

Aperitivos

APEROL SPRITZ 6,50

APEROL, CINZANO PRO-SPRITZ Y SODA

CAMPARI SPRITZ 6,50

CAMPARI, CINZANO PRO-SPRITZ Y SODA

CAMPARI TONIC 7,50

CAMPARI Y TÓNICA

AMERICANO 7,50

CAMPARI, VERMUT DULCE Y SODA

NEGRONI 7,50

CAMPARI, GINEBRA Y VERMUT ROJO

Licores

BAILEYS 6,30

PATXARÁN 5,30

CREMA DE ORUJO XANTIAMEN 5,30

XANTIAMEN AGUARDIENTE 4

XANTIAMEN HIERBAS 4

VILLA MASSA 6



Vermut

BLANCO

OLAVE · REUS (Tarragona) 4,20

HERBÁCEO, INTENSO Y SECO

LUSTAO · JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) 4,70

ELABORADO CON FINO Y MOSCATEL. CON UN FINAL MARCADAMENTE AMARGO Y SECO, EN EL QUE LAS NOTAS DE FINO PREVALECE.

ROSÉ

LUSTAO · JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) 4,70

ROJO

OLAVE · REUS (Tarragona) 4,20

UN VERMUT CON TOQUES AFRUTADOS Y DULCES, COMPENSADOS CON EL PUNTO DE AMARGOR QUE REDONDEA EL VERMUT.

ORLANDONI · (Murcia) 4,50

EL VERMUT MÁS GASTRONÓMICO, DENSO Y PLACENTERO, SE PUEDE INCLUSO COMER CON ÉL.

MON DIEU · ALFARO (La Rioja) 4,70

ELABORADO CON VIURA. EN LA BOCA SORPRENDE SU EQUILIBRIO ENTRE DULZOR Y AMARGOR CON UN AGRADABLE POST GUSTO SUAVIZADO CON NOTAS DE VAINILLA.

LUSTAO · JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) 4,70

ELABORADO CON AMONTILLADO Y PEDRO XIMÉNEZ. ATERCIOPELADO, SABROSO Y EQUILIBRADO. DE FINAL AVELLANADO Y LIGERAMENTE AMARGO.

SAUCI · (Huelva) 4,50

POTENTE EN BOCA, ATERCIOPELADO, DE FÁCIL TRAGO Y LIGERAMENTE AMARGO.

FRANCISCO DE CALA · JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) 4,60

ELABORADO CON OLOROSO Y PEDRO XIMÉNEZ. MUY LARGO EN BOCA, DONDE CONJUGAN, EL ATERCIOPELADO Y UNTUOSIDAD DEL P.X. Y LAS NOTAS CARAMELOSAS DEL OLOROSO. SIN ADICIÓN ARTIFICIAL DE AZÚCAR.

FRANCISCO DE CALA · JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) 4,60

ELABORADO CON OLOROSO Y PEDRO XIMÉNEZ. VINO ESPUMOSO DE VERMUT ELABORADO POR EL MÉTODO TRADICIONAL. VINO ÚNICO EN EL MUNDO.

NEGRO

MARIOL TERRA ALTA (Tarragona) 4,70

ELABORADO CON MACABEO, AROMA A HIERBAS COMO EL TOMILLO Y EL ROMERO, Y LAS ESPECIAS COMO LA CANELA. LIGERO FINAL AMARGO CON NOTAS DE CARAMELO.