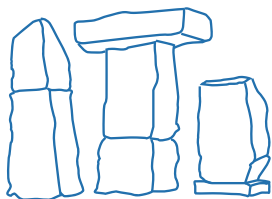


JATEKO / PARA PICAR

3.00€	Antxoa pintxoa Pincho de anchoa (2 unid.)
10.00€	Antxoak Anchoas (Orig. Santoña)
5.00€	Txorizoa Chorizo (D.O. Zamora)
5.00€	Saltxitxoa Salchichón (D.O. Zamora)
6.00€	Gazta Queso (Orig. Extremadura)
9.00€	Hestebete sorta Surtido
11.00€	Zezina Cecina
3.80€	Hegaluze-takoa Taco de bonito
2.20€	Fruitu lehorrak Frutos secos
2.00€	Olibak Olivas
3.50€	“Los Leones” patatak Patatas “Los Leones” Patatak pikanteak edo limoia eta piperbeltzarekin Patatas picantes o con limón y pimienta



CÓCTELES APERITIVOS

5,00€ **ADONIS**

Fino + Vermouth rojo + Bitter

5,00€ **MARTÍNEZ**

Ginebra + Vermouth rojo + Licor de marrasquino

6,00€ **PRESIDENTE**

Ron + Vermouth blanco + Licor de naranja + Sirope de granada

5,00€ **NEGRONI**

Ginebra + Vermouth rojo + Amaro

7,00€ **ROSITA**

Tequila + Vermouth blanco + Vermouth rojo + Amaro + Bitter

6,00€ **BLOODY MARY**

Vodka + Zumo de tomate + Zumo de limón + Pimienta negra + Salsa picante + Salsa inglesa

7,00€ **HUGO SPRITZ**

Licor de flor de saúco + Cava + Soda

CÓCTELES CLÁSICOS

8,00€ **ESPRESSO MARTINI**

Vodka + Licor café + Café

8,00€ **IRLANDÉS**

Whiskey + Café + Nata

8,00€ **SIDECAR**

Brandy + Licor de Naranja + Zumo de limón + Azúcar

9,00€ **OLD FASHIONED**

Bourbon + Bitter + Azúcar + Piel de naranja

8.50€ **SOURS**

(Margarita, Gin Fizz, Whisky Sour, Daikiri...)



VERMOUTH / BERMUTA

- 2.60€ **LACUESTA** (Haro, La Rioja) | 14.90%
Clásico, de entrada dulce y final amargo. Fruta madura, equilibrado. Pequeño envejecimiento en barrica.
- 3.50€ **LACUESTA RESERVA** (Haro, La Rioja) | 14.80%
Cremoso, tostado, profundo. Madurado 7 meses en roble francés.
- 2.70€ **MARTINI** (Pressione di Chieri, Turín) | 15%
Suave, dulce, fácil. Especies dulces, fruta escarchada.
- 3.00€ **JARABE DE PALO ROJO** (Teulada, Alicante) | 15%
Vino de uva Moscatel de Alejandría, con notas tostadas, amargas y de uvas pasas. Infusionado en tapón de roble francés.
- 3.00€ **JARABE DE PALO BLANCO** (Teulada, Alicante) | 15%
Vino de uva Moscatel de Alejandría, con notas tostadas, cítricas y coco. Fondo anisado, fresco y con cuerpo. Infusionado en tapón de roble.
- 2.60€ **VITTORE ROJO** (Chiva, Valencia) | 15%
Vino de uva Macabeo, macerado en hierbas secas y especias dulces. Fruta madura, dulce.
- 2.60€ **VITTORE BLANCO** (Chiva, Valencia) | 15%
Vino de uva Macabeo, floral, fresco. Fruta escarchada con fino amargor.
- 3.00€ **PUNT E MES** (Turín/Milán) | 16%
Balsámico, frutos secos, graso, sabroso. Notas de regaliz, ligero, fresco, dulce.
- 3.00€ **CARPANO** (Turín/Milán) | 16%
Redondo, equilibrado, final afrutado, persistente, percepción de hierbas secas.
- 3.50€ **NOLLY PRAT ROJO** (Marseillan, Occitania) | 16%
Notas de naranja dulce, clavo, cacao, canela y quina. En proporción descendiente, picante, amargo, ácido, seco.
- 3.50€ **NOLLY PRAT BLANCO** (Marseillan, Occitania) | 16%
Notas de naranja amarga, manzanilla, cilantro y flor de saúco. En Proporción descendiente, seco, ácido, amargo y picante.
- 2.70€ **YZAGUIRRE RESERVA** (Reus, Tarragona) | 18%
Con 12 meses de crianza, agradable al paladar. Notas de madera, hierba y especias, equilibrado, con cuerpo y carácter.

CONSULTAR CAMBIOS Y NOVEDADES



VINOS

- 2.40€ **GORRONDONA BLANCO**
Bizkaiko txakolina
- 2.40€ **AMEZTOI BLANCO**
Getariako txakolina
- 3.50€ **ITXASMENDI 7 BLANCO**
Bizkaiko txakolina
- 2.50€ **TIERRA BLANCO**
D.O. Rioja | Viura + Garnacha + Malvasía
- 2.20€ **OCHOA LÍAS BLANCO**
D.O. Navarra | Chardonay + Viura
- 2.30€ **HACIENDA ELSA BLANCO**
D.O. Bierzo | Godello
- 2.10€ **MENADE BLANCO**
V.T. Castilla y León | Verdejo
- 2.00€ **OCHOA LÁGRIMA ROSADO**
D.O. Navarra | Garnacha + Merlot + Cabernet S.
- 2.00€ **IMPRESIONES BLANCO**
V.T. Castilla y León | Verdejo (dulce)
- 3.50€ **RIMARTS 18 BLANCO**
D.O. Cava (Brut) | Xarel + Macabeu + Parellada
- 2.50€ **LA RUBIA BLANCO**
D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Palomino fino
- 2.20€ **DOMINIO DE BERZAL TINTO**
D.O. Rioja | Tempranillo
- 2.50€ **TIERRA TINTO**
D.O. Rioja | Tempranillo + Graciano + Garnacha
- 2.50€ **CONVENTO S. FRANCISCO TINTO**
D.O. Ribera de Duero | Tempranillo

CONSULTAR CAMBIOS Y NOVEDADES

