

Vinos por copas/Wines by the glass

Blanco/White

Antera	2022	5.80
Antigva Cía. Ciudad Real. Verdejo		
Tiro al Blanco	2024	6.50
O Morto Wines. Ribeiro. Godello		
Cañada París	2023	6.30
Baldovar 923. Alpuente, Valencia. Merseguera		
Bai Gorri Fermentado en Barrica 2019		6.00
Bodegas Bai Gorri. Rioja Alavesa. Viura, Malvasía		

Tinto/Red

Hacienda Solano Viñas Viejas	2022	6.90
Toni Sarrión. La aguilera. Tempranillo		
Parsimonia De Autor	2022	5.50
Vibe. Utiel-Requena. Bobal		
Rubus Quercus	2024	5.20
Pablo Ministro & Juanvi Alcañiz. Rubielos de Mora, Teruel. Garnacha, Miguel de Arco		
Villota	2021	6.30
Familia Pérez Villota. Rioja Alavesa. Tempranillo, Graciano		

Rosado/Rosé

Habla de Ti	2023	5.80
Bodegas Habla. Extremadura. Syrah, Cinsault, Garnacha		

Espumosos/Bubbles

Allegranza	5.20
Vibe. Cava, Utiel-Requena. Macabeo, Chardonnay	
Calvestra Brut Nature 2018	7.00
Mustiguillo. El Terrerazo. Chardonnay, Merseguera	
Roger Manceaux Brut Premier Cru	9.50
Champagne, Rilly-La-Montagne. Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	

Generosos y Dulces/Fortified & Dessert Wine

Manzanilla Pasada en Rama Gabriela	5.00
Barrero. Sanlúcar de Barrameda. Palomino Fino	
Amontillado Tío Diego	6.00
Valdespino. Jerez. Palomino Fino	
Oloroso Villapanés	9.00
Hidalgo. Jerez. Palomino Fino	
Pedro Ximénez Old Harvest	8.50
Ximénez Spinola. Jerez. Pedri Ximénez	
Fondillón Solera 1948	10.00
Primitivo Quiles. Alicante. Monastrell	
Poley Palo Cortado en Rama Solera 25 Años	9.50
Toro Albalá. Montilla Moriles. Pedro Ximénez	
Niepoort 10 Years Old Tawny	8.00
Nipoort. Porto. Souson, Tinta Amarela, Tinta roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca	
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2019	10.00/Bottle 0.5L-52.00
Chateau Dereszla. Hungría	
Furmint, Hárslevelü, Zéta	
Château Laribotte 2023	8.50/Bottles 0.35L-28.00 & 0.75L 54.00
Jean-Pierre Lahiteau. Sauternes	
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	