Zamburiñas), Riesengarnelen und Ibérico-Schweinefleisch <i>Für 2 Personen · In der Paella-Pfanne am Tisch serviert</i> 70.00€	<b>ENTRECOT BLACK ANGUS</b> ..... 23.00€
		<b>STEAK</b>
		mit gerösteter Erdnussauce ..... 21.00€ 
		<b>RINDERFILET</b>
		Nationales Fleisch ..... 24.00€ 
		<b>GEREIFTES STEAK 600GR</b>
		mit Tamarindensoße ..... 58.00€

**PROBIER MICH! ICH WERDE DAFÜR SORGEN,  
DASS DU DICH BESONDERS FÜHLST...  
MIT FREUNDLICHEN GRÜßEN DAS DESSERT**

**DIE KAFFEEMASCHINE:** Reichhaltiges, cremiges Tiramisu ..... 9.90€

**DER VERFLUCHTE KEKS:** Ofengebacken, mit knuspriger Schokolade  
überzogen und serviert mit Pekannuss-Vanilleeis ..... 9.90€

**KÄSEFALLE:** Käsekuchen mit Popcorn und kalter Vanillecreme..... 9.90€

**STAUB DER GÖTTER:** Uruguayische Polvito-Creme mit Zitronensorbet  
und weißem Schokoladeneis ..... 9.90€

**TOD DER KOKOSNUSS DURCH SCHOKOLADE:**  
Cremiger Schokoladenkuchen mit Zartbitterschokoladeneis und  
Schoko-Kokos-Texturen..... 9.90€

**DIE ASCHEBECHER:** Karamellsauce und Keks-Zigarren mit Mandel-Eis..... 9.90€

**TRAMPANTOJO:** Torrija in Form eines Hamburgers mit Eis  
Gesalzenes Karamell und weiße Schokolade, serviert mit rotem Beerenketchup  
(Dessert empfohlen für 2 Personen)..... 13.90€



Wir empfehlen, das Dessert mit unserem winterlichen Süßwein zu genießen. 6.90€ 

## RIBERA DEL DUERO

**CARMELO RODERO** Fruchtiger Wein, die Essenz des hochgewachsenen Tempranillos, ohne Fassreifung ..... 26.00€ / 6.00€ 

**SEMELE** Aromen von dunklen Früchten und Pflaumen, mit kühlen mineralischen Noten. Am Gaumen rund, mit süßen, fein geschliffenen Tanninen ..... 29.00€

**PAGO DE FUENTECOJO** Ein eleganter Wein mit mineralischen Noten, kraftvoll und gut strukturiert.. 32.00€

**TRASLASCUESTAS CRIANZA** Ein Wein mit ausgeprägter Tanninstruktur, Aromen roter Früchte und deutlicher Barrique-Charakter.....30.00€ / 8.00€ 

**MONTEBACO CARA NORTE** Deutlich erkennbare Noten von frischen dunklen Früchten mit Anklängen von Heidelbeeren und Brombeeren ..... 38.00€

**CARMELO RODERO CRIANZA** (*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*) Rote und schwarze Früchte dominieren, 15 Monate in französischer Eiche gereift ..... 40.00€

**CARMELO RODERO 9 MESES** (*100% Tempranillo*) EHervorragender reinsortiger Tempranillo mit 9 Monaten Reifung ..... 29.00€

**PAGO DE CARRAOVEJAS** Florale Nuancen begleiten die Frucht in einem eleganten, intensiven und strukturierten Wein ..... 65.00€

**VALCAVADO DE TRASLASCUESTAS** Fruchtige Frische und gut eingebundene Säure, am Gaumen rund und ausgewogen ..... 70.00€

**PAGO DE VALTARREÑA** (*Tempranillo*) Reife Frucht, Fülle und zeitlose Eleganz ..... 85.00€

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

**ACÓN** (*100% Tempranillo*) Reife Frucht, Volumen und zeitlose Eleganz ..... 28.00€

**MELOSO ROBLE** (*100% Tempranillo*)  
Der Wein der Verliebten ..... 25.00€

**BOSQUE DE MATASNO E.D LIMITADA FINO** Fein, geschmackvoll und ausgewogen. Röstaromen sind präsent, aber nicht dominant, mit Noten von Kokos, Vanille und einem Hauch Nelke..... 75.00€

**PSI** Am Gaumen intensiv und saftig, mit roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren im Vordergrund. Dezent würzige Noten im Hintergrund ..... 85.00€

**PÍCARO DE ÁGUILA** Feine Aromen und ein zarter Geschmack von Erdbeeren, Heidelbeeren und floralen Noten ..... 65.00€

**CARMELO RODERO TSM** (*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*) Ein Wein, der Liebhaber der Ribera del Duero nicht gleichgültig lässt ..... 90.00€

**DOMINIO DEL ÁGUILA RESERVA** Fruchtig, vollmundig und sehr ausgewogen. Integrierte Säure und samtige Tannine ..... 105.00€

**EL ANEJON** Florale Aromen spiegeln die Tiefe der Lage wider. In der Nase harmonisch, am Gaumen seidig, elegant und langanhaltend. Nur in außergewöhnlichen Jahrgängen produziert..... 135.00€

**CUESTA LAS LIEBRES** Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtige Aromen in Harmonie mit Noten aus dem Barrique. Ein komplexer und facettenreicher Wein ..... 220.00€

**FLOR DE PINGUS** Aromen von sehr reifen roten und schwarzen Früchten mit floralen Noten. Im Abgang entwickeln sich Röstaromen, balsamische Nuancen und Eukalyptus ..... 260.00€

**PINGUS SCHWARZE FRÜCHTE UND PFLAUMEN**  
Dunkle Früchte und Pflaumen mit einem Hauch roter Beeren. Am Gaumen kraftvoll, intensiv fruchtig und elegant konzentrier ..... 1.800,00€



Das Leben ist zu kurz,  
um schlechten Wein zu trinken



## RIOJA

**FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA** Ein Wein mit ausgeprägter Säure, reifen Früchten und einhüllenden Tanninen – der König von La Rioja ..... 26.00€ / 5.50€ 

**VIUDA NEGRA NUNCA JAMÁS** (*Tempranillo*) Die Essenz des Tempranillo aus Laguardia in einer Flasche. In der Nase frisch und fruchtig, am Gaumen rund und verführerisch ..... 29.00€

**SIERRA CANTÁBRICA** Klassischer, fruchtiger Tempranillo aus der Sionsierra. Fruchtig und aromatisch, elegant und frisch, mit süßen, samtigen Tanninen – komplex und ausgewogen ..... 28.00€

**LA LOCOMOTORA CRIANZA** Deutlich fruchtbetont, mit roten Früchten, Rauch, Röstnoten und einem Hauch Vanille ..... 27.00€

**LA MONTESA ÁLVARO PALACIO** Viel Frucht, kombiniert mit reifen Tanninen und dezenter Röstnoten aus dem Holz. Gute Struktur und ausgewogene Säure ..... 34.00€

**PACO GARCÍA CANTAMILANO** Frischer, verspielter Garnacha voller roter Früchte, Kirschen, weißer Blüten, Orangenschale, Honig, Fruchtgummi... mit angenehm cremigem, vollmundigem Körper ..... 38.00€

**VITUM SELECCIÓN FAMILIAR** Elegant und körperreich – ein Wein für echte Weinliebhaber... 49.00€

**SAN VICENTE** Komplex und elegant, duftig, balsamisch, mit würzigem Holz, Röstnoten, Lakritz, roten Früchten und milchigen Nuancen ..... 75.00€

**VIUDA NEGRA EL ARCA DE ASA** 100% Tempranillo, Limitierte Flaschenanzahl ..... 45.00€

**VIUDA NEGRA LA TACONERA** (*Tempranillo*) Einzigartiger Weinberg am Fuße der Sierra de Cantabria, über 100 Jahre alt. Ein harmonischer Wein, in dem man das Terroir schmecken kann ..... 85.00€

**AMANCIO** Aromen von reifen Früchten, Brombeere, Sauerkirsche, Pflaume, Rosinen, mit mineralischen, likörartigen und gerösteten Noten ..... 140.00€

**LA NIETA** Aromen von Nelke und säuerlichen Früchten, mit ausgeprägten Tanninen und vollem Körper ..... 180.00€



## ANDERE WELTREGIONEN

**PARAJE LA ENCINA** Einzigartig – 100% Bruñal, eine seltene Rebsorte mit internationalem Profil und unendlichem Potenzial ..... 28.00€

**LAMBRUSCO TINTO** Ausgewählter roter Lambrusco mit feiner, zarter Perlage, viel Frucht und mittlerem Zuckergehalt ..... 25.00€

**CASTILLO DE MONJARDÍN** Am Gaumen weich und elegant mit Aromen reifer Kirschen. In der Nase Röstaromen, Gewürze, Vanille und Kakao ..... 28.00€

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

**SANGARIDA PICO TUERTO** D.O. Bierzo (Mencia). Wein von vier sehr alten, ökologisch bewirtschafteten Weinbergen, gepflanzt zwischen 1901 und 1910 .. 42.00€

**GRIFO ARIADNA** D.O. Lanzarote. Ein besonderer, komplexer Wein durch die Cuvée der Rebsorten und den Ausbau im Eichenfass. Rote Früchte wie Cassis, Röstnoten von Toffee und Karamell ..... 33.00€ / 8.00€ 

**VIÑÁTICO BABOSO NEGRO** D.O. Islas Canarias. Aromen von Veilchen und schwarzen Früchten. Strukturiert und kraftvoll mit vollem Mundgefühl ..... 48.00€

**VALTOSCA** Sehr intensive Aromatik mit dominierenden reifen schwarzen Früchten, kombiniert mit Röst- und floralen Noten. Leicht mineralischer und würziger Abgang ..... 45.00€

**LAS GRAVAS** Ein schmackhafter, frischer und feiner Wein, sehr ausgewogen und elegant am Gaumen... 79.00€

**ALMIREZ** D.O. Toro Likörartige Fruchtaromen, Pflaume, Anis, Brandy, Röstnoten, Kaffee. Am Gaumen üppig, cremig, aromatisch, mit süßem und geschmeidigem Tannin – sanfter Abgang ..... 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 Fruchtige Aromen mit feiner Holznote, balsamisch, mineralisch und ausgeprägte rote Früchte am Gaumen .....65.00€

**GRILLO SOMONTANO** Aromen reifer roter Früchte, schwarzer Pfeffer und Röstnoten aus französischer Barrique..... 55.00€

**LES TERRASSES** D.O. Priorat Balsamisch, gewürzt, von Vanille bis Tabak und reifen Früchten; strukturiert, saftig, mit frischer Frucht und milder Säure ..... 70.00€

## ROSÉ

**ROMANCE PROVENZA** Sehr aromatisch, mit Pfirsich- und Erdbeeranklängen, blumig und intensiv ..... 30.00€

**INSPIRACIÓN PROVENZA** Zarte Aromen von Kirsche, Heidelbeere und Granatapfel, kombiniert mit erdbeeriger Fruchtsäure ..... 35.00€

**PRADO DE LAS ALMAS** (*Tempranillo*) Gastronomischer Rosé, subtil floral in der Nase, elegant, lang und persistent im Mund ..... 29.00€ / 6.00€

## WEISSES

**FYA SEMI DULCE** Wein mit bonbonartigem Geschmack, verführerisch süß ..... 26.00€ / 5.50€

**SINNER VERDEJO AUTÉNTICO** Authentisch, viel Frucht, kontrollierte Säure ..... 27.00€

**CORCOJO VERDEJO** Kontrollierte Säure und frische Fruchtaromen ..... 28.00€ / 5.50€

**FERNÁNDEZ DE PIEROLA** Blanco tempranillo. Zarte, sanfte Säure und reife Frucht ..... 25.00€ / 5.50€

**GRIFO LANZAROTE** Tief, reif, balsamisch; riecht nach Rosen, Orangenblüte, Eukalyptus, leicht geröstet .....36.00€ / 8.00€

**QUINTALUNA** V.T. Castilla y León Reife Frucht und feine Hefenoten; ausgewogen, frisch, rund, schmackhaft mit guter Säure..... 27.00€

**TRENZADO** D.O. Valle de la Oratava Weiße Fruchtnoten, Zitrus und geräucherte Nuancen; lebendig, reich & verführerisch am Gaumen ..... 31.00€

**CASTILLO DE MONJARDÍN** Barrica Sel. Komplexe Aromen von Vanille, gerösteter Butter und Gewürzen; am Gaumen weich, großzügig, sehr elegant ..... 28.00€

**FENOMENAL FLORES** Frisch geschnittene Blumen mit reifer weißer Frucht und Melonenaromen. Mineralisch und erfrischend..... 28.00€

**VILLA WOLF PINOT** Trocken, vollmundig, mit frischer, kernloser Frucht und knackiger Textur ..... 29.00€

**V MALCORTA VERDEJO** Verdejo-Klon, von Javier Sanz neu aufgelegt. Fein, elegant, gastronomisch..... 40.00€

**LALUME** D.O. Ribeiro Aromen weißer Früchte – Birne, Apfel, Pfirsich. Florale Noten von Akazie, Myrte, Kamille und Hauch von Balsam, Minze & Melisse ..... 39.00€

**JAVIER SANZ VITICULTOR** Tropische Früchte wie Mango und Guave, kräuterige Noten, Tomatenblatt-Finish ..... 32.00€

**BAGOA DE MIÑO** (Albariño) „Lágrima“-Wein! Elegant, intensiv, nachhaltig im Geschmack ..... 34.00€ / 7.00€

**A COROA** (Godello) Kühne, reife Fruchtaromen, Pfirsich & Mango, samtig weich ..... 27.00€

**PATITO FEO BLANCO** (Treixadura) Maximale Frische und Lebendigkeit, im Fass vergoren ..... 34.00€

**ISABENA** (Chardonay) D.O. Somontano 100% frische, reife Frucht ..... 34.00€

**LAS LEVANTADAS** D.O. Rioja, viura, malvasía und weißer Tempranillo..... 34.00€

**O SANTO DO** Mar D.O Rías Baixas Geradlinig,  
sehr gute Säure, schmackhaft, zeichnet sich  
durch elektrische Mineralität aus ..... 90.00€

**PAZO SEÑORANS** Selección de Añada Albariño, anft,  
subtil, delikat; Pfirsich, Aprikose, Mango ..... 100.00€

## MAGNUM-AUSWAHL

LIMITIERTE FLASCHEN – BITTE  
VERFÜGBARKEIT ERFRAGEN



## MAGNUM ROT

### 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€

## WEISSES MAGNUM



**JAVIER SANZ** (verdejo) Die reinste Expression von  
"Pa Verdejo de la Seca" ..... 56.00€

**LAXAS ALBARIÑO** Rebsortenrein, fruchtig,  
blumig, ausgewogen ..... 58.00€

**GODELLO** ..... 63.00€

## CAVA UND SEKT



**PIEROLA** Hochwertiger Sekt aus Verdejo..30.00€ ..... 8.00€

**LAXA ALBARIÑO BRUT** Feinperlig,  
zittrisch, erfrischend .....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€

Genieße jeden Schluck,  
als wäre er der letzte..