

















Sa Brasa

GRILL RESTAURANT





INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS





Entrantes

1	Carpaccio de wagyu con virutas de parmesano	17,00
2	Provolone al grill	11,90
3	Chorizo criollo (normal o picante)	3,50
4	Morcilla de cebolla	2,50
 5	Jamón ibérico cortado a cuchillo y pan con tomate	20,50
  6	Queso manchego y pan con tomate	14,50
7	Pimientos del padrón	8,00
 8	Pulpo a la gallega	18,50
 9	Gambas al ajillo	14,50
 10	Zamburiñas a la plancha	16,50
 11	Carpaccio de carabinero	17,00
12	Ensalada mixta	8,50
  13	Ensalada César <i>Mézclum de lechugas, pollo, salsa César y parmesano</i>	12,50
  14	Ensalada Sa Brasa <i>Mézclum de lechugas, tomate, huevo, espárragos, atún y aguacate</i>	14,50
  15	Ensalada templada de rulo de queso de cabra y vinagreta de frutos rojos	13,50
  16	Ensalada de Quinoa <i>Mézclum de lechugas, quinoa, queso feta, nueces y aguacate</i>	13,00
 17	Ensalada de burrata con tomate cherry y aceite de albahaca	11,50

Pescados

 18	Sepia a la plancha	18,50
 19	Lubina a la plancha	18,50
 20	Dorada a la plancha	18,50
 21	Pata de pulpo con puré rústico y aceite de pimentón de la Vera	22,50

 	Pan, ali.oli y aceitunas (p.p)	2,00
	Pan extra	2,50





Carnes a la brasa

Los chuletones se sirven
trinchados y servido con parrilla sobre la mesa

22	Nuestro chuletón Simmental de la sierra de Madrid <i>Maduración +50 días</i>	Precio / Kg.	64,00
23	Chuletón Frisona de Galicia <i>Maduración +40 días</i>	Precio / Kg.	62,00
24	Chuletón Swami Wagyu <i>Maduración +30 días</i>	Precio / Kg.	76,00
25	Entrecot de novilla de dos años de la Dehesa		25,50
26	Solomillo de vaca		29,50
27	Angus Ribe Eye		29,50
28	Entraña nacional		19,50
29	Chuletas de cordero		19,50
30	Secreto de cerdo ibérico de bellota		19,50
31	Muslo de pollo Gourmet <i>(con patatas)</i>		14,50
32	PARRILLADA DE CARNE PARA 2 PERSONAS <i>Entraña de ternera, muslo de pollo, 2 chuletas de cordero, chorizo criollo, secreto de cerdo, morcilla y patatas fritas</i>		42,00
33	DEGUSTACIÓN DE CARNES PREMIUM <i>Solomillo de vaca (200 grs. aprox.), Entrecot de Nebraska (200 grs. aprox.), Entrecot de Angus (200 grs. aprox.) y Entrecot de Novilla (200 grs. aprox.) Acompañado de patatas y pimientos o ensalada mediterránea Trinchado y servido con parrilla en mesa</i>		68,00

| Pregunten por más sugerencias

Hamburguesas

34	Hamburguesa de WAGYU   <i>Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y patatas fritas</i>	17,00
35	Hamburguesa de ternera casera   <i>Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y patatas fritas</i>	13,50
36	Hamburguesa de ternera casera "Sa Brasa"     <i>Con queso de rulo de cabra, cebolla caramelizada, cecina de León y patatas fritas</i>	15,50
37	Hamburguesa de ternera casera completa     <i>Con tomate, cebolla caramelizada, bacón, huevo, queso cheddar y patatas fritas</i>	15,50
38	Hamburguesa vegetariana  <i>con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y patatas fritas</i>	12,50



| Nuestras guarniciones

39	Patatas a lo pobre <i>(con ajos y pimientos)</i>	3,50
40	Patatas fritas	3,00
41	Tomate a la brasa	2,50
42	Patata a la brasa	2,00
43	Calabacín a la brasa	2,00
44	Pimiento verde	2,00
45	Ensalada pequeña	3,50

| Nuestras salsas

	46 A la pimienta, Roquefort o Chimichurri	2,50
---	---	------

Menú para niños

47	Escalope de pollo con patatas	6,50
48	Macarrones a la boloñesa	6,50
	49 Nuggets de pavo con patata	6,50
	50 Hamburguesa de ternera con patatas	6,50

Starters

	1	Beef carpaccio with parmesan shavings	17,00
	2	Grilled provolone cheese	11,90
	3	Criollo sausage (normal or spicy)	3,50
	4	Onion black pudding	2,50
🍷	5	Iberian cured ham with bread and tomato	20,50
🍷	6	Manchego cheese with bread and tomato	14,50
	7	Padron peppers	8,00
🦑	8	Octopus galician style with potato base	17,50
🦑	9	Garlic prawns	14,50
🦑	10	Grilled bay scallops	16,50
🦑	11	Kings prawns carpaccio	17,00
	12	Mixed salad	8,50
🍷	13	Cesar salad <i>Lettuce mix, breaded chicken, parmesan cheese and Cesar sauce</i>	12,50
🐟	14	Sa Brasa salad <i>Lettuce mix, tomato, egg, asparagus, tuna and avocado</i>	13,50
🍷	15	Warm goat's cheese salad and berries vinaigrette	13,50
🍷	16	Quinoa salad <i>Lettuce mix, feta cheese, nuts and avocado</i>	13,00
🍷	17	Burrata salad with cherry tomatoes and basil oil	11,50

Fish

| All plates fish are served with salad or chips

🦑	18	Grilled cuttlefish	18,50
🐟	18	Grilled sea bass	18,50
🐟	19	Grilled gilt-head bream	18,50
🦑	20	Octopus leg with rustic mashed potato and "Pimenton de la Vera" oil	22,50

🍷	🍷	Bread, ali oli and olives	2,00
	🍷	Extra bread	2,50





Charcoal-barbecued meat

The T-bone is cut and served with a grill on the table

22	Our t-bone Simmental steak of the montain range of Madrid +50 days of ripening	Price per Kg.	64,00
23	T-bone of Galicia Frisona cow +40 days of ripening	Price per Kg.	62,00
24	T-bone of Swami wagyu +30 days of ripening	Price per Kg.	76,00
25	2 years novilla Dehesa entrecot steak		25,50
26	Cow filet steak		29,50
27	Angus Ribe Eye		29,50
28	National skirt steak		19,50
29	Lamb chops		19,50
30	Iberian lean pork filet		19,50
31	Chicken leg gourmet (with chips)		14,50
32	Grilled barbecue for 2 people <i>Skirt steak, chicken leg, 2 lamb chops, sausage, iberian pork, black pudding and chips</i>		42,00
33	Premium meats tasting <i>Cow filet (200 grs approx.), Nebraska entrecot (200 grs. approx.), Angus entrecot (200 grs. approx.) and Novilla entrecot (200 grs. approx.) Served with chips and padron peppers or mediterranean salad The meat is cut and served with a grill on the table</i>		68,00

| Ask for our suggestions

Hamburgers

34	Wagyu Burger 🍌🍷 <i>With lettuce, tomato, caramelized onion and chips</i>	17,00
35	Homemade beef burger 🍌🍷 <i>With lettuce, tomato, caramelized onion and chips</i>	13,50
36	Homemade beef burger " Sa Brasa" 🍌🍷🍖 <i>With goat cheese, caramelized onion, lettuce, tomato, cecina (smoked meat) & chips</i>	15,50
37	Home made beef burger " Complete" 🍌🍷🍖 <i>With tomato, lettuce caramelized onion, egg, bacon, cheddar cheese & chips</i>	15,50
38	Vegetarian burger 🍌 <i>With lettuce, tomato, caramelized onion & chips</i>	12,50

| Our garnishings

39	Potatoes "a lo pobre" <i>(with garlic and peppers)</i>	3,50
40	Chips	3,00
41	Grilled tomato	2,50
42	Grilled potato	2,00
43	Grilled zucchini	2,00
44	Green pepper	2,00
45	Small salad	3,50

| Our sauces

🍷	46	Pepper, Roquefort or Chimichurri	2,50
---	----	----------------------------------	------

Children's Menu

47	Breaded chicken with chips	6,50	
48	Macaroni bolognese	6,50	
🍌	49	turkey nuggets with chips	6,50
🍷	50	Beef burger with chips	6,50

Vorspeisen

- | | | | |
|---|----|---|-------|
| | 1 | Wagyucarpaccio mit Parmesanspanen | 17,00 |
| | 2 | Gegrilltes Provolone | 11,90 |
| | 3 | Kreolische Chorizo (normal oder würzig) | 3,50 |
| | 4 | Zwiebel Blutwurst | 2,50 |
| 🍷 | 5 | Iberischer schinken und brot mit tomaten | 20,50 |
| 🍷 | 6 | Manchego Käse mit Brot und Tomaten | 14,50 |
| | 7 | Padron paprika | 8,00 |
| 🦑 | 8 | Oktopus auf galizische Art | 18,50 |
| 🦑 | 9 | Garnelen in Knoblauchöl | 14,50 |
| 🦑 | 10 | Gegrillte Jakobsmuscheln | 16,50 |
| 🦑 | 11 | Rote reisengarnele carpaccio | 17,00 |
| | 12 | Gemischter Salat | 8,50 |
| 🍷 | 13 | Salat "Cesar" | 12,50 |
| | | <i>Gemischter Salat mit Hühn, Parmesan Käse und Cesar sauce</i> | |
| 🐟 | 14 | Salat "Sa Brasa" | 14,50 |
| | | <i>Gemischter Salat, Tomate, Ei, Spargel, Thunfisch und Avokado</i> | |
| 🍷 | 15 | Warmer salat mit beeren - Vinaigrette roten fruchten | 13,50 |
| 🍷 | 16 | Quinoa Salat | 13,00 |
| | | <i>Gemischter Salat mit Feta Käse, Wälnusse und Avocado</i> | |
| 🍷 | 17 | Burrata Salat mit Cherry Tomaten und Basilikumöl | 11,50 |

Fischgerichte

| Unsere Fischgerichte werden mit Salat oder Kartoffeln

- | | | | |
|---|----|--|-------|
| 🦑 | 18 | Sepia (Tintenfischart) vom Grill | 18,50 |
| 🐟 | 19 | Wolfsbarsch vom Grill | 18,50 |
| 🐟 | 20 | Goldbrasse vom Grill | 18,50 |
| 🦑 | 21 | Tintenfischarme mit Püree und Paprikaöl von Vera | 22,50 |

- | | | | |
|---|---|---------------------------------|------|
| 🍷 | 🍷 | Brot, ali oli und Oliven (p.p.) | 2,00 |
| | 🍷 | Extra Brot | 2,50 |





Fleisch vom Holzofengrill

Die T-bone steaks werden geschnezt und gegrillt auf dem tisch serviert

22	Unser T-Bone steak Simmental aus der sierra de Madrid +50 Tägige reifung	Preis pro / Kg.	64,00
23	"Frisona Galega" rindfleisch T-Bone steak +40 Tägige reifung	Preis pro / Kg.	62,00
24	Swmai Wagyu T-Bone steak +30 Tägige reifung	Preis pro / Kg.	76,00
25	Entrecote vom gereiftem jungrind (2 jahre)		25,50
26	Rinderfilet		29,50
27	Angus Ribe Eye		29,50
28	Kronfleisch (entraña)		19,50
29	Lammkotelett		19,50
30	Iberisches geheimnis (shweinsteak)		19,50
31	Hahnchenschenkel Gourmet (mit pommes frites)		14,50
32	Gegrillte barbecue (für 2 Personen) kronfleisch, hahnchenschenkel, lammkoteletts, chorizo, iberisches schweinefleisch, blutwurst und pommes frites		42,00
33	Premiumfleisch degustations Rinderfilet (200 grs.), Nebraska entrecote (200 grs.), Angus entrecote (200 grs.) Jungrind entrecote "Novilla" (200 grs.) Mit kartoffeln oder mediterranean salat Das fleisch werden geschnezt und gegrillt auf dem tisch serviert		68,00

Hamburgers

| Fragen sie nach unseren empfehlung

34	Wagyu burger 🍌 🍷 Mit Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites	17,00
35	Hausgemachter rindfleisch burger 🍌 🍷 Mit Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites	13,50
36	Hausgemachter rindfleisch burger "Sa brasa" 🍌 🍷 🍷 Mit ZiegenKäse, Salat, Tomaten, Karamellierte Zwiebeln und Cecina und Pommes frites	15,50
37	Hausgemachter rindfleisch burger "Komplett" 🍌 🍷 🍷 Mit Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Eispeck, CheddarKäse, salat, Ei und Pommes frites	15,50
38	Vegetarischer hamburger 🍌 Mit Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln	12,50

| Unsere Beilagen

39	Kartoffeln mit Knoblauch und paprika	3,50
40	Pommes frites	3,00
41	Tomaten von Grill	2,50
42	Kartoffeln vom Grill	2,00
43	Zucchini von Grill	2,00
44	Grünen Paprika	2,00
45	Gemischten Salat	3,50

















| Unsere Saucen

🍷 46	Pfeffer, roquefortsauce oder chimichurri	2,50
------	---	------

Kindermenu








47	Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	6,50
48	Makkaroni alla Bolognese	6,50
🍌 49	Truthan Nuggets mit Pommes Frites	6,50
🍷 50	Hausgemachter Rindfleisch Burger mit Pommes frites	6,50

Entrées

	1	Carpaccio de wagyu avec parmesan	17,00
	2	Provolone grillé	11,90
	3	Chorizo (créole ou épicé)	3,50
	4	Boudin noir à l'oignon	2,50
	5	Jambon ibérique et pain à la tomate	20,50
 	6	Fromage manchego et pain à la tomate	14,50
	7	Poivrons "de padrón"	8,00
	8	Poulpe à la galicienne	18,50
	9	Crevettes à l'ail	14,50
	10	Coquille Saint-Jacques grillé	16,50
	11	Carpaccio de grosse crevette	17,00
	12	Salade Mixte	8,50
 	13	Salade cesar <i>Laitue, poulet, sauce césar et parmesan</i>	12,50
 	14	Salade "Sa Brasa" <i>Laitue, tomate, oeuf, asperguez, thon et avocat</i>	14,50
 	15	Salade de fromage de chèvre et vinaigrette aux fruits rouges	13,50
 	16	Salade de quinoa <i>Laitue, noix, feta et avocat</i>	13,00
	17	Salade de burrata, tomate cerise et huile de basilic	11,50

Poissons

| *Tous les poissons sont servis avec de la salade ou des pommes de terre*

	18	Seiche grillé	18,50
	19	Loup de mer grillé	18,50
	20	Daurade grillé	18,50
	21	Patte de poulpe avec purée rustique et huile de paprika "de la Vera"	22,50
 		Pain avec aioli et olives (p.p)	2,00
		Pain extra	2,50





Viandes grillées

| Les steaks d'ailou sont servis découpés et grillés sur la table

22	T-bone de boeuf de les montagnes de Madrid <i>Maturité + 50 jours</i>	Preis pro / Kg.	64,00
23	T-bone "Frisona galicien" <i>Maturité + 40 jours</i>	Preis pro / Kg.	62,00
24	T-bone Swami Wagyu <i>Maturité + 30 jours</i>	Preis pro / Kg.	76,00
25	Entrecôte de génisse de deux ans		25,50
26	Filet de boeuf		29,50
27	Angus Rib Eye		29,50
28	Bavette nationale		19,50
29	Côtelettes d'agneau		19,50
30	Steak de porc maigre ibérique		19,50
31	Cuisse de poulet (<i>avec des frites</i>)		14,50
32	BARBECUE POUR DEUX <i>Bavette, côtelettes d'agneau, cuisse de poulet, steak de porc, entrecôte, chorizo, boudin noir et frites</i>		42,00
33	DÉGUSTATION DE VIANDE <i>Filet de boeuf, angus, nebraska et entrecôte de génisse</i>		68,00

| Demandez d'autres suggestions

Hamburgers

34	WAGYU burger 🍌🍷 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé et pommes de terre</i>	17,00
35	BURGER MAISON 🍌🍷 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé et pommes de terre</i>	13,50
36	BURGER MAISON "SA BRASA" 🍌🍷🍳 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé, cecina et fromage de chèvre</i>	15,50
37	BURGER MAISON "COMPLET" 🍌🍷🍳 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé, oeuf, bacon et fromage</i>	15,50
38	BURGER VÉGÉTARIEN 🍌 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé et pommes de terre</i>	12,50

| Garnitures

39	Pommes de terre "a lo pobre" 3,50 <i>(avec ail et poivre vert)</i>
40	Pommes de terre 3,00
41	Tomate grillé 2,50
42	Pomme de terre grillé 2,00
43	Courgette grillé 2,00
44	Poivre vert grillé 2,00
45	Petite salade 3,50

| Sauces

🍷 46	Sauce au poivre au Roquefort au Chimichurri 2,50
------	--

Menu pour enfants

47	Poulet pané avec pommes de terre 6,50
48	Macaroni bolognaise 6,50
🍌 49	Nuggets de dinde avec pommes de terre 6,50
🍷 50	Burger avec pommes de terre 6,50

Bebidas

Cafés · Coffees

Solo / black	1,40 €
Doble espresso	1,90 €
Con leche / with milk	1,90 €
Cortado	1,70 €
Café americano	1,90 €
Latte machiato	2,50 €
Café caleta	2,70 €
Carajillo de brandy	2,40 €
Carajillo de Baileys	2,70 €
Carajillo de whisky	2,70 €
Trifasico de baileys	2,80 €
Capuchino de leche	2,40 €
Capuchino de nata	2,70 €
Bombón	2,10 €
Café Irlandés / Irish coffee	
(whisky, café y nata)	4,40 €
Infusiones	2,10 €

Refrescos · Softdrinks

Coca-cola, Fanta, Sprite, etc	2,80 €
Nestea, Aquarius	2,80 €
Agua sin gas 70 CL	3,50 €
Agua con gas	3,50 €
Burn	3,30 €
Tónica premium	3,30 €
Bitter kas	2,80 €
Ginger ale	2,80 €
Casera	2,80 €
Ginger beer	3,30 €

Cervezas · Beers

Caña (25 cl) / halfpint	2,50 €
Jarra (50 cl) / pint	4,00 €
Botella estrella Damm	3,00 €
Alhambra	3,50 €
Coronita	3,50 €
Estrella sin gluten	3,00 €
Estrella sin alcohol	3,00 €

Aperitivos

Tinto de verano	3,70 €
Vaso de sangría	
Glass of sangria	4,90 €
Martini	3,90 €
Ricard	4,90 €
Aperol	4,90 €
Campari	4,90 €
Aperol spritz	6,50 €
Palo	4,90 €
Copa de cava	
Glass of cava	3,70 €

Chupitos / Shots

Whisky	2,70 €
Stolichnaya	2,70 €
Ursus	2,70 €
Jagermeister	2,70 €
Limoncello	2,70 €
Frutas / fruits	2,50 €
Hierbas	2,50 €
Tequila	2,70 €
Grey goose	3,70 €
Cardhu	3,70 €
Tequila patron	6,50 €

Licores / Spirits

Brandy Veterano	4,50 €
Torres X	4,90 €
Carlos III	4,90 €
Carlos I	8,40 €
Cardenal Mendoza	8,40 €
Remy martin VSOP	9,70 €
Courvoisier XO	
Imperial	27,70 €
Marie Brizard	4,50 €
Hierbas Ibicencas	4,50 €
Hierbas payesas	4,50 €
Tía María	5,20 €
Licor de frutas	4,50 €
Orujo de hierbas	5,20 €
Tequila patron	9,60 €
Frígola	4,50 €
Pacharán	4,50 €
Baileys	5,20 €
Frangelico	5,20 €
Amaretto di Saronno	5,20 €
Jagermeister	5,20 €
Zacapa	9,60 €
Legendario	6,50 €
Grey Goose	8,20 €
Velvedere	8,20 €
Whiskys	
Southern Comfort	5,20 €
White Label	5,20 €
J.B.	5,20 €
Ballantines	5,20 €
Johnnie Walker	5,20 €
Jameson	5,20 €
Jack Daniel's	6,20 €
Four Roses	6,20 €
Chivas 12 años	7,70 €
Black Label 12 años	7,70 €
Cardhu 12 años	7,70 €
Maccalan	
double cask 12 años	8,40 €
Glenfiddich 12 años	7,40 €

Combinados con refresco Long drinks

J.B.	7,20 €
Southern comfort	7,20 €
Ballantines	7,20 €
Johnnie Walker	7,20 €
White Label	7,20 €
Jameson	7,20 €
Jack Daniels	8,20 €
Four Roses	8,20 €
Black label	9,40 €
Beefeater	7,20 €
Tanqueray	7,20 €
Larios	7,20 €
Larios Rosa	7,20 €
Absolut	7,20 €
Bombay Shaphire	8,20 €
Seagram's	8,20 €
Gin Mare	9,70 €
G vine Green	9,70 €
Hendricks	9,70 €
Martin millers	8,70 €
Puerto de indias	8,70 €
Brockmans	9,70 €
Bacardi	7,20 €
Negrita	7,20 €
Brugal	7,20 €
Barceló	7,20 €
Havana 7	8,50 €
Legendario	8,50 €
Zacapa	11,40 €
Smirnoff	7,20 €
Grey goose	10,20 €
Belveder	10,20 €
Ursus	7,20 €
Malibú	7,20 €
Con BURN, suplemento de	1,00 €
With BURN, suplement of	1,00

SANGRIAS

DE VINO TINTO O BLANCO red or white wine	21,50 €
DE CAVA BLANCO O ROSADO White or Rosé cava	27,50 €

Vino por copa Wine by the glass

GLORIOSO d.o. Rioja tinto	3,50 €
VILLA MAYOR ROBLE d.o. Ribera del Duero tinto	3,50 €
RAMÓN BILBAO d.o. Rioja tinto	5,50 €
HITO d.o. Ribera del duero tinto	5,50 €
MESTA ECOLOGICO Verdejo blanco	3,50 €
VIÑA EGUIA d.o. Rioja blanco	3,50 €
EL PERRO VERDE Verdejo d.o. Rueda blanco	5,00 €
VIÑA EGUIA d.o. Rioja rosado	3,50 €
ROMANCE d.o. Méditerranée i.g.p. rosado	5,00 €



Vinos

D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA MAYOR ROBLE <i>Tempranillo, tinto joven</i>	16,50 €
MESTA <i>Tempranillo</i>	15,00 €
FUENTESPINA SELECCIÓN <i>Tempranillo</i>	25,00 €
PROTOS ROBLE <i>Tinta del pais, tinto joven</i>	22,00 €
HITO 25,00 € <i>Tempranillo</i>	
PESQUERA CRIANZA <i>Tempranillo</i>	33,00 €
EMILIO MORO <i>Tempranillo</i>	33,00 €
PROTOS RESERVA <i>Tinto fino</i>	39,00€
PAGO DE LOS CAPELLANES <i>Tempranillo</i>	39,00 €
PAGO DE CARROVEJAS <i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	52,00 €
PEPE ILLERA <i>Tempranillo, Cavernet Sauvignon</i>	17,00 €
VALLE DEL NABAL <i>Tempranillo</i>	24,00 €
TIONIO CRIANZA <i>Tinto fino</i>	32,00 €
LEGARIS CALMO <i>Lágrima nocturna, 100% tempranillo</i>	74,00 €
MORADILLO DE ROA <i>Vino de pueblo, 100% tempranillo</i>	44,00 €
GRILLO <i>D.o. Somontano Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot</i>	44,00 €

D.O. RIOJA

GLORIOSO CRIANZA <i>Tempranillo</i>	16,50 €
AZPILICUETA CRIANZA <i>Tempranillo, graciano y mazuelo</i>	18,50 €
VIÑA POMAL SELECCIÓN 500 <i>Tempranillo y garnacha tinta</i>	20,50 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA <i>Tempranillo</i>	25,00 €
VIÑA POMAL 106 BARRICAS ED. LIMITADA <i>Tempranillo</i>	28,00 €
MARQUES DE MURRIETA RESERVA <i>Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha</i>	39,00 €
VIÑA TONDONIA RESERVA <i>Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo</i>	48,00 €
FINCA DEL MAR <i>Merlot, d.o. Valencia</i>	16,00 €
SANTBRU <i>Cariñena, garnacha tinta y syrah, d.o. Montsant</i>	38,00 €
VIÑA ZACO <i>Bodegas bilbainas 100% tempranillo</i>	62,00 €
IJALBA VARIETALES ECOLÓGICO <i>Tinta maturana</i>	25,00 €
VIÑA POMAL CRIANZA 50 CL. <i>Tempranillo</i>	14,50 €

VINOS BLANCOS

MESTA VEGANO Y ECOLOGICO <i>Verdejo, d.o. Castilla la Mancha</i>	15,00 €
ENATE CHARDONNAY 234 <i>Chardonnay, d.o. Somontano</i>	21,00 €
SALTIMBANQUI <i>Verdejo, d.o. Rueda</i>	18,00 €
YLLERA VENDIMIA NOCTURNA <i>d.o. Rueda 100% Verdejo</i>	17,00 €
EL PERRO VERDE <i>Verdejo, d.o. Verdejo</i>	21,00 €
CAVALIERI REALI <i>Pinot Grigio, d.o. Venecia (Italia)</i>	21,00 €
TERRAS GAUDAS <i>d.o. Albariño</i>	27,00 €
MAR DE ONS <i>d.o. Albariño</i>	21,00 €

ROSADOS

VIÑA EGUIA <i>d.o. Rioja</i>	15,00 €
MUGA <i>d.o. Rioja</i>	22,00 €
ROMANCE <i>d.o. Igp Mediterranee (Francia)</i>	22,00 €
LAMBRUSCO <i>d.o. Emilia Romagna (Italia)</i>	16,50 €
PROSECCO MASCHIO 20 CL. <i>d.o. Veneto (Italia)</i>	5,50

CAVAS

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS	23,50 €
CAVA ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS	28,00 €
CAVA ARS COLLECTA GRAN ROSÉ	28,00 €
JAUME SERRA ROSADO BOUQUET	14,50 €
FREIXENET MINI CORDON NEGRO	5,50 €
CHAMPAGNE	
MÓET Y CHANDON IMPERIAL	55,00 €
VESSIER CUVÉE DE COUVERT	44,00 €
MÓET Y CHANDON IMPERIAL ROSÉ	62,00 €
VEUVE CLICQUOT	58,00 €