

The background of the entire image is a warm, golden sunset or sunrise scene. In the upper left, a branch of an olive tree with green and purple olives is visible. The lower half of the image features a close-up of a wooden surface, likely a grill, with horizontal wood grain lines. The restaurant's name is centered on this wooden background.

Sa Brasa
GRILL RESTAURANT

Entrantes



1	Carpaccio de wagyu con virutas de parmesano	19,50
2	Provolone al grill	13,50
3	Chorizo criollo (normal o picante)	4,50
4	Morcilla de cebolla	3,00
 5	Jamón ibérico cortado a cuchillo y pan con tomate	25,50
  6	Queso curado y pan con tomate	16,50
7	Pimientos del padrón	8,00
 8	Pulpo a la gallega	19,00
 9	Gambas al ajillo	16,50
 10	Zamburiñas a la plancha	18,50
 11	Ensalada Mixta (<i>Mézcum de lechugas</i>)	10,50
  12	Ensalada César <i>Mézcum de lechugas, pollo, salsa César y parmesano</i>	16,50
  13	Ensalada Sa Brasa <i>Mézcum de lechugas, tomate, huevo, espárragos, atún y aguacate</i>	18,50
  14	Ensalada templada de rulo de queso de cabra y vinagreta de frutos rojos	16,50
  15	Ensalada de Quinoa <i>Mézcum de lechugas, quinoa, queso feta, nueces y aguacate</i>	16,50
 16	Ensalada burrata con tomate cherry y aceite de albahaca	15,50

Pescados

Todos los pescados se acompañan con ensalada o patatas

 17	Sepia a la plancha	22,50
 18	Lubina a la plancha	22,50
 19	Dorada a la plancha	22,50
 20	Pata de pulpo con puré rústico y aceite de pimentón de la Vera	26,50
  21	Pan, ali.oli y aceitunas (p.p)	2,00
 22	Pan extra	2,50



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CRUSTÁCEOS



FRUTOS SECOS



CONTIENE GLUTEN



SÉSAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA

Carnes a la brasa

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

21	Chuletón Simmental (Maduración + 50 días)	Precio / Kg.	68,00
22	Chuletón Frisona (Maduración + 40 días)	Precio / Kg.	65,00
23	Entrecot de novilla		25,50
24	Solomillo de vaca		29,50
25	Angus Ribe Eye		29,50
26	Entrecot de Nebraska		35,00
27	Entraña nacional		20,00
28	Chuletas de cordero		21,50
29	Secreto de cerdo ibérico de bellota		20,00
30	Muslo de pollo Gourmet (con patatas fritas)		15,50
31	PARRILLADA DE CARNE PARA 2 PERSONAS		45,00
	Entraña de ternera, muslo de pollo, 2 chuletas de cordero, chorizo criollo, secreto de cerdo, morcilla, patatas fritas y pimientos o ensalada mediterránea		
32	DEGUSTACIÓN DE CARNES PREMIUM		75,00
	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		
	Parrilla extra +7€		

· Pregunten por más sugerencias

Hamburguesas de elaboración propia

33	Hamburguesa de WAGYU 🌿🌾	18,50
	Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y patatas fritas	
34	Hamburguesa de ternera 🌿🌾	15,50
	Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y patatas fritas	
35	Hamburguesa de ternera "Sa Brasa" 🌿🌾🔥	17,50
	Con queso de rulo de cabra, cebolla caramelizada, cecina de León y patatas fritas	
36	Hamburguesa de ternera completa 🌿🌾🔥	17,50
	Con tomate, cebolla caramelizada, bacón, huevo, queso cheddar y patatas fritas	
37	Hamburguesa vegetariana 🌿	15,50
	con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y patatas fritas	

Nuestras guarniciones

38	Patatas a lo pobre (con ajos y pimientos)	4,50
39	Patatas fritas	3,20
40	Tomate a la brasa	3,20
41	Patata a la brasa	2,50
42	Calabacín a la brasa	2,20
43	Pimiento verde	2,50
44	Ensalada pequeña	4,20
45	Arroz basmati	3,20

Nuestras salsas

🔥 46	A la pimienta, Roquefort, Chimichurri o Romesco	3,00
------	---	------



Menú para niños

47	Escalope de pollo con patatas	7,50
48	Macarrones a la boloñesa	7,50
🌿 49	Nuggets de pavo con patatas	7,50
🔥 50	Hamburguesa de ternera con patatas	7,50

Starters



	1	Wagyu carpaccio with parmesan shavings	19,50
	2	Grilled provolone cheese	13,50
	3	Criollo sausage (normal or spicy)	4,50
	4	Onion black pudding	3,00
	5	Iberian cured ham with bread and tomato	25,50
	6	Cured cheese with bread and tomato	16,50
	7	Padron peppers	8,00
	8	Octopus galician style with potato base	19,00
	9	Garlic prawns	16,50
	10	Grilled bay scallops	18,50
	11	Mixed salad	10,50
	12	Cesar salad <i>Lettuce mix, breaded chicken, parmesan cheese and Cesar sauce</i>	16,50
	13	Sa Brasa salad <i>Lettuce mix, tomato, egg, asparagus, tuna and avocado</i>	18,50
	14	Warm goat's cheese salad and berries vinaigrette	16,50
	15	Quinoa salad <i>Lettuce mix, feta cheese, nuts and avocado</i>	16,50
	16	Burrata salad with cherry tomatoes and basil oil	15,50

Fish

· All plates are served with salad or chips

	17	Grilled cuttlefish	22,50
	18	Grilled sea bass	22,50
	19	Grilled gilt-head bream	22,50
	20	Octopus leg with rustic mashed potato and "Pimenton de la Vera" oil	26,50
		Bread, ali oli and olives	2,00
		Extra bread	2,50



FISH



LUPIN



CELERY



CRUSTACEANS



DRIED FRUIT



GLUTEN



SESAME



EGGS



MILK



MOLLUSCS



MUSTARD



SOYBEAN

Charcoal-barbecued meat

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

21	T-bone Simmental steak + 50 days of ripening	Price per Kg.	68,00
22	T-bone of Frisona cow + 40 days of ripening	Price per Kg.	65,00
23	2 years old novilla Dehesa entrecot steak		25,50
24	Beef tenderloin		29,50
25	Angus Ribe Eye		29,50
26	Nebraska entrecot		35,00
27	National skirt steak		20,00
28	Lamb chops		21,50
29	Iberian lean pork filet		20,00
30	Chicken leg gourmet (with chips)		15,50
31	Grilled barbecue for 2 people <i>Skirt steak, chicken leg, 2 lamb chops, criollo sausage, iberian pork, black pudding, chips and padron peppers or mediterranean salad</i>		45,00
32	Premium meat 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 Extra grill + 7€</i>		75,00

| Ask for our suggestions

Homemade Hamburgers

33	Wagyu Burger 🍷🍷 <i>With lettuce, tomato, caramelized onion and chips</i>	18,50
34	Beef burger 🍷🍷 <i>With lettuce, tomato, caramelized onion and chips</i>	15,50
35	Beef burger "Sa Brasa" 🍷🍷🍷 <i>With goat cheese, caramelized onion, lettuce, tomato, cecina (smoked meat) & chips</i>	17,50
36	Beef burger "Complete" 🍷🍷🍷 <i>With tomato, lettuce, caramelized onion, egg, bacon, cheddar cheese & chips</i>	17,50
37	Vegetarian burger 🍷 <i>With lettuce, tomato, caramelized onion & chips</i>	15,50

Our garnishings

38	Potatoes "a lo pobre" (with garlic and peppers)	4,50
39	Chips	3,20
40	Grilled tomato	3,20
41	Grilled potato	2,50
42	Grilled zucchini	2,20
43	Green pepper	2,50
44	Small salad	4,20
45	Basmati rice	3,20

Our sauces

🍷 46	Pepper, Roquefort, Chimichurri or Romesco	3,00
------	---	------



Children's Menu

47	Breaded chicken with chips	7,50
48	Macaroni bolognese	7,50
🍷 49	Turkey nuggets with chips	7,50
🍷 50	Beef burger with chips	7,50

Vorspeisen



- | | | | |
|--|----|---|-------|
| | 1 | Wagyucarpaccio mit Parmesan Späne | 19,50 |
| | 2 | Gegrilltes Provolone Käse | 13,50 |
| | 3 | Kreolische Chorizo (normal oder würzig) | 4,50 |
| | 4 | Zwiebel Blutwurst | 3,00 |
| | 5 | Iberischer schinken und brot mit tomaten | 25,50 |
| | 6 | Schafskäse mit Brot und Tomaten | 16,50 |
| | 7 | Padron paprika | 8,00 |
| | 8 | Oktopus auf galizische Art | 19,00 |
| | 9 | Garnelen in Knoblauchöl | 16,50 |
| | 10 | Gegrillte Jakobsmuscheln | 18,50 |
| | 11 | Gemischter Salat | 10,50 |
| | 12 | Salat "Cesar" | 16,50 |
| | | <i>Gemischter Salat mit Hühn, Parmesan Käse und Cesar sauce</i> | |
| | 13 | Salat "Sa Brasa" | 18,50 |
| | | <i>Gemischter Salat, Tomate, Ei, Spargel, Thunfisch und Avocado</i> | |
| | 14 | Warmer salat mit beeren - Vinaigrette | 16,50 |
| | 15 | Quinoa Salat | 16,50 |
| | | <i>Gemischter Salat mit Feta Käse, Wälnusse und Avocado</i> | |
| | 16 | Burrata Salat mit Cherry Tomaten und Basilikumöl | 15,50 |

Fischgerichte

Unsere Fischgerichte werden mit Salat oder Kartoffeln

- | | | | |
|--|----|--|-------|
| | 17 | Sepia (Tintenfischart) vom Grill | 22,50 |
| | 18 | Wolfsbarsch vom Grill | 22,50 |
| | 19 | Goldbrasse vom Grill | 22,50 |
| | 20 | Tintenfischarme mit Püree und Paprikaöl von Vera | 26,50 |

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



FISCH



LUPIN



CELERY



KRUSTENFISCH



TROCKENES FRÜCHTE



GLUTEN



SESAME



EIER



MILCH



MOLLUSCS



SENF



SOJABEAN

Fleisch vom Holzofengrill

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

21	T-Bone steak Simmental + 50 Tägige reifung	Preis pro / Kg.	68,00
22	"Frisona Galega" rindfleisch T-Bone steak + 40 Tägige reifung	Preis pro / Kg.	65,00
23	Entrecote vom gereiftem jungrind		25,50
24	Rinderfilet		29,50
25	Angus Ribe Eye		29,50
26	Nebraska Entrecote		35,00
27	Kronfleisch (entraña)		20,00
28	Lammkotelett		21,50
29	Iberisches geheimnis (shweinesteak)		20,00
30	Hahnhenschenkel Gourmet (mit pommes frites)		15,50
31	Gegrillte barbecue (für 2 Personen) kronfleisch, hahnhenschenkel, lammkoteletts, chorizo, iberisches schweinefleisch, blutwurst und pommes frites		45,00
32	Premiumfleisch degustation 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 Extra Grill + 7€		75,00

| Fragen sie nach unseren empfehlung

Hausgemachte Burger

33	Wagyu burger 🍷🍷 Mit Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites	18,50
34	Rindfleisch burger 🍷🍷 Mit Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites	15,50
35	Rindfleisch burger "Sa brasa" 🍷🍷🍷 Mit ZiegenKäse, Salat, Tomaten, Karamellisierte Zwiebeln und Cecina und Pommes frites	17,50
36	Rindfleisch burger "Komplett" 🍷🍷🍷 Mit Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Eispeck, CheddarKäse, Salat, Ei und Pommes frites	17,50
37	Vegetarischer hamburger 🌱 Mit Salat, Tomaten und karamellisierten Zwiebeln	15,50

Unsere Beilagen

38	Kartoffeln mit Knoblauch und paprika	4,50
39	Pommes frites	3,20
40	Tomaten von Grill	3,20
41	Kartoffeln vom Grill	2,50
42	Zucchini von Grill	2,50
43	Grünen Paprika	2,50
44	Gemischter Salat	4,20
45	Basmati Reis	3,20

Unsere Saucen

🔥 46	Pfeffer, Roquefort, Chimichurri oder Romescu	3,00
------	--	------



Kindermenu

47	Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	7,50
48	Makkaroni alla Bolognese	7,50
🍷 49	Truthan Nuggets mit Pommes Frites	7,50
🍷 50	Hausgemachter Rindfleisch Burger mit Pommes frites	7,50

Entrées



	1	Carpaccio de wagyu avec parmesan	19,50
	2	Provolone grillé	13,50
	3	Chorizo (créole ou épicé)	4,50
	4	Boudin noir à l'oignon	3,00
	5	Jambon ibérique et pain à la tomate	25,50
 	6	Fromage de mouton séché et pain à la tomate	16,50
	7	Poivrons "de padrón"	8,00
	8	Poulpe à la galicienne	19,00
	9	Crevettes à l'ail	16,50
	10	Coquille Saint-Jacques grillé	18,50
	11	Salade Mixte	10,50
 	12	Salade cesar <i>Laitue, poulet, sauce césar et parmesan</i>	16,50
 	13	Salade "Sa Brasa" <i>Laitue, tomate, oeuf, asperguez, thon et avocat</i>	18,50
 	14	Salade de fromage de chèvre et vinaigrette aux fruits rouges	16,50
 	15	Salade de quinoa <i>Laitue, noix, feta et avocat</i>	16,50
	16	Salade de burrata, tomate cerise et huile de basilic	15,50

Poissons

Tous les poissons sont servis avec de la salade ou des pommes frites

	17	Seiche grillé	22,50
	18	Loup de mer grillé	22,50
	19	Daurade grillé	22,50
	20	Patte de poulpe avec purée rustique et huile de paprika "de la Vera"	26,50
 		Pain avec aioli et olives (p.p)	2,00
		Pain extra	2,50



POISSON



LUPIN



CELERY



CRUSTFISH



FRUIT CONDUIT



GLUTEN



SESAME



OEUF



LAIT



MOLLUSCS



MOUTARDE



SOYBEAN

Viandes grillées

Les steaks sont servis découpés
et grillés sur la table

21	T-bone de boeuf <i>Maturité + 50 jours</i>	Preis pro / Kg.	68,00
22	T-bone "Frisona" <i>Maturité + 40 jours</i>	Preis pro / Kg.	65,00
23	Entrecôte de noville		25,50
24	Filet de boeuf		29,50
25	Angus Rib Eye		29,50
26	Entrecôte du Nebraska		35,00
27	Bavette nationale (veau)		20,00
28	Côtelettes d'agneau		21,50
29	Steak de porc maigre ibérique		20,00
30	Cuisse de poulet (avec des frites)		15,50
31	BARBECUE POUR DEUX <i>Bavette, côtelettes d'agneau, cuisse de poulet, steak de porc, chorizo, boudin noir et frites</i>		45,00
32	DÉGUSTATION DE VIANDE <i>Filet de boeuf, angus, nebraska et entrecôte de noville Servi avec des pommes de terre et des poivrons ou une salade méditerranéenne. Extra grilles + 7€</i>		75,00

| Demandez d'autres suggestions

Hamburgers maison

33	WAGYU burger 🌱🌾 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé et pommes de terre</i>	18,50
34	BURGER MAISON 🌱🌾 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé et pommes de terre</i>	15,50
35	BURGER MAISON "SA BRASA" 🌱🌾🔥 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé, cecina et fromage de chèvre</i>	17,50
36	BURGER MAISON "COMPLET" 🌱🌾🔥 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé, oeuf, bacon et fromage</i>	17,50
37	BURGER VÉGÉTARIEN 🌱 <i>Laitue, tomate, oignon caramélisé et avec des frites</i>	15,50

Garnitures

38	Pommes de terre "a lo pobre" <i>(avec ail et poivre vert)</i>	4,50
39	Pommes frites	3,20
40	Tomate grillées	3,20
41	Pomme de terre grillées	2,50
42	Courgette grillé	2,20
43	Poivre vert grillé	2,50
44	Petite salade	4,20
45	Riz basmati	3,20

Sauces

🔥 46	Sauce au poivre, Roquefort au Chimichurri	3,00
------	--	------



Menu pour enfants

47	Poulet pané avec des frites	7,50
48	Macaroni bolognaise	7,50
🌱 49	Nuggets de dinde avec des frites	7,50
🌾 50	Burger avec des frites	7,50

Beidas Drinks

Refrescos · Softdrinks

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

Cervezas · Beers

Caña (25 cl) / Half pint	
Estrella	3,10 €
Heineken	3,90 €
Amstel Oro sin alcohol	3,70 €
Estrella sin gluten	3,70 €
Botella Estrella	3,70 €
Jarra (50 cl) / pint	4,70 €
Alhambra 1925	4,20€
Coronita	4,20 €

Aperitivos

Tinto de verano	4,50 €
Vaso de sangría	
Glass of sangria	5,50 €
Copa de sangría cava	
Glass of cava sangria	7,50 €
Martini	4,80 €
Ricard	5,50 €
Aperol	5,50 €
Campari	5,50 €
Aperol spritz	7,50 €
Palo	5,50 €

SANGRIAS

DE VINO TINTO O BLANCO	
Red or white wine (Botella)	25,00 €
DE CAVA BLANCO O ROSADO	
White or Rosé cava (Botella)	29,00 €
DE MÖET & CHANDON IMPERIAL	
(Botella)	78,00 €

Vino por copa / Wine by the glass

GLORIOSO (D.O. Rioja tinto)	3,80 €
VIÑA MAYOR ROBLE (D.O. Ribera del Duero tinto)	3,80 €
RAMÓN BILBAO (D.O. Rioja tinto)	5,80 €
HITO (D.O. Ribera del duero tinto)	5,80 €
MESTA ECOLOGICO (Verdejo blanco)	3,80 €
MAR DE OMS (D.O. Rias Baixas)	5,20 €
EL PERRO VERDE Verdejo (d.o. Rueda blanco)	5,20 €
YLLERA SAUVIGNON Blanc (D.O. Rueda)	5,20 €
VIÑA EGUIA (D.O. Rioja rosado)	3,80 €
ROMANCE (D.O. Méditerranée i.g.p. rosado)	5,20 €

Cavas

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS	25,50 €
JAUME SERRA ROSADO BOUQUET	17,00 €
JAUME SERRA BLANCO BOUQUET	17,00 €
FREIXENET MINI CORDON NEGRO	6,00 €

Champagne

MÓET Y CHANDON IMPERIAL	65,00 €
VESSIER CUVÉE DE COUVERT	46,00 €
MÓET Y CHANDON IMPERIAL ROSÉ	69,00 €
VEUVE CLICQUOT	65,00 €

Combinados con refresco LONG DRINKS

J.B.	8,00 €
Southern comfort	8,00 €
Ballantines	8,00 €
Johnnie Walker	8,00 €
White Label	8,00 €
Jameson	8,00 €
Jack Daniels	9,00 €
Four Roses	9,00 €
Black label	10,50 €
Beefeater	8,00 €
Tanqueray	8,00 €
Larios	8,00 €
Larios Rosa	8,00 €
Absolut	8,00 €
Bombay Shaphire	9,00 €
Seagram's	9,00 €
Gin Mare	12,00 €
G vine Green	12,00 €
Hendricks	12,00 €
Martin millers	9,00 €
Puerto de indias	9,00 €
Brockmans	12,00 €
Bacardi	8,00 €
Negrita	8,00 €
Brugal	8,00 €
Barceló	8,00 €
Havana 7	9,00 €
Legendario	9,00 €
Zacapa	14,50 €
Smirnoff	8,00 €
Grey goose	12,50 €
Belveder	12,50 €
Ursus	8,00 €
Malibú	8,00 €
Con BURN, Red Bull suplemento de	1,00 €
With BURN, Red Bull suplement of	1,00

Licores / Spirits

Brandy Veterano	5,20 €
Torres X	5,70 €
Carlos III	5,70 €
Carlos I	9,50 €
Cardenal Mendoza	9,50 €
Remy martin VSOP	12,50 €
Courvoisier XO	
Imperial	29,50 €
Marie Brizard	5,20 €
Hierbas Ibicencas	5,20 €
Tía María	6,20 €
Licor de frutas	5,20 €
Orujo de hierbas	6,20 €
Tequila patron	12,00 €
Frígola	5,20 €
Pacharán	5,20 €
Baileys	6,20 €
Frangelico	6,20 €
Amaretto di Saronno	6,20 €
Jagermaister	6,20 €
Zacapa	12,00 €
Legendario	7,00 €
Grey Goose	9,70 €
Velvedere	9,70 €

Whiskys

Southern Comfort	6,20 €
White Label	6,20 €
J.B.	6,20 €
Ballantines	6,20 €
Johnnie Walker	6,20 €
Jameson	6,20 €
Jack Daniel's	6,80 €
Four Roses	6,80 €
Chivas 12 años	9,50 €
Black Label 12 años	9,50 €
Cardhu 12 años	10,50 €
Maccalan	
double cask 12 años	14,50 €
Glenfiddich 12 años	10,50 €

Chupitos / Shots

Whisky	3,00 €
Stolichnaya	3,00 €
Ursus	3,00 €
Jagermaister	3,00 €
Limoncello	3,00 €
Frutas / fruits	2,70 €
Hierbas	2,70 €
Tequila	3,00 €
Grey goose	4,00 €
Cardhu	4,00 €
Tequila patron	6,70 €
Tequila Jose Cuervo	3,00 €

Cafés · Coffees

Solo / black	1,80 €
Doble espresso	2,20 €
Con leche / with milk	2,10 €
Cortado	2,20 €
Café americano	2,20 €
Latte machiato	2,80 €
Carajillo de brandy	2,70 €
Carajillo de Baileys	3,10 €
Carajillo de whisky	3,10 €
Trifasico de baileys	3,10 €
Capuchino de leche	2,70 €
Capuchino de nata	3,10 €
Bombón	2,50 €
Café Irlandés / Irish coffee (whisky, café y nata)	4,90 €
Infusiones	2,30 €

Tintos D.O. Ribera del Duero

PSI (DOMINIO DE PINGUS) <i>Tinto fino y Garnacha</i>	19,00 €
VIÑA MAYOR ROBLE <i>Tempranillo, tinto joven</i>	19,00 €
MESTA <i>Tempranillo</i>	17,50 €
FUENTESPINA SELECCIÓN <i>Tempranillo</i>	27,50 €
PROTOS ROBLE <i>Tinta del país, tinto joven</i>	24,50 €
HITO <i>Tempranillo</i>	27,50 €
PESQUERA CRIANZA <i>Tempranillo</i>	35,50 €
EMILIO MORO <i>Tempranillo</i>	35,50 €
EMILIO MORO MAGNUM 150 cl. <i>Tempranillo</i>	64,50 €
PROTOS RESERVA <i>Tinto fino</i>	41,50 €
PAGO DE LOS CAPELLANES <i>Tempranillo</i>	41,50 €
PAGO DE CARROVEJAS <i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	54,50 €
LEGARIS CALMO <i>Lágrima nocturna, 100% tempranillo</i>	76,50 €
MORADILLO DE ROA LEGARIS <i>Vino de pueblo, 100% tempranillo</i>	46,50 €
GRILLO <i>D.o. Somontano Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot</i>	46,50 €
HABLA DEL SILENCIO <i>D.o. Extremadura Syrah, Cabernet, Sauvignon, Tempranillo</i>	26,50 €
VALPARAISO ROBLE <i>D.o. Rioja / Tempranillo</i>	18,50 €

D.O. Rioja

GLORIOSO CRIANZA <i>Tempranillo</i>	19,00 €
AZPILICUETA CRIANZA <i>Tempranillo, graciano y mazuelo</i>	21,00 €
VIÑA POMAL SELECCIÓN 500 <i>Tempranillo y garnacha tinta</i>	23,00 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA <i>Tempranillo</i>	27,50 €
VIÑA POMAL 106 BARRICAS ED. LIMITADA <i>Tempranillo</i>	30,50 €
MARQUES DE MURRIETA RESERVA <i>Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha</i>	41,50 €
VIÑA TONDONIA RESERVA <i>Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo</i>	50,50 €
SANTBRU <i>Cariñena, garnacha tinta y syrah, d.o. Montsant</i>	40,50 €
VIÑA ZACO <i>Bodegas bilbainas 100% tempranillo</i>	64,50 €
VIÑA POMAL CRIANZA 50 CL. <i>Tempranillo</i>	17,00 €
BORDON CRIANZA <i>Tempranillo</i>	18,50 €

Vinos

VINOS Blancos

MESTA VEGANO Y ECOLOGICO <i>Verdejo, d.o. Castilla la Mancha</i>	17,50 €
ENATE CHARDONNAY 234 <i>Chardonnay, d.o. Somontano</i>	23,50 €
SALTIMBANQUI <i>Verdejo, d.o. Rueda</i>	20,50 €
YLLERA VENDIMIA NOCTURNA <i>d.o. Rueda 100% Sauvignon Blanc</i>	19,50 €
EL PERRO VERDE <i>Verdejo, d.o. Verdejo</i>	23,50 €
CAVALIERI REALI <i>Pinot Grigio, d.o. Venecia (Italia)</i>	23,50 €
TERRAS GAUDAS <i>d.o. Albariño</i>	29,50 €
MAR DE ONS <i>d.o. Albariño</i>	23,50 €

VINOS Rosados

VIÑA EGUIA <i>d.o. Rioja</i>	17,50 €
MUGA <i>d.o. Rioja</i>	24,50 €
ROMANCE <i>d.o. Igp Mediterranee (Francia)</i>	24,50 €
LAMBRUSCO <i>d.o. Emilia Romagna (Italia)</i>	19,00 €

