



LA HORA DEL VERMUT TIME OF VERMUT

COPA BOT

5,50	--	<i>Martini e Tonic</i> TU MARTINI PREFERIDO (Rosso, Bianco ó Rosato) con tónica y twist de fruta.
4,20	23,60	ST PETRONI ROJO / BLANCO
4,20	23,40	MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO / RUBINO
4,00	22,00	LUSTAU BLANCO / ROJO
3,80	20,60	MARTINI ROSSO / BIANCO / ROSATO



VINOS DULCES Y GENEROSOS SWEET WINE

2,30	17,50	MANZANILLA SOLEAR
2,30	18,50	FINO TÍO PEPE
2,30	18,40	FINO LA INA
2,60	20,00	OLOROSO SECO ALFONSO
2,60	19,70	OLOROSO SECO RÍO VIEJO
2,30	18,50	OLOROSO DULCE SOLERA 1847
2,60	20,00	PEDRO XIMÉNEZ NECTAR PX
2,30	17,50	CREAM CANDELA
2,30	18,00	MOSCATEL LERCHUNDI
2,60	20,50	CROFT ORIGINAL (1 L)
2,30	17,60	CROFT TWIST



VINOS BLANCOS

WHITE WINE

- 43,00 **CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC**
Bodegas Cloudy Bay Vineyards. Uva Sauvignon Blanc. D.O. Marlborough (Nueva Zelanda)
- 31,50 **VALENCISO BLANCO**
Bodegas Valenciso. Uvas Viura y Garnacha blanca. D.O. Rioja
- 22,00 **CLOE CHARDONNAY**
Bodega Doña Felisa Chinchilla Wines. Uva Chardonnay. D.O. Sierra de Málaga
- 21,00 **PAZOS DE LUSCO**
Bodegas Pazos de Luzco. Uva Albariño. D.O. Rías Baixas
- 20,00 **PAZO DAS BRUXAS**
Bodegas Torres. Uva Albariño. D.O. Rías Baixas
- 20,00 **GUIMARO**
Bodega Guimaro. Uvas Godello, Trexadura, Albariño, Torrontésy Loureira. D.O. Ribeira Sacra
- 20,00 **SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC**
Bodegas Miguel Torres Chile. Uva Sauvignon Blanc. D.O. Aconcagua (Chile)
- 20,00 **VIÑA ESMERALDA**
Bodegas Torres. Uvas Moscatel de Alejandría y Gewürztraminer. D.O. Penedés
- 19,00 **GOVEDAL GODELLO**
Bodegas Govedal. Uva Godello. D.O. Valdeorras
- 19,00 **EIDO DA FONTE**
Bodegas Eido da Fonte. Uva Albariño. D.O. Rías Baixas
- 19,00 **DERAÍZ**
Bodega Maurer & Sons. Uva Palomino. D.O. Cádiz
- 18,00 **AVO MARCELO**
Bodegas Habelas Hailas. Uva Albariño. D.O. Rías Baixas
- 18,00 **VERDEO**
Bodegas Torres. Uva Verdejo. D.O. Rueda



VINOS BLANCOS

WHITE WINE

- 17,50 **PACO & LOLA N°12**
Bodega Paco y Loca Bodegas y Viñedos. Uva Albariño. D.O. Rías Baixas
- 17,20 **REY SANTO**
Bodegas Javier Sanz Viticultor. Uva Verdejo. D.O. Rueda
- 17,00 **FULGET**
Bodegas Maior de Mendoza. Uva Albariño. D.O. Rías Baixas
- 16,60 **DULCE EVA SEMIDULCE**
Bodegas Cooperativa Virgen de la Estrella. Uva Eva de los Santos. D.O. Extremadura
- 16,50 **JEAN LEON CHARDONNAY**
Bodegas Jean Leon. Uva Chardonnay. D.O. Penedés
- 15,00 **CELESTE VERDEJO**
Bodegas Pago del Cielo. Uva Verdejo. D.O. Rueda
- 13,00 **NEKORA**
Bodegas Diez Siglos. Uva Verdejo. D.O. Rueda
- 13,00 **COSMOPOL SEMIDULDE**
Bodegas Los Tinos. Uvas Verdejo y Moscatel. D.O. Logroño



VINOS TINTOS

RED WINE

- 55,00 **MARIMAR ESTATE LA MASÍA**
Bodegas Marimar Estate. Uva Pinot Noir. D.O. Russian River Valley (Estados Unidos)
- 35,00 **VALENCISO RESERVA**
Bodegas Valenciso. Uva Tempranillo. D.O. Rioja



VINOS TINTOS RED WINE

- 30,00 **MARQUÉS DE VARGAS RESERVA**
Bodegas Marqués de Vargas. Uvas Tempranillo, Mazuelo y Garnacha. D.O. Rioja
- 30,00 **PETER MAURER TINTILLA**
Bodegas Maurer & Sons. Uva Tintilla. D.O. Cádiz
- 28,50 **CONDE DE SAN CRISTOBAL**
Bodegas Conde de San Cristobal Bodegas y Viñedos. Uvas Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. D.O. Ribera del Duero
- 24,00 **FINCA MONCLOA**
Bodegas Gonzalez Byass. Uvas Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Merlot. D.O. Cádiz
- 22,50 **CELESTE CRIANZA**
Bodegas Torres. Uva Tempranillo. D.O. Ribera del Duero
- 22,50 **QUINTA DE TARSUS**
Bodegas Tarsus. Uva Tempranillo. D.O. Ribera del Duero
- 22,00 **EL TRIÁNGULO**
Bodegas Luis Pérez. Uva Tintilla. D.O. Cádiz
- 21,70 **GARUM**
Bodegas Luis Pérez. Uvas Merlot, Syrah y Petit Verdot. D.O. Cádiz
- 18,90 **ALTÚN CRIANZA**
Bodegas Altún. Uva Tempranillo. D.O. Rioja
- 18,80 **LAS PISADAS**
Bodegas La Carbonera. Uva Tempranillo. D.O. Rioja
- 18,60 **22 PIES CRIANZA**
Bodegas Locos por el Vino. Uva Tempranillo. D.O. Rioja
- 18,40 **CELESTE ROBLE**
Bodegas Torres. Uva Tempranillo. D.O. Ribera del Duero
- 17,20 **TARSUS ROBLE**
Bodegas Tarsus. Uva Tempranillo. D.O. Ribera del Duero



VINOS TINTOS

RED WINE

- 16,50 **JEAN LEON MERLOT**
Bodegas Jean Leon. Uvas Merlot y Petit Vernot. D.O. Penedés
- 16,50 **AZPILICUETA CRIANZA**
Bodegas Azpilicueta. Uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo. D.O. Rioja
- 16,00 **ALBIKER**
Bodegas Altún. Uvas Tempranillo y Viura. D.O. Rioja
- 16,00 **RIVENDEL ROBLE**
Bodegas El Inicio. Uva Tempranillo. D.O. Ribera del Duero
- 15,00 **HERRIGOIA**
Bodegas El Mozo Wines. Uvas Tempranillo, Viura y Malvasía. D.O. Rioja
- 15,00 **HONORO VERA**
Bodegas Grupo Juan Gil Bodegas Familiares. Uva Tempranillo. D.O. Rioja



VINOS ROSADOS

ROSÉ WINE

- 36,00 **ROSADO MIRAVAL**
Bodegas Château Miraval. Uvas Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah, Vermentino. D.O. Côtes de Provence
- 19,50 **CLOE ROSÉ**
Bodega Doña Felisa Chinchilla Wines. Uva Garnacha. D.O. Sierra de Málaga
- 17,80 **SANTA DIGNA**
Bodegas Miguel Torres Chile. Uva Cabernet Sauvignon. D.O. Valle Central (Chile)
- 16,50 **VIÑA ESMERALDA ROSADO**
Bodegas Torres. Uva Garnacha. D.O. Cataluña
- 16,50 **JEAN LEON ROSADO**
Bodegas Jean Leon. Uva Pinot Noir. D.O. Penedés



ESPUMOSOS SPARKLING WINE

- 55,00 **PERRIER JOUËT GRAND BRUT**
Bodegas Maison Perrier-Jouët. Uvas Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. D.O. Champagne
- 39,00 **RECAREDO INTENS ROSADO BRUT NATURE**
Bodegas Recaredo. Uvas Monastrel y Garnacha. D.O. Corpinatt
- 35,70 **ESPLENDOR VARDON KENNET**
Bodegas Torres. Uvas Pinot Noir, Chardonnay y Xarel-lo. D.O. Penedés
- 34,00 **RECAREDO TERRERS BRUT NATURE**
Bodegas Recaredo. Uvas Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Monastrel. D.O. Corpinatt
- 30,00 **LLOPART MICROCOSMO ROSE BRUT NATURE**
Bodegas Llopart. Uvas Pinot Noir y Monastrel. D.O. Corpinatt
- 27,00 **GRANDIN ROSE**
Bodegas Henri Grandin. Uvas Garnacha, Pinot Noir, Gamay. D.O. Champagne
- 23,00 **LLOPART BRUT NATURE RESERVA**
Bodegas Llopart. Uvas Xarel-lo, Macabeu y Parellada. D.O. Corpinatt
- 14,00 **TERRER DE LA CREU BRUT NATURE**
Bodegas Terrer de la Creu. Uvas Macabeo, Xarel-lo y Perellada. D.O. Cava



POSTRES DESSERTS

- 7,80 **TARTA GRAN AMOR AL CHOCOLATE "YOU&ME" (A1-3-5-6-7-8)**
Con salsa de chocolate. *Chocolate cake with chocolate dressing.*
- 6,90 **TARTA DE QUESO AMERICANA "BIGCHEESECAKE" (A-1-3-6-7-8-12)**
Con crema de fresas y frutos rojos.
American cheesecake with strawberry dressing and berries.
- 6,70 **FRUTA FRESCA TROCEADA (A-7)**
Con sorbete de piña. *Fresh fruits with pineapple sorbet.*
- 6,50 **BANANAMISU (A-1-3-6-7-8)**
Tiramisú de plátano. *Banana's tiramisu.*
- 6,30 **BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA (A-1-3-5-6-7-8)**
Brownie with vanilla ice cream.
- 6,20 **TARTA HELADA DE PLÁTANO Y DULCE DE LECHE (A-1-3-6-7-8-12)**
Con salsa toffee. *Frozen banana pie with toffee dressing.*
- 5,80 **BATIDO HELADO DE VAINILLA (A-6-7-8)**
Con salsa de chocolate y nata. *Vanilla ice cream smoothie with chocolate dressing and cream.*

A- ALÉRGICOS ALLERGENS / GLUTEN 1 / CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS 2 / HUEVOS EGGS 3 / PESCADO FISH 4 / CACAHUETES PEANUTS 5 /
SOJA SOYA 6 / LÁCTEOS DAIRY 7 / FRUTOS DE CÁSCARA NUTS 8 / APIO CELERY 9 / MOSTAZA MUSTARD 10 / GRANOS DE SÉSAMO GRAIN SESAME 11 /
DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULFITES 12 / ALTRAMUCES 13 / MOLUSCOS MOLLUSCS 14 /
(V). PLATO VEGETARIANO, OVOVEGETARIANO, LACTOVEGETARIANO U OVOLACTOVEGETARIANO.



CÓCTELES, COMBINADOS SIN Y ZUMOS SALUDABLES PARA DISFRUTAR DEL VERANO

- 7,20 **PIÑA COLADA FROZEN**
Bacardi carta blanca, coco y piña natural.
- 7,20 **DAIKIRI FRESA FROZEN**
Bacardi carta blanca, zumo de lima, sirope de fresa y fresa.
- 7,20 **DAIKIRI MELÓN FROZEN**
Bacardi carta blanca, zumo de lima, sirope de melón y melón.
- 6,50 **CAIPIRIÑA**
Cachaça leblón, lima y azúcar.
- 6,50 **CAIPIROSKA**
Eristoff vodka, lima, azúcar y soda.
- 6,50 **MOJITO**
Bacardi carta blanca, lima, hierbabuena, azúcar y soda.
- 6,50 **MOJITO DE FRESA**
Bacardi carta blanca, lima, hierbabuena, sirope de fresa, fresa, azúcar y soda.
- 6,50 **MOJITO DE MELÓN**
Bacardi carta blanca, lima, hierbabuena, sirope de melón, melón, azúcar y soda.
- 6,00 **MOJITO SIN**
Sirope de mojito, lima, hierbabuena, azúcar y soda.
- 6,00 **PIÑA COLADA SIN**
Sirope de coco, zumo de piña y piña.
- 6,00 **#MULTIFRUTAS NAHU BEACH [MAX 3 INGREDIENTES]**
Zumo preparado con base de naranja, pregunta a nuestro staff por la fruta de temporada y prepararemos tu mezcla en la batidora. *Ask for the seasonal fruit and we will prepare your mix in the mixer.*
- 6,00 **ZUMO DE NARANJA, PLÁTANO Y FRUTOS ROJOS**
- 6,00 **ZUMO DE NARANJA Y SANDÍA**
- 3,00 **ZUMO DE NARANJA**