pachaMama

TARIFA

# COMIDA, BEBIDAS Y VINOS

use QR code to download
our menu in English

usa el codigo QR para
consultar la carta de alérgenos

use the QR code to consult
the allergens

# FILOSOFÍA PACHAMAMA: hosteleria responsable y atención al medio ambiente

## ATÚN

En Pachamama solo utilizamos Atún JC Mackintosh, pescado bajo pedido y siguiendo el proceso de Los 5 Pasos Mackintosh: pesca artesanal y sostenible para ofrecerte el auténtico y mejor Atún Rojo Salvaje® que jamás hayas probado.

## CALAMAR

Calamar de potera y no de red barredera. Su carne presenta una textura diferente, es blanca y tiene un sabor especial que deja un leve dulzor en el paladar, por lo que también son conocidos como "calamares dulces": prueba la diferencia!

## VACA VIEJA Y GORDA

Simental, Frisona, Holstein o Rubia gallega son las razas que más empleamos, pero es la selección de cada pieza lo transcendental. Seleccionamos sólo carnes provenientes de vacas entre 5 y 20 años, criadas al aire libre en rincones aislados de España, Portugal, Alemania, Holanda, Polonia, alimentadas naturalmente y sobre todo con hierba del campo. Solo así la grasa llega a impregnarse de ese aroma característico a hierba, leche y pasto. El resto lo hace una maduración de 30 días y nuestra parrilla de carbón de encina

## NUESTRAS HAMBURGUESAS

¡SOSTENIBILIDAD Y MUCHO, MUCHO SABOR!

Todos sabemos que el ganado intensivo de las macro granjas crea problemas medioambientales y da carne barata pero de baja calidad.
Pachamama quiere fomentar un consumo más responsable de carne.
Es por eso que hemos estrechado una fuerte alianza con la ganadería Miguel Vergara famosa por sus granjas respetuosas del medioambiente con animales criados al aire libre comiendo mayormente pasto.
El resultado es una jugosa hamburguesa 100% Black Angus de altísima calidad hecha a medida para nuestros clientes.

# ENTRANTES

**Cubierto, salsas y pan € 1,00**

**Salsa extra + € 0,50**

## Calientes o fríos, carnívoros o veganos ¿cuál se te antoja más?

### TARTARE DE ATÚN ROJO SALVAJE®
A nosotros nos gusta así, crudo y levemente macerado con un mix de salsas de los maestros japoneses

**€ 19.00**

### PLANCHITAS DE ATÚN
Finos filetes de nuestro Atún Rojo Salvaje® sellados a la plancha

**€ 19.00**

### CALAMAR FRITO
Nuestro famoso calamar en su versión más golosa

**€ 22.00**

### CROQUETAS ARTESANAS
Crujientes por fuera y cremosas por dentro. Eliges entre jamón, choco o variadas

**€ 12.00**

### ENSALADA CÉSAR
Un clásico pero siempre actual
*lechuga, huevo cocido, bacon, picatostes, parmesano, tiras de pollo asado y salsa cesar casera*

**€ 14.00**

### ENSALADA GAMBERRA
Una Cesar reinventada por nuestra chef
*lechuga, huevo cocido, pimiento rojo, picatostes, parmesano, gambones y salsa cesar casera*

**€ 16.00**

### ENSALADA CAMPESTRE
Nuestra vinagreta secreta y un delicioso queso de cabra a la plancha le dan un toque único
*lechuga, queso de cabra caliente, manzana, cherry, nueces caramelizadas, vinagreta de la casa*

**€ 13.00**

### POKE CON ATÚN ROJO/GAMBONES O POLLO
Pruébalo y descubre porqué se ha puesto tanto de moda! Con Atún, con gambones o con pollo
*Arroz con salsa de kimchee, Atún Rojo Salvaje®- gambones o pollo, salsa teriyaki, edamame, alga wakame, tomate cherry, cebolla encurtida, zanahoria, pepino, cebolla crujiente*

**€ 16.00/ € 16.00/ € 14.00**

### LOS NACHOS
Nuestra versión de un clásico tex-mex, perfectos para picar.
*Totopos de maíz con salsa cheddar, chili con carne, jalapeños, guacamole, crema agria y cilantro*

**GRANDE € 13.00**
**MEDIANO € 8.00**

### PATATAS RANCHERAS
Nuestras patatas fritas caseras al estilo norteamericano.
*Patatas fritas caseras, chips de bacon crujientes, salsa ranchera, mayonesa de bacon*

**€ 9.00**

### ALITAS BARBACOA FRITAS
Tiernas alitas con sabor barbacoa acompañadas por nuestras patatas caseras: para disfrutarlas en pleno no olvides chuparte los dedos!

**GRANDE € 13.00**
**MEDIANO € 8.00**

### FINGERS DE POLLO
Crujientes trozos de pollo con un rebozado irresistible acompañados por nuestras patatas caseras

**GRANDE € 13.00**
**MEDIANO € 8.00**

### PROVOLONE
¿Cómo lo prefieres? Mediterraneo o Rústico? Mediterraneo con tomatitos cherry, aceitunas y orégano
Rústico con salsa de tomate y bacon

**€ 10.00**

# VACA VIEJA Y GORDA

**todos los platos se sirven con patatas fritas y asadas y ensalada de pimientos asados**

**SOLOMILLO**
El corte más noble, nada de grasa, ternura y sabor a tope! **€ 25.00**

**BROCHETA DE SOLOMILLO CON HORTALIZAS**
Es verla y exclamar ¡WOW TOMA BROCHETAZO! **€ 24.00**

**SU MAJESTAD, EL CHULETÓN**
Probablemente con el jamón iberico el orgullo más grande de la gastronomía española. El auténtico solo se saca de las primeras 5 costillas del lomo alto, donde hay grasa veteada que proporciona a la pieza un sabor único e inconfundible, porque ¡recuerda que la grasa se come junta con la carne! **€ 60/Kg**

**CHULETÓN DE WAGYU NACIONAL**
Carne de las más valoradas y apreciadas del mundo, extremadamente tierna y jugosa, veteada y saludable, que se caracteriza por su elevado grado de infiltración de grasa "buena" que contiene un elevado porcentaje de nutrientes tales como ácidos grasos esenciales omega 3, 6 y 9. **€ 70/Kg**

**CHULETÓN DE CEBÓN**
Macho castrado de 3-4 años, se le define buey joven, su carne destaca por su color rojo vivo, tiene un sabor más intenso y resulta más jugosa por su grasa intermuscular. **€ 65/Kg**

**SUPREMA DE LOMO PREMIUM**
Corte exclusivo en forma de medallón, sacado del corazón de un lomo de vaca premium. ¡Lo mejor de lo mejor! **€ 28.00**

# CERDO

**todos los platos se sirven con nuestras famosas patatas fritas caseras y una fresca ensalada**

**COSTILLAR DE CERDO**
Lo cocinamos al puro estilo norteamericano asandolo lentamente en nuestra parrilla con abundante salsa barbacoa. El resultado es una carne que se deshace con el característico sabor BBQ **€ 18.00**

**SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA**
Corte famoso por su filetes veteados que en pocos años han conquistado millones de paladares. El cerdo Ibérico es una maravilla de la naturaleza que nos la envidian en todo el mundo. Nuestro secreto proviene de animales de raza pura y alimentados con bellota **€ 20.00**

**LAGARTO IBÉRICO**
Un corte hasta hace poco injustamente desconocido, se saca de un cordón del lomo y tiene aspecto de tiras. Su carne magra y muy jugosa te conquistará. **€ 17.00**

# POLLO

**todos los platos se sirven con nuestras famosas patatas fritas caseras y una fresca ensalada**

**CHURRASCO DE POLLO**
La parte más sabrosa y jugosa del pollo asada en nuestra parrilla de carbón, el resultado te sorprenderá. acompañado por nuestras famosas patatas fritas caseras y una fresca ensalada **€ 14.00**

# BURGER

**Todas las burger van con un delicioso pan brioche y están acompañadas por nuestras famosas patatas caseras y una ensalada fresca**

**PACHAMAMA**
El primer amor nunca se olvida, siempre actual y sobretodo buenísima! **€ 14.50**
*200 g de burger de Black Angus 100%, queso Cheddar, bacon, salsa Pachamama*

**CRISPY & SMOKEY**
El toque crujiente de la cebolla frita, nuestra salsa de miel y mostaza y el justo punto de ahumado: un contraste delicioso! **€ 15.00**
*200 g de burger de Black Angus 100%, bacon, queso Edam, cebolla crujiente y salsa de mostaza y miel*

**BACON JAM**
Una mermelada de bacon, cebolla, café y whisky no te suena? ¡Apostamos que esta será tu hamburguesa favorita! **€ 16.00**
*200 g de burger de Black Angus 100%, queso Edam, lechuga, tomate, mermelada de bacon, mayonesa ahumada*

**TRUFADA**
¿Puede una hamburguesa ser gourmet? Salsa de auténtica trufa blanca para satisfacer los paladares más sofisticados. **€ 16.00**
*200 g de burger de Black Angus 100%, queso Parmesano, rúcula, cebolla crujiente y salsa de trufa blanca*

**CLÁSICA**
¡Al puro estilo americano, sencilla pero potente! **€ 14.50**
*200 g de burger de Black Angus 100%, queso Cheddar, bacon, lechuga, tomate, cebolla y salsa Pachamama*

**LA LLORONA**
Explosiva! Si te gusta el picante esta es tu hamburguesa! **€ 15.00**
*200 g de burger de Black Angus 100%, queso cheddar, bacon, y salsa picante de habaneros*

**QUE PASA GUEY?**
Todo el auténtico sabor de las mejores taquerias mexicanas en un burger! **€ 15.00**
*200 g de burger de Black Angus 100%, queso Cheddar, bacon, salsa de Chipotle levemente picante, crema de frijoles fritos, cebolla encurtida en lima y nachos rotos*

# BOCATAS ESPECIALES

**Déjate tentar por nuestras propuestas suculentas y novedosas**

**Todos los bocatas están acompañadas por nuestras famosas patatas caseras y una ensalada fresca**

**COCHINITA PIBIL**
Un plato tradicional Maya yucateco de cerdo asado a fuego lento. Servimos su carne deshebrada y especiada en un pan brioche con cebolla encurtida. Si quieres añádele un toque de salsa Cheddar **€ 15.00**

**EL DORADO**
Pan brioche, crujiente filete de pollo empanado, lechugaa, salsa Cheddar y salsa Pachamama ¿hace falta algo más? **€ 13.00**

**Salsa extra + € 0.50**

# VEG

**Comer vegetariano o vegano es sano y ayuda a respetar el medioambiente, y en Pachamama es goloso también!**

**BUDDHA BURGER (vegetariana)** — **€ 14.50**
Nuestra propuesta vegetariana más famosa: con una receta renovada e irresistible!
*Pan brioche, hamburguesa de verduras, lechuga, tomate, cebolla, salsa Pachamama vegana y si quieres añádele Cheddar.*

**BLOX BURGER** — **€ 14.50**
¿Las hamburguesas veganas no saben a nada? Prueba nuestra "carne vegetal" local y Km 0: y ahora què?
*Pan brioche, hamburguesa de verdura frescas y legumbres, guacamole, lechuga, tomate, cebolla y salsa Pachamama!*

# PARA LOS PEQUES

**FILETE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS** — **€ 10.00**

# PESCADO

**Preparamos todo el pescado en nuestro teppanyaki, una plancha de acero japonesa que nos permite cocinar sin apena grasas y conservar el sabor de los alimentos.**

**Todos las platos llevan su guarnición de patatas asadas y verduras del tiempo salteadas con una sabrosa salsa casera**

**CALAMAR DE POTERA** — **€ 22.00**
Una carne blanca con una textura diferente y un sabor especial que deja un leve dulzor en el paladar

**ATÚN ROJO SALVAJE®** — **€ 24.00**
Un lingote del oro de nuestro Estrecho

**ABANICO DE PULPO DE GALICIA** — **€ 22.00**
Medio pulpo que nos llega directamente de un pequeño cocedero gallego artesanal donde lo cuecen lentamente y a baja temperatura. Antes de servirlo solo lo rematamos en nuestra barbacoa dándole el toque Pachamama!

**LUBINA SALVAJE** — **€ 24.00**
Textura firme y sabor intenso, así es nuestra auténtica Lubina Atlántica. Para darle un toque especial la acompañamos con una deliciosa salsita

# YAKISOBA

**Como un wok de auténticos noodles japoneses cocidos directamente en nuestro teppanyaki a altísima temperatura, con ingredientes frescos y nuestra "secretísima" salsa casera: pruébalos todos!**

**VEGANO** — **€ 13.00**
Noodles de trigo y verduras de temporada

**POLLO** — **€ 14.00**
Noodles de trigo, tiernas tiras de pollo y verduras de temporada

**GAMBONES** — **€ 16.00**
Noodles de trigo, gambones y verduras de temporada

# PIZZAS

**Masa casera al estilo "napoletano", bajo contenido de levadura y largos tiempos de fermentación para una pizza ligera y sabrosa. Nuestro horno de leña siempre arde en 420/450°**

**LA REINA MARGHERITA**
salsa de tomate, Mozzarella, albahaca — **€ 10.00**

**LA COCHINITA**
salsa de tomate,mozzarella, carne de cerdo deshebrada y especiada — **€ 13.50**

**LA ESTACIONAL**
salsa de tomate, Mozzarella, berenjenas, alcachofas, jamón york, champiñones — **€ 12.50**

**LA CARNIVORA**
salsa de tomate, Mozzarella, tiras de pollo asado, ternera picada, salsa barbacoa — **€ 13.50**

**LA MEXICANA**
queso Provola ahumado, chili con carne, pimientos, salsa picante — **€ 13.50**

**LA SALADITA**
salsa de tomate, Mozzarella, anchoas, aceitunas negras, alcaparras — **€ 12.00**

**LA DIAVOLA**
salsa de tomate, Mozzarella, chorizo picante — **€ 12.00**

**LA BIÓLOGA**
salsa de tomate, Mozzarella, berenjenas, calabacines, pimientos — **€ 12.00**

**LA DEL ESTRECHO**
salsa de tomate, Mozzarella, atún, cebolla — **€ 12.50**

**CAPRICCIOSA**
salsa de tomate, Mozzarella, champiñones, jamón york, alcachofas, aceitunas negras — **€ 12.50**

**LA MUUUFALA**
salsa de tomate, Mozzarella de Bufala, tomate cherry, Parmigiano, albahaca — **€ 13.50**

**CARBONARA**
salsa de tomate, Mozzarella, bacon, huevo — **€ 12.50**

**PROSCIUTTO E FUNGHI**
salsa de tomate, Mozzarella, jamón york, champiñones — **€ 12.00**

**LA 4 QUESOS**
Mozzarella, queso Provola ahumado, Gorgonzola, Parmigiano — **€ 13.00**

**LA DOÑA SETA**
Mozzarella, Gorgonzola, bacon, setas Boletus — **€ 13.50**

**LA PIJA**
Mozzarella, jamón serrano, rúcula, tomate cherry, Parmigiano — **€ 13.00**

**CALZONE**
pizza rellena con queso ricotta, salsa de tomate, Mozzarella, jamón york — **€ 12.00**

**LA TRUFA**
Mozzarella, setas Boletus, trufa, jamón serrano, rúcula — **€ 14.00**

**LA PIZZA DEL PIZZAIOLO**
pregunta por la novedad del mes — **€ 13.50**

**LA DEL PASTOR**
Mozzarella, queso cabra, tomate seco, nueces — **€ 13.00**

**LA GORDITA**
salsa de tomate, Mozzarella, bacon, chorizo picante, ajo — **€ 12.50**

**LA SERRANA**
salsa de tomate, Mozzarella, jamón serrano — **€ 13.00**

**LA CAMPERA**
salsa de tomate, Mozzarella, bacon, huevo, patatas fritas — **€ 13.00**

# UN DULCE FINAL

**Si has llegado hasta aquí no te puedes ir sin haber probado nuestros increíbles postres! Como decía el gastrónomo Grimod, el postre llega cuando ya el gourmet no tiene hambre, por ello tiene que ser espectacular: no te fíes de nuestras palabras, ¡pruébalos tú mismo!**

**POSTRE DEL DÌA**
Pregunta por la novedad del mes — **€ 6.00**

**BROWNIE CON HELADO ARTESANAL DE VAINILLA CON CREMA INGLESA**
Brownie de chocolate caliente y sabroso, bañado en nuestra delicada crema inglesa y acabado con migas de crumble — **€ 6.00**

**NEWYORK CHEESECAKE CON SALSA DE FRESA**
Deliciosa y esponjosa tarta de queso cocida al horno. La servimos con la salsa a parte porque es tan rica que hay que probarla en su pureza. — **€ 6.00**

**MILHOJAS DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO**
Cremosa mousse de chocolate blanco con láminas de crujiente hojaldre caramelizadas y salsa de frutos rojos — **€ 6.00**

**GELATTA**
abre el vaso, hunde la cuchara, disfruta de su cremosidad y cuando termines llévate el vaso como recuerdo!
disponible en los gustos Tocino de cielo, Músico al caramelo, Chocolate tres texturas: pruébalos todos! — **€ 5.50**

# ART CAFÉ

**"¿Sabías que el café puede ser artístico? Termina tu comida con uno de nuestros originalisimos cafés"**

1. **CAPPUCCINO DE SABORES:** — **€ 3.50**
   café espresso, leche cremada (chocolate blanco, almendra, cookies o vainilla)
2. **AFFOGATO:** — **€ 5.50**
   café espresso, nata y Amaro Montenegro
3. **IRISH COFFEE:** — **€ 5.50**
   Whisky irlandés, cafè americano y nata
4. **NOCCIOLA:** — **€ 5.00**
   café solo, pasta de avellana, crema de café y nata
5. **PISTACCHIO:** — **€ 5.00**
   café solo, pasta de pistacho, crema de café y nata
6. **KINDER:** — **€ 5.00**
   cafe solo, chocolate blanco, chocolate, crema de café y nata
7. **SNICKERS:** — **€ 5.00**
   café solo, pasta de cacahuete, toffee, chocolate, crema de café y nata
8. **BOUNTY:** — **€ 5.00**
   café solo, pasta de coco, chocolate, crema de café y nata

**EXCLUSIVAS PACHAMAMA**

**Si tiene alguna alergia o intolerancia no dudes en preguntar informacion sobre alergenos**
**If you suffer any allergies or intolerance do not hesitate to ask about allergens to our staff**

# BEBIDAS

## AGUA

| | |
|---|---|
| Agua normal 70 cl | € 2.00 |
| Agua con gas 70 cl | € 2.00 |

## CERVEZA DE GRIFO SAN MIGUEL

| | |
|---|---|
| Caña 35 cl | € 2.50 |
| Pinta 50 cl | € 3.20 |
| Jarra 1 L | € 6.00 |

## CERVEZA EN BOTELLA

| | |
|---|---|
| Estrella Galicia | € 3.00 |
| Alhambra | € 3.50 |
| Cruzcampo | € 3.50 |
| Coronita | € 3.50 |
| Amstel sin alcohol | € 2.50 |
| Heineken | € 3.50 |
| Estrella sin gluten | € 3.00 |
| Franziskaner | € 5.00 |
| La Prohibida | € 2.00 |
| Magna Roja 0,0 | € 3.50 |
| Aguila sin filtrar | € 3.50 |
| Dos Mares | € 4.00 |
| Ocean Beer | € 4.00 |
| Alhambra Amontillado | € 7.00 |
| Ahlambra Ron | € 5.00 |

## REFRESCOS

| | |
|---|---|
| Mediano 35 cl | € 2.50 |
| Grande 50 cl | € 3.20 |
| Jarra 1 L | € 6.00 |
| Bebidas energéticas (Monster y Red Bull) | € 3.50 |

## TINTO DE VERANO

| | |
|---|---|
| Mediano 35 cl | € 2.50 |
| Grande 50 cl | € 3.20 |
| Jarra 1 L | € 6.00 |

## SANGRÍA

| | |
|---|---|
| Copa 45 cl | € 4.00 |
| Jarra 1 L | € 8.00 |

## ZUMOS

| | |
|---|---|
| Zumo de fruta Minute Maid | € 2.50 |
| Zumo de naranja natural | € 4.00 |
| Zumo natural de fruta: | |
| - 1 fruta | € 4.00 |
| - 2 frutas | € 4.50 |
| - 3 frutas | € 5.00 |

## DESTILADOS

| | |
|---|---|
| Chupito | € 2.50 |
| Copa | € 5.00 / € 6.50 |
| Combinados | € 6.50 / 10.00 |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Cocktails (Mojito, Piña Colada y mucho más! pide nuestra carta de cocktail) | € 8.00 |

# CAFÉ Y TE

## CAFÉ

| | |
|---|---|
| 1. Café espresso | € 1.50 |
| 2. Café solo | € 1.50 |
| 3. Café americano | € 2.00 |
| 4. Café con leche | € 2.00 |
| 5. Manchado | € 2.00 |
| 6. Cortado | € 2.00 |
| 7. Colacao | € 2.00 |
| 8. Café bombón | € 2.00 |
| 9. Cappuccino | € 2.50 |
| 10. Carajillo | € 3.00 |

## INFUSIONES ORGANICAS Y TE

| | |
|---|---|
| 1. Té (Negro, Rojo, Verde, Menta Poleo) | € 2.00 |
| 2. Manzanilla | € 2.00 |
| 3. Té Moruno | € 3.00 |
| 4. Yogi tea Détox | € 2.50 |
| 5. Yogi Tea Jengibre y Limón | € 2.50 |
| 6. Yogi Tea Relax | € 2.50 |
| 7. Yogi Tea Digestión | € 2.50 |
| 8. Yogi Tea Chai Negro | € 2.50 |
| 9. Yogi Tea Chai verde | € 2.50 |
| 10. Yogi Tea Te Verde Matcha Limón | € 2.50 |
| 11. Yogi Tea Te Verde Jengibre y Limón | € 2.50 |
| 12. Yogi Tea Te Verde | € 2.50 |
| 13. Yogi Tea Classic | € 2.50 |
| 14. Yogi Tea Choco | € 2.50 |
| 15. Yogi Tea Roobois | € 2.50 |

# VINOS

## VINOS DE LA CASA
**tinto y blanco**

| 1 litro | ½ litro | copa |
|---|---|---|
| 12 € | 7 € | 2.50 € |

# TINTO

### AVANIEL JOVEN
**Ribera del Duero**

Sensación de fruta roja fresca.
Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutosidad.
**Variedad:** 100% Tempranillo
**Alcohol:** 13,5°

**€ 15.00**
**copa**
**€ 3.50**

### VIÑA MAGNA ROBLE
**Ribera del Duero**

Destacan los apuntes de frutos del bosque y recuerdos minerales, con un paso por boca con la frescura y la acidez perfectamente equilibradas.
**Variedad:** 100% Tempranillo
**Alcohol:** 14

*Envejecimiento: 6 meses en barricas de roble*

**€ 17.50**

### MONTEABELLÓN ROBLE
**ribera del duero**

Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros
**Variedad:** 100% Tempranillo
**Alcohol:** 13,5°

*Envejecimiento: 5 meses en barricas de roble*

**€ 17.50**

### VIÑA MAGNA CRIANZA
**Ribera del Duero**

Textura sedosa de sabores atrevidos y dulces, notas de fruta roja que se mezclan con notas de cacao y tostados. La grandeza de este vino ha sido avalada por varios galardones, siendo el vino más premiado de la casa, con más de 30 menciones internacionales.
**Variedad:** 90% Tempranillo
10% Cabernet Sauvignon
**Alcohol:** 14°

*Envejecimiento: 14 meses en barricas de roble*

**€ 28.00**

### BOSQUE DE MATASNOS - CRIANZA
**Ribera del Duero - crianza**

Aroma de intensidad alta, predominio de la fruta roja y la cereza. Especiados finos de canela, vainilla, caramelo y toffee. En boca es fino, agradable, notas de fruta roja como los especiados finos. Poco conocido hasta hoy en nuestro país pero muy valorado fuera de nuestras fronteras.
**Variedad:** 95% Tempranillo 5% Merlot
**Alcohol:** 15°

*Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble*

**€ 40.00**

### FINCA ATHUS COSECHA
**Rioja**

Aromas frutales, buena expresión varietal y frescura. Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables.
**Variedad:** 90 % Tempranillo, 10% Mazuelo
**Alcohol:** 14°

**€ 14.50**
**copa**
**€ 3.50**

### VIUDA NEGRA - VINO DE AUTOR
**Rioja - crianza**

Aromas de fruta madura, aparecen especias negras y minerales. En boca está perfectamente estructurado, con cuerpo, con taninos nobles, buena acidez, sabroso, amplio y largo.
**Variedad:** 100 % Tempranillo
**Alcohol:** 13,5°

*Envejecimiento: 14 meses en barricas de roble*

**€ 17.50**

**RODA RESERVA**
**Rioja**
Tinto maduro con intensas fragancias de fruta roja madura, notas de canela y clavo y un fondo de sotobosque. En boca es pleno, untuoso y muy envolvente. Una explosión frutal fresca y sabrosa bien integrada en la madera. El final es largo y muy agradable.
**Variedad:** 85% Tempranillo 9% Garnacha y 6% Graciano
**Alcohol:** 14,5°
**€ 40,00**

**TESALIA ICENI**
**Tierra de Cadiz**
Intenso y agradable aroma dominado por notas de mora y cereza. Entrada amable en boca, donde se unen a las notas de juventud un fondo de madera limpia. Destaca su frescura y el grato recuerdo final
**Variedad:** 50% Syrah y 50% Tintilla de Rota
**Alcohol:** 14°
**€ 19.50**

*Envejecimiento: 5 meses en barricas de roble*

# BLANCO

**CONTRAPUNTO ALBARIÑO**
**Albariño**
Joven y afrutado, aromas florales, piel de cítricos, pera y manzana. En boca es afrutado, refrescante acidez y un ligero recuerdo salino.
**Variedad:** 100% albariño
**Alcohol:** 12.5°
**€ 18.00**

**MONTEABELLÓN VERDEJO**
**Verdejo**
Exuberantes perfumes florales y aromas primarios que recuerdan el plátano y a algunas frutas exóticas. Una acidez adecuada le dota de frescura y vigor.
**Variedad:** 100% Verdejo
**Alcohol:** 12,5°
**€ 14.00**

**ANAHÍ RIOJA SEMIDULCE**
**Rioja**
Vino con un fantástico equilibrio entre acidez y dulzor, notas golosas y frutales en nariz, mientras que en boca apreciamos un gusto muy amable y equilibrado.
**Variedad:** Malvasia, Sauvignon blanc, tempranillo blanco
**Alcohol:** 13,5°
**€ 16.00**
**Copa**
**€ 3.50**

**LAUS**
**Chardonnay**
Color amarillo limón pálido y aspecto cristalino. Aromas complejos de frutas exóticas, cítrico y melocotón amarillo. En boca muy frutal y sabroso
**Variedad:** 100% Chardonnay
**Alcohol:** 13,5°
**€ 14.00**

**VIÑA TENDIDA**
**Moscato frizzante**
Dulce, ligero y muy refrescante, contiene sólo 5% de alcohol
**Variedad:** 100 % Moscatel
**Alcohol:** 5°
**€ 10.00**

**SOMMOS**
**Rosè - Denominación de Origen Somontano**
Aromas de frutas silvestres y flores cítricas: ¡un paseo por los Pirineosen primavera!
Variedad: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
**Variedad:** Syrah - Garnacha
**Alcohol:** 13°
**€ 15.00**
**copa**
**€ 3.50**

**INFINITUS MOSCATEL**
**Moscatel**
**Variedad:** 100% Moscatel
**Alcohol:** 11°
**€ 11.00**
**copa**
**€ 2.50**

**FERNANDO DE CASTILLA**
**Pedro Ximenez**
**Variedad:** 100% Moscatel
**Alcohol:** 11°
**€ 30.00**
**copa**
**€ 4.00**

**LA RORRITA MANZANILLA**
**Manzanilla**
**Variedad:** Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
**Alcohol:** 15°
**€ 14.00**
**copa**
**€ 3.50**