

## Sparkling wines / Champagne

House Cava (by glass)			0,1 l	3,90
Cremant d'Alsace "Domaine Burger"	(2012)	(12,5%)	Alsace (F) - Auxerrois	0,75 l 26,90
Baron - Fuenté Grande Réserve Brut		(12,5%)	Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l 74,00
Moët & Chandon Imperial		(12%)	Champagne (F) - CH / PN / PM	0,75 l 80,00
Veuve Cliquot		(12%)	Champagne (F) - PN / CH / PM	0,75 l 85,00
Baron - Fuenté Millésime	(2009)	(12,5%)	Champagne (F) - CH / PM / PN	0,75 l 85,00
Moët & Chandon rosé		(12%)	Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l 90,00
Moët & Chandon Ice Imperial		(12%)	Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l 120,00
Bollinger Special Cuvée 007 Limited Edition		(12%)	Champagne (F) - PN / CH / PM	0,75 l 120,00

## White wines

House white	0,1 l	3,90	0,25 l	7,90	0,5 l	13,90	0,75 l	15,90
Barzen Riesling trocken			(2020)	(11,5%)	Mosel (D) - Riesling		0,75 l	20,90
Tierra de Volcanes			(2020)	(12,5%)	Lanzarote (E) - Malvasía		0,75 l	20,90
Enate 234			(2021)	(14%)	Somontano (E) - Chardonnay		0,75 l	21,90
Manto			(2021)	(12%)	Lanzarote (E) - Malvasía		0,75 l	23,90
Riesling "Reichsrath von Buhl"			(2020)	(12,5%)	Pfalz (D) - Riesling		0,75 l	24,90
Agala			(2020)	(12%)	Gran Canaria (E) - Albillo / Vijariego		0,75 l	25,90
Cleebourg Gewürztraminer			(2017)	(13,5%)	Alsace (F) - Gewürztraminer		0,75 l	28,90
Albret „El Alba“			(2020)	(13%)	Navarra (E) – Chardonnay		0,75 l	29,90

Schloss Lieser Riesling Kabinett	(2020) (8,5%)	Mosel (D) - Riesling	0,75 l	<b>30,90</b>
Mariengarten Steinfeder	(2017) (11,5%)	Wachau (A) - Grüner Veltliner	0,75 l	<b>31,90</b>
Loco Barrique	(2018) (14,5%)	Méntrida (E) - Garnacha blanca	0,75 l	<b>38,90</b>
Pouilly Fumé	(2019) (12,5%)	Loire (F) - Sauvignon blanc	0,75 l	<b>40,90</b>
Sancerre "Tauvenay"	(2020) (12,5%)	Loire (F) - Sauvignon blanc	0,75 l	<b>41,90</b>
Chablis "William Fèvre"	(2019) (12,5%)	Bourgogne (F) - Chardonnay	0,75 l	<b>42,90</b>
Gallaecia Martin Codax	(2017) (13,5%)	Rias Baixas (E) - Albariño	0,75 l	<b>51,90</b>
Jamek Ried Liebenberg Smaragd	(2019) (13%)	Wachau (A) - Grüner Veltliner	0,75 l	<b>56,90</b>
Pouilly Fuissé	(2018) (14%)	Bourgogne (F) - Chardonnay	0,75 l	<b>63,90</b>
Puligny Montrachet "Les Levrans"	(2016) (13%)	Bourgogne (F) - Chardonnay	0,75 l	<b>137,00</b>
Corton Charlemagne Grand Cru	(2013) (12,5%)	Bourgogne (F) - Chardonnay	0,75 l	<b>226,00</b>

## Rosé wines

House rosé	0,1 l	<b>3,90</b>	0,25 l	<b>7,90</b>	0,5 l	<b>13,90</b>	0,75 l	<b>15,90</b>
Tombú	(2020) (14%)	Bierzo (E) - Prieto Picudo	0,75 l	<b>21,90</b>				
Enate	(2020) (14%)	Somontano (E) – Cab. Sauvignon	0,75 l	<b>23,90</b>				
Les Pins Couches	(2020) (13%)	Méditerranée (F) - Syrah / Mourv.	0,75 l	<b>25,90</b>				
Domaine de L'Île	(2020) (13%)	Côtes de Provence (F) - Cuvée	0,75 l	<b>41,90</b>				

## Red wines

House red	0,1 l	3,90	0,25 l	7,90	0,5 l	13,90	0,75 l	15,90
Zarzuela Crianza	(2014)	(14,5%)	Ribera del Duero (E) - Tempranillo	0,75 l	20,90			
Enate Crianza	(2014)	(15%)	Somontano (E) - Tempranillo CS	0,75 l	21,90			
Marta Maté	(2014)	(14%)	Ribera del Duero (E) - Tinto fino	0,75 l	24,90			
Resalte Vendimia Seleccionada	(2019)	(14,5%)	Ribera del Duero (E) – Tempranillo	0,75 l	29,90			
El Regajal	(2015)	(14,5%)	Madrid (E) - Tempr./M/CS/Syrah	0,75 l	29,90			
Barbera d´Alba Altare	(2017)	(15%)	Piemont (I) - Barbera	0,75 l	31,90			
Carmelo Rodero Crianza	(2013)	(14%)	Ribera del Duero (E) - Tempr, / CS	0,75 l	33,90			
Enate Reserva	(2013)	(15%)	Somontano (E) – Cab. Sauvignon	0,75 l	33,90			
Resalte Origen	(2018)	(14,5%)	Ribera del Duero (E) – Tempranillo	0,75 l	34,90			
Predicador	(2013)	(14,5%)	Rioja (E) - Tempranillo	0,75 l	36,90			
Craftwork	(2014)	(13,5%)	Monterey (USA) - Zinfandel	0,75 l	38,90			
Coudoulet de Beaucastel	(2015)	(13%)	Côtes du Rhône (F) - Gr/Mour/Cins	0,75 l	42,90			
Crôzes Hermitage "Les Fees Brunes"	(2015)	(13%)	Côtes du Rhône (F) - Syrah	0,75 l	47,90			
4 Kilo	(2016)	(12,5%)	Mallorca (E) - CS/M/SY/Fog/Call	0,75 l	49,90			
Mercurey 1er Cru	(2015)	(13%)	Bourgogne (F) - Pinot noir	0,75 l	50,90			
Salanques	(2016)	(14,5%)	Priorat (E) - Garn. / Cariñ. / Syrah	0,75 l	51,90			
Nobile de Montepulciano "Le Berne"	(2014)	(15%)	Toscana (I) - Sangiovese / Colorino	0,75 l	55,90			
P.S.I.	(2016)	(14,5%)	Ribera del Duero (E) - Tinto fino	0,75 l	59,90			
Mas de Can Blau	(2011)	(15%)	Montsant (E) - Cariñ. / CS / Syrah	0,75 l	62,90			
Garmon Continental	(2016)	(14,5%)	Ribera del Duero (E) - Tempranillo	0,75 l	63,90			
Pintia	(2015)	(14,5%)	Toro (E) - Tempranillo	0,75 l	68,90			
Amarone della Valpolicella	(2012)	(16%)	Veneto (I) - Corvina / Rondinella	0,75 l	78,90			
Château Fontenil	(2009)	(13,5%)	Bordeaux (F) - CS / Merlot	0,75 l	83,90			
Brunello di Montalcino "Poggio Salvi"	(2011)	(14%)	Toscana (I) - Brunello	0,75 l	95,90			

Alion	(2016) (14,5%) Ribera del Duero (E) - Tempranillo	0,75 l	<b>98,90</b>
Clos Vougeot Grand Cru			
"Jerome Chezeaux"	(2015) (13,5%) Bourgogne (F) - Pinot noir	0,75 l	<b>205,00</b>
L'Hermitage "Jean Louis Chave"	(2013) (14,5%) Rhône (F) - Syrah	0,75 l	<b>275,00</b>
Vega Sicilia Unico	(2015) (14%) Ribera del Duero (E) – Tempr. / CS	0,75 l	<b>325,00</b>

## Dessert wines

Sainte-Croix-Du-Mont (by glass)	(2016) (12,5%) Bordeaux (F) - Sem. / Sauv. blanc	0,1 l	<b>8,90</b>
El Sequé	(2015) (18%) Alicante (E) - Monastrell	0,375 l	<b>34,90</b>
Château du Mont "Cuvée Jeanne"	(2014) (12,5%) Sauternes (F) - Semillon	0,75 l	<b>42,90</b>
Barzen Beerenauslese	(2006) (9,5%) Mosel (D) - Riesling	0,375 l	<b>61,90</b>
Barzen Eiswein	(2001) (10%) Mosel (D) - Riesling	0,375 l	<b>71,90</b>

(possibly they can change any vintages during the season)

## Sangría

Sangría with red wine or white wine	0,5 l	<b>12,90</b>	1,0 l	<b>16,90</b>
Sangría with sparkling wine	0,5 l	<b>12,90</b>	1,0 l	<b>16,90</b>