



De la charcutería

- Jamón Sánchez Romero Carvajal de bellota 100% ibérico (50 g) • **16 €**
- Lomo Sánchez Romero Carvajal de bellota 100% ibérico (50 g) • **12 €**
- Pastrami de presa 100% ibérica con encurtidos y mostaza (80 g) • **13 €** 🍷
- Tabla de ibéricos S.R.C. y quesos de Galicia (jamón 30 g, lomo 30 g, tetilla 30 g y cebreiro 30 g) • **15 €** 🍷
- Pan cristal con aceite de oliva virgen extra • **3 €** 🌿

Tapas y bocados

- Bao de salchichón S.R.C. de bellota 100% ibérico con mahonesa botánica y tomate asado (ud.) • **6 €** 🌿 🍷 🍷
- Bravas en dos cocciones y botarga rallada • **7,5 €** 🌿 🍷 🐟
- Ensaladilla de gambas y bonito del Atlántico • **7 €** 🍷 🐟 🍷
- Empanadillas de melva fresca y pisto asado (2 ud.) • **7 €** 🌿 🍷 🍷 🐟
- Pulpo en sashimi con un golpe de brasa, patatas aliñadas y emulsión de ajo frito (100 g) • **15 €** 🍷 🍷
- Mejillones de ría al natural (300 g) • **12 €** 🍷 🍷
- Croquetas de carabinero y kimchi (6 ud.) • **13 €** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Taco de costilla 100% ibérica asada, mahonesa de su jugo y verduritas encurtidas (ud.) • **6 €** 🌿 🍷 🍷 🍷
- Milhojas de salmón picante con mango y sésamo • **12 €** 🌿 🐟 🍷 🍷
- Croquetas de jamón S.R.C. de bellota 100% ibérico y holandesa de coquinerero (6 ud.) • **13 €** 🌿 🍷 🍷 🍷

Platos de la huerta

- Ensalada de puerros asados, sardina, manzana verde y yogur picante • **12 €** 🌿 🍷 🍷 🐟
- Aguacate a la brasa, burrata y tomatitos • **14,5 €** 🍷 🍷
- Verduras a la sartén con aceite de oliva virgen extra • **12 €** 🍷
- Solomillo de tomate, anchoa en salazón y aceituna kalamata • **14 €** 🍷 🍷 🍷

Hechos al carbón

- Arroz marinero con gambones abiertos en aceite de chile y lima • **22 €** 🌿 🍷 🐟 🍷 🍷
- Corvina adobada a la parrilla con berenjenas a la llama • **18 €** 🌿 🐟 🍷 🍷
- Zamburiñas al albariño y estragón (4 ud.) • **18 €** 🍷 🍷 🍷 🍷
- Esturión de *Riofrío* ecológico con ensalada de hortalizas y salsa tártara • **24 €** 🍷 🍷 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷
- Tortilla melosa con carpaccio de vieira, tuétano asado y su jugo • **16 €** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
- Canelones de carrillera 100% ibérica y velouté de trufa • **16 €** 🌿 🍷 🍷 🍷
- Chuleta de vaca gallega (400 g) • **30 €**
- Abanico 100% ibérico con patatas tonkatsu • **17 €**
- Costilla de ternera a baja temperatura lacada y zanahorias asadas (800 g) • **26 €** 🍷 🍷 🍷 🍷
- Lomo de presa 100% ibérico (500 g) • **42 €**
- Lascas de solomillo 100% ibérico con salteado de rúcula fresca y seta shimenji • **18 €** 🍷 🍷

Postres

- Tarta de queso con compota de arándanos, Nordés y enebro • **8 €** 🌿 🍷 🍷 🍷
- Filloa de crema de Pedro Ximénez caramelizada, chocolate especiado y frutos rojos • **7 €** 🌿 🍷 🍷 🍷
- Sorbete Gin Nordés • **6 €** 🍷
- Torrija caramelizada con leche merengada • **7 €** 🌿 🍷 🍷
- 4 texturas de chocolate al brandy Carlos I y especias • **7 €** 🌿 🍷 🍷 🍷

Servicio de pan y aperitivo • **1,8 €** 🌿





Blancos

- Montecillo fermentado en barrica** - *Viura-Tempranillo Blanco-Sauvignon Blanc* - D.O.Ca. Rioja • C. **4 €** • B. **20 €**
Montecillo Singladuras Verdejo - *Verdejo* - D.O. Rueda • C. **4 €** • B. **20 €**
Montecillo Singladuras Albariño - *Albariño* - D.O. Rías Baixas • C. **4,2 €** • B. **21 €**
Viña Monty Viura & Tempranillo Reserva 2016 - *Viura-Tempranillo* - D.O.Ca. Rioja • B. **53 €**
Cumio - *Treixadura-Torrontés* - D.O. Ribeiro • B. **18 €**
El Oso & La Alemana - *Verdejo-Malvasía* - D.O. Toro • B. **18 €**
Idoia - *Xarel.lo-Garnacha-Chardonnay* - D.O. Penedés • B. **22 €**
El novio perfecto (semidulce) - *Moscatel-Viura* - D.O. Valencia • C. **4,2 €** • B. **21 €**
Bach Frizzante - *Moscatel* - D.O. Cataluña • C. **3,8 €** • B. **18 €**

Rosados

- Montecillo Rosé** - *Tempranillo-Garnacha-Graciano* - D.O.Ca. Rioja • C. **3,5 €** • B. **16 €**
Torelló Rosa de Abril - *Macabeo-Malvasía-Shiraz* - D.O. Penedés • B. **22 €**

Tintos

- Montecillo Crianza** - *Tempranillo-Graciano* - D.O.Ca. Rioja • C. **3,8 €** • B. **18 €**
Montecillo Reserva - *Tempranillo-Graciano* - D.O.Ca. Rioja • C. **4,5 €** • B. **26 €**
Montecillo Gran Reserva - *Tempranillo-Graciano* - D.O.Ca. Rioja • B. **42 €**
22 Barricas Gran Reserva 2008 (Ed. Limitada) - *Tempranillo-Graciano-Garnacha-Mazuelo* - D.O.Ca. Rioja • B. **47 €**
Montecillo Edición Limitada - *Tempranillo-Graciano* - D.O.Ca. Rioja • B. **28 €**
Montecillo Singladuras Ribera - *Tinta del País* - D.O. Ribera del Duero • C. **4,2 €** • B. **22 €**
Viña Monty Garnacha Reserva 2015 - *Garnacha* - D.O.Ca. Rioja • B. **53 €**
Viña Monty Graciano Reserva 2015 - *Graciano* - D.O.Ca. Rioja • B. **53 €**
El Hombre Bala - *Garnacha* - D.O. Madrid • B. **26 €**
Chuzos de Punta - *Mencía-Merenzao* - D.O. Ribeira Sacra • B. **28 €**
Habla del Silencio - *Shiraz-Cabernet Sauvignon-Tempranillo* - Tierra de Extremadura • B. **26 €**
Vía Romana - *Mencía* - D.O. Ribeira Sacra • B. **22 €**

Vinos de Jerez

- Fino Quinta - Fino** - *Palomino Fino* - D.O. Jerez • C. **2,8 €**
Bailén - Oloroso - *Palomino Fino* - D.O. Jerez • C. **3 €**
10 RF - Oloroso Medium - *Palomino Fino-Pedro Ximénez* - D.O. Jerez • C. **3 €**
Santa María Cream - Cream - *Palomino Fino-Pedro Ximénez* - D.O. Jerez • C. **3 €**
Pedro Ximénez 1827 - Vino Dulce Natural - *Pedro Ximénez* - D.O. Jerez • C. **3,6 €**

En Rama

- Fino Coquintero - Fino "muy viejo" (6,5 años)** - *Palomino Fino* - D.O. Jerez • C. **6 €**
Fino en Rama La Honda - Fino "viejísimo" (11 años) - *Palomino Fino* - D.O. Jerez • C. **8 €**
Amontillado La Honda - Amontillado (22 años) - *Palomino Fino* - D.O. Jerez • C. **11 €**

Cavas y Champagnes

- Torelló Pàlid Rosé** - *Xarel.lo-Pinot Noir* - D.O. Cava • C. **6 €** • B. **30 €**
Privat Brut nature Reserva - *Chardonnay* - D.O. Cava • C. **5 €** • B. **24 €**
Piper Heidsieck Brut - *Pinot Noir-Pinot Meuniers-Chardonnay* - A.O.C. Champagne • B. **50 €**
Piper Heidsieck Rosé - *Pinot Noir-Chardonnay* - A.O.C. Champagne • B. **60 €**





Nuestros perfect serves

GINEBRA

NORDÉS • 12 €
Nordés Gin, tónica y brocheta de uvas

AMPERSAND • 9 €
Ampersand London Gin, tónica
y un twist de limón

BROCKMANS • 13 €
Ginebra Brockmans, tónica,
arándanos y un twist de pomelo

GOLD 999 • 13 €
Ginebra Gold 999, tónica y kumquat

RON

FLOR DE CAÑA
7 AÑOS • 9 €
Ron Flor de Caña y Coca Cola

FLOR DE CAÑA
12 AÑOS • 12 €
Ron Flor de Caña y ginger ale

BURLA NEGRA • 9 €
Ron Burla Negra y Coca Cola

WHISKY & BOURBON

DOBLE V • 8 €
Doble V y Coca Cola

DOBLE V • 8 €
Doble V, ginger ale y piparra

EVAN WILLIAMS BOURBON • 10 €
Evan Williams y Coca Cola

BRANDY

CARLOS COOLER • 10 €
Carlos I, ginger ale y ralladura de lima

AMARETTO

DISARONNO FIZZ • 10 €
Disaronno, agua con gas,
zumo de limón y un twist de limón

Cervezas

ALHAMBRA 1925 • 3,8 €
(Amber Lager)

ALHAMBRA ROJA RESERVA • 3,8 €
(Bock)

SAN MIGUEL MANILA • 4 €

SAN MIGUEL SELECTA • 4 €

MAHOU 0.0 TOSTADA • 3,3 €

MAHOU SIN GLUTEN • 3,3 €

CORONA EXTRA • 4 €

ARTESANAS

TORO PILSEN FINO • 5 €

TORO AMBER OLOROSO • 5 €

TORO IMPERIAL PX • 5 €

MAHOU BARRICA • 4 €

ORIGINAL MAHOU
BARRICA BOURBON • 4 €

Sidra

LA PROHIBIDA • 3,5 €

Más que sangría

CLÁSICA • 7 € (1/2 l) • 14 € (1 l)
Tinto tempranillo, mix de licores
y cítricos

CAVA • 7 € (1/2 l) • 14 € (1 l)
Cava brut, mix de licores y frutas

BLANCA • 7 € (1/2 l) • 14 € (1 l)
Blanco verdejo, mix de licores y frutas

Smoothies

LIMONADA FROZEN • 8 €
Zumo de lima, zumo de limón y azúcar

MANGO DREAM • 7 €
Smoothie de mango y pera

FRAMBI • 7 €
Smoothie de frambuesa, manzana,
mango y moras



Aperitivo

NORDESIÑO • 8€

Afrutado y refrescante. Nordés Gin, Montecillo Albariño, brocheta de uvas y tónica

LEVANTE • 8€

Dulce y con carácter. Vermut Osborne reserva y Pedro Ximénez

NEGRONI • 10€

Amargo con un toque ácido. Ampersand London Gin, Vermut Domingo y Campari

LA BORA • 9€

Refrescante con un toque amargo. Aperol Spritz, cava y soda



Tardeo

MISTRAL BASIL SMASH • 10€

Fresco y estimulante. Nordés Gin, cordial de lima, licor de chile y tónica

ALISIOS DE CAIPIRINHA • 10€

Cítrico y ligero. Cachaza Santo Grau, zumo de limón, licor de marrasquino y zumo de pomelo

ALISIOS DE MOJITO • 10€

Herbal y suave. Ron Flor de Caña, zumo de limón, jengibre, salvia, estragón, tónica de pimienta y pomelo

PONIENTE SOUR • 10€

Cítrico e intenso. Carlos I, zumo de lima y clara de huevo



Anochecer

XILSA GINGER BREEZE • 10€

Aromático con chispa. Nordés Gin, zumo de limón, romero, absenta y ginger beer

CORDONAZO DE MARGARITA • 10€

Cítrico y vibrante. Tequila, lima, triple seco y sal

BLACK ROLLER MANHATTAN • 10€

Equilibrado y seco. Evan Williams bourbon, Vermut Domingo y Amontillado Osborne

FUJIN BLOODY MARY • 10€

Suave y complejo. Vodka Russian Standard, aliño casero japonés y zumo de tomate



Zero Nudos

ALISIOS ZERO NUDOS • 10€

Herbal y suave. Té chai de especias, zumo de limón, jengibre, salvia, estragón, soda y pomelo

MISTRAL BASIL SMASH ZERO NUDOS • 10€

Fresco y estimulante. Vermut sin alcohol, cordial de lima Monin y tónica

TRAMONTANA ZERO NUDOS • 10€

Ligero y afrutado. Gin 0,0, zumo de limón, romero, hierbabuena y tónica Pink

