

Aperitivos

APEROL SPRITZ 7

APEROL, CINZANO PRO-SPRITZ Y SODA

CAMPARI SPRITZ 7

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

PATXARAN 5,50

CREMA DE ORUJO XANTIAMEN 5,50

AGUARDIENTE XANTIAMEN 4

HIERBAS XANTIAMEN 4,50

AMARETTO VILLA MASSA 6,50

LIMONCELLO VILLA MASSA 6



BLANCO

OLAVE · REUS (Tarragona) 4,20

HERBÁCEO, INTENSO Y SECO.

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

AMARGO Y SECO, CON DESTACADAS NOTAS DE FINO.

ROSÉ

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

ELABORADO CON FINO MUY SECO Y MOSCATEL BLANCO Y DULCE. COMBINA CON TODO: TÓNICA, SODA...

ROJO

OLAVE · REUS (Tarragona) 4,20

AFRUTADO, CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS. AMARGO E INTENSO.

ORLANDONI · (Murcia) 4,50

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

MON DIEU · ALFARO (La Rioja) 4,70

AROMÁTICO EQUILIBRIO ENTRE AMARGOR Y DULZOR, CON TOQUES DE VAINILLA.

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

ELABORADO CON AMONTILLADO Y PEDRO XIMÉNEZ. ATERCIOPELADO, SABROSO Y AVELLANADO.

SAUCI · (Huelva) 4,50

ELABORADO CON PEDRO XIMÉNEZ. POTENTE EN BOCA, ATERCIOPELADO, DE FÁCIL TRAGO.

LUIS XIV (Alicante) 4,50

ENVEJECIDO EN TONELES CENTENARIOS. TOQUES MUY MEDITERRÁNEOS DE CANELA Y ESPECIAS, Y SIN COLORANTES AÑADIDOS.

OH LA LÁ (Valencia) 4,50

CÍTRICO: PIEL DE NARANJA, JENGIBRE Y CARDAMOMO. BALSÁMICO: CAMELO, NUEZ Y CANELA.

LA VILLA (Madrid) 4,80

BOTÁNICOS, HIERBAS Y CÍTRICOS, ENDULZADO AL FINAL CON PEDRO XIMÉNEZ.

VERMUZA (Huesca) 4,70

MACERADO CON AJENJO, ROMERO, TOMILLO, ALBAHACA Y HIERBAS BLANCAS. CON LÚPULO DE MANDARINA BAVARIA.

NEGRO

CASA MARIOL (Tarragona) 4,70

TOMILLO, ROMERO Y ESPECIAS COMO LA CANELA. LIGERA AMARGURA CON NOTAS DE CAMELO.