

# BEBIDAS en EL PATIO



## CÓCTELES

~De autor~ 28.00.-

*ALFONSO MEETS FRIDA*

Mezcal, lima, licor de naranja, cordial de maíz

*TRASIEGO*

Ginebra, fino sherry, saúco, manzana

*ZOCO*

Ron, ras el hanout, mango, fruta de la pasión, lima, naranja

*TRAVELLER PARADISE*

Whiskey irlandés, Galliano, zumaque, limón, za'atar

*VERDASTRO*

Vodka, Galliano, lima, vainilla, albahaca

~Clásicos~ 28.00.-

*NELSON'S NEGRONI*

Gin Gaugin, vermú dulce, amaro

*CARROT MARY*

Vodka Nori, mezcla picante, naranja, zanahoria

*ESPRESSO JEREZANO*

Vodka, café Diemme, palo cortado, vainilla

*MOJITO EL PATIO*

Ron blanco, lima, fino sherry, menta, soda

*MARBELLINI* 30.00.-

Zumo de granada clarificado, zumaque, Champagne

~Para compartir/individual~ 55.00.- / 28.00.-

*BOTANIC.* Vodka Salvia, licor de naranja, lima, cava

*CHIOTE.* Tequila, naranja, cilantro, manzanilla, lima

*IPA PUNCH.* Licor de bergamota, pomelo, tónica, sirope de IPA

~No-Lo~ 18.00.-

*ALBEDO.* Martini Vibrante, pomelo, tónica

*FLOR.* Cordial de saúco, lima, leche de avena, vainilla

*SMOKE PUNCH.* Té Lapsang Souchong, hojas de lima kaffir, galanga

*ROOIBOS HIGHBALL.* Noilly prat vermú, plátano, rooibos verde

## NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

### VINOS ESPUMOSOS

*GRAMONA LA CUVÉE.* Brut Nature (Penedés, España) ☞  
Copa, 15.00.- / Botella, 65.00.-

*RAVENTÓS DE NIT ROSÉ.* Rosé Brut (Penedés, España) ☞  
Copa, 16.00.- / Botella, 70.00.- / Magnum, 135.00.-

~Champagne~

*POL ROGER.* Brut Reserve  
Botella, 135.00.- / Magnum, 295.00.- / Double M, 625.00.-

*FRANCK BONVILLE ROSÉ.* Rosé / Glass, 28.00.- / Bottle, 135.00.-

*DELAMOTTE.* Blanc de Blancs / Copa, 30.00.- / Botella, 142.00.-

*PERRIER-JOUËT.* Rosé / Botella, 145.00.-

*HUGES GODMÉ.* Blanc de Noirs / 156.00.- ☞

*RUINART BRUT.* Brut / 158.00.-

*LAURENT PERRIER.* Rosé / Botella, 210.00.- / Magnum, 445.00.-

*RUINART.* Blanc de Blancs / 235.00.-

*RUINART.* Rosé / 235.00.-

*DOM PERIGNON.* Vintage / Botella, 485.00.- / Magnum, 1450.00.-

*SALON LE MESNIL.* Blanc de Blancs / 2300.00.-

### VINOS ROSADOS

*BORN ROSÉ.* Syrah (Barcelona, España) ☞  
Copa, 15.00.- / Botella, 51.00.- / Magnum, 103.00.- / Double M, 195.00.-

*LA LOMBA.* Garnacha, Viura (Rioja, España) / 62.00.-

*CHÂTEAU LA COSTE.* Syrah, C. Sauvignon, Garnacha (Provence, Francia) / 88.00.-

*LUSH BLUSH.* Garnacha, Cinsault, Vermentino (Provence, Francia)  
Copa, 21.00.- / Botella, 110.00.- / Magnum, 230.00.- / Double M, 420.00.-

*CHÂTEAU S. MARGUERITE, FANTASTIC.* Garnacha, Cinsault, Rolle (Provence, Francia) ☞  
Copa, 21.00.- / Botella, 115.00.- / Magnum, 265.00.-

### VINOS BLANCOS Y TINTOS



## VINOS BLANCOS

### ~Ligero y Chispeante~

- TERRAS DE LANTAÑO. Albariño (Galicia, España)  
Copa, 15.00.- / Botella, 57.00.-
- CASA LUNARDI. Pinot-Grigio (Venecia, Italy) / 35.00.-
- FINCA CALVESTRA. Merseguera (Valencia, España) / 47.00.- ☞
- RAVIA. Treixadura, Torrontés (Ribeiro, España) / 53.00.-
- BOTANI. Moscatel (Málaga, España) / 60.00.-

### ~Medio y Elegante~

- NAIA. Verdejo (Rueda, España) / Copa, 15.00.- / Botella, 46.00.- / Magnum, 93.00.-
- MANDOLÁS BY VEGA SICILIA. Furmit (Hungría) Copa, 16.00.- / Botella 75.00.-
- DOMAINE COLBOIS. Chardonnay (Chablis, Francia) Copa, 23.00.- / Botella 93.00.-
- FORLONG. Palomino fino (Cádiz, España) / 50.00.- ☞
- 1848, SECOND GENERATION. Chardonnay (Israel) / 105.00.-
- AS SORTES. Godello (Valdeorras, España) / 138.00.- ☞

### ~Aromático y Especiado~

- FINCA LA COLINA. Sauvignon Blanc (Rueda, España) / Copa, 17.00.- / Botella, 56.00.-
- PIERRE PRIEUR. Sauvignon Blanc (Sancerre, Francia) / Copa, 19.00.- / Botella, 75.00.- ☞
- CLOS HENRI. Sauvignon Blanc (Marlborough, Nueva Zelanda) / 60.00.-
- SEBASTIAN PRÜM. Riesling (Rheinhessen, Alemania) / 68.00.-

### ~Rico y Opulento~

- BLAS MUÑOZ. Chardonnay (Toledo, España) / Copa, 17.00.- / Botella, 61.00.-
- CHÂTEAU DE MELIN. Chardonnay (Puligny Montrachet, Francia)  
Copa, 38.00.- / Botella, 158.00.- ☞
- CERVARO DELLA SALA. Chardonnay, Grechetto (Umbria, Italia) / 195.00.-
- CLOS DE MAZERAY, JACQUES PRIEUR. Chardonnay (Meursault, Francia) / 230.00.-
- KONGSAARD. Chardonnay (California, USA) / 560.00.-

## VINOS SIN ALCOHOL

- BLANCO DISFRUTANDO. Verdejo (España) / 48.00.-
- ESPUMOSO BLANCO WILD IDOL. Muller Thurgau (Alemania) / 80.00.-
- ESPUMOSO ROSADO WILD IDOL. Muller Thurgau & Merlot (Alemania) / 80.00.-



## VINOS TINTOS

### ~Ronda~

- PAGO EL ESPINO. Petit-Verdot, Syrah, Tempranillo  
Copa, 15.00.- / Botella, 58.00.- / Magnum, 125.00.-
- ACINIPO. Lemberger / 58.00.- ☞
- DOBLE DOCE. Cabernet Sauvignon, Merlot / 61.00.-
- MARTÍ AGUILAR. Petit-Verdot, Syrah / 148.00.-

### ~Ligero y Afrutado~

- VAJRA. Nebbiolo (Langhe, Italia) / Copa, 15.00.- / Botella, 62.00.-
- HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, PARIGOT. Pinot Noir (Borgoña, Francia)  
Copa, 27.00.- / Botella, 125.00.-
- DIDO. Garnacha, Cariñena (Montsant, España) / 52.00.-
- TRAS LA CANDA. Mencia, Brancelao (Rias Baixas, España) / 63.00.-
- PÍCARO DEL ÁGUILA. Tempranillo (Ribera del Duero, España) / 92.00.- ☞

### ~Medio y Especiado~

- LA NYNPHINA. Monastrell (Yecla, España) / Copa, 15.00.- / Botella, 48.00.-
- SAN COBATE. Tempranillo (Ribera del Duero, España)  
Copa, 16.00.- / Botella 59.00.- ☞
- TANDEM. Syrah (Marruecos) / Copa, 15.00.- / Botella, 56.00.- ☞
- REMELLURI RVA. Tempranillo (Rioja, España) / 68.00.- ☞
- RECANATI. Merlot (Israel) / 70.00.-
- MARCHESI DI BAROLO. Nebbiolo (Piamonte, Italia)  
Botella, 156.00.- / Magnum, 305.00.-

### ~Medio Cuerpo a Potente~

- VALENCISO. Tempranillo (Rioja, España) Copa, 16.00.- / Botella, 62.00.- / Magnum, 135.00.-
- CHÂTEAU MOULIN DELAGNET. Merlot (Bordeaux, Francia)  
Copa, 27.00.- / Botella 129.00.-
- CHÂTEAU MUSAR. Cabernet-Cinsault (Libano) / Copa, 27.00.- / Botella, 130.00.- ☞
- FELINO. Malbec (Mendoza, Argentina) / 45.00.- ☞
- TRITÓN. Tempranillo (Toro, España) / Botella, 41.00.- / Magnum, 82.00.-
- CELIA. Tempranillo (Ribera del Duero, España) / Copa, 45.00.- / Botella, 182.00.-
- SASSICAIA. Cabernet Franc, Cab Sauvignon (Bolgheri, Italia) / Botella, 1150.00.-

También tenemos una gran selección de vinos de El Grill disponibles.  
Pregunte a su camarero.