

COPAS / GLAS / GLASS

BLANCOS

Palacio de Bornos (Rueda)	7,90€
100% Verdejo. El clásico Rueda: herbáceo, fresco y con final ligeramente amargo.	
Sinium Blanc (Mallorca)	8,90€
Coupage local de Giró Ros y Malvasía. Perfil fresco, aromático y muy mediterráneo.	
Clari (Mallorca)	10,90€
Coupage de Chardonnay y Viognier. Vino con volumen, untuosidad y toques florales.	
AIX Blanc (Provence)	10,90€
Vermentino y Garnacha Blanca. Delicado, floral y muy refrescante, estilo	

ROSADOS

Sinium Rosat (Mallorca)	8,90€
Mantonegro y Escursac. Perfil autóctono, ligero, fresco y fácil de beber.	
971 Rosado (Mallorca)	10,90€
Monovarietal de Cabernet. Color intenso, con cuerpo y mucha fruta roja.	
Clari (Mallorca)	10,90€
Monovarietal de Monastrell. Expresivo, con notas de fruta madura y cuerpo medio	
AIX Rosé (Provence)	10,90€
Garnacha y Cinsault. El referente de Provenza: color muy pálido, seco, elegante y floral.	

TINTOS

Alma Bohemia (Rioja)	8,90€
Garnacha, Graciano y Maturana. Un Rioja de corte moderno, muy afrutado.	
Sinium Negre (Mallorca)	9,90€
Mantonegro, Syrah y Callet. Fruta madura con un toque especiado, muy representativo.	
971 Tinto (Mallorca)	) 10,90€
Merlot, Syrah y autóctonas. Vino joven, redondo, goloso y fácil de beber.	
Supernova (Mallorca)	10,90€
100% Mantonegro. Expresión pura de la variedad local, ligero, floral y perfumado.	

CAVA

CAVA OH! Brut 7,90€

CAVA OH! Brut Rosé 8,90€

ESPUMOSOS / SPARKLING

Cava OH! Brut 24,90€

Cava fresco, seco y versátil para cualquier momento.

Cava OH! Brut Rosé 26,90€

Afrutado, divertido y con agradables notas de frutos rojos.

Cava Codorniu Anna Blanc de Blancs 29,90€

Cava reserva elegante, con predominio de Chardonnay que aporta cremosidad.

Cava Codorniu Rosé 29,90€

Fresco, aromático y con buena intensidad frutal.

Cava Ars Collecta Gran Reserva Rosé 39,90€

Pinot Noir. Gran Reserva complejo, burbuja fina y perfil sofisticado.

CHAMPAGNE

Champagne Möet & Chandon 79,90€

El Champagne clásico por excelencia, equilibrado y reconocido mundialmente.

Champagne Möet & Chandon Rosé 89,90€

Intenso, afrutado, con notas de fresa silvestre y un toque de glamour.

Champagne Veuve Clicquot 92,90€

Estructurado y vinoso, con predominio de Pinot Noir. Potente y con carácter.

VINOS BLANCOS

MALLORCA

Sinium Blanc (Bodega Rossneu)	29,90€
Coupage local de Giró Ros y Malvasía. Perfil fresco, aromático y muy mediterráneo.	
AVA	29,90€
Mezcla de Chardonnay y Premsal. Equilibra la estructura internacional con la frescura local.	
971 Sauvignon Blanc	32,90€
Monovarietal de Sauvignon Blanc. Muy aromático, notas cítricas y tropicales.	
Son Prim Blanco de Merlot	32,90€
"Blanc de Noir" (vino blanco elaborado con uva tinta Merlot). Estructurado, singular y gastronómico.	
Castell Miquel S.T. Heaven	32,90€
Sauvignon Blanc clásico de la isla, con buena acidez y notas frutales.	
Clari	32,90€
Coupage de Chardonnay y Viognier. Vino con volumen, untuosidad y toques florales.	
Toni Gelabert Macabeu	32,90€
Monovarietal de Macabeu. Fresco, con buena acidez y fruta blanca. Miquel Gelabert Chardonnay	
Miguel Gelabert Roure	46,90€
Chardonnay fermentado en barrica. Untuoso, complejo, con notas tostadas y cuerpo.	
Clos de Mar Giró	46,90€
Giró Ros y Premsal Blanc. Variedades autóctonas que ofrecen gran personalidad y carácter salino.	
Can Xicatlà (Bodega Can Verdura)	49,90€
Blanc de Noir de Mantonegro Cabellis. Un blanco exclusivo de uva tinta autóctona, muy especial.	

NACIONAL

Palacio de Bornos (DO Rueda)	24,90€
100% Verdejo. El clásico Rueda: herbáceo, fresco y con final ligeramente amargo.	
Pulpo (DO Rías Baixas)	29,90€
100% Albariño. Perfil atlántico, salino y muy frutal (manzana, cítricos).	
Granbazán Limousin (DO Rías Baixas)	39,90€
Albariño con crianza en madera. Complejidad aromática, volumen en boca y elegancia.	

INTERNACIONAL

Lugana La Morette (Italia)	32,90€
Uva Trebbiano. Vino mineral, seco, elegante y con buena acidez.	
Vigna Traverso (Italia)	36,90€
Sauvignon Blanc del norte de Italia. Vibrante, mineral y con notas vegetales finas.	
AIX Blanc (Francia Provence)	39,90€
Vermentino y Garnacha Blanca. Delicado, floral y muy refrescante, estilo provenzal.	

VINOS TINTOS

MALLORCA

Sinium Negre (Bodega Rossneu)	29,90€
Mantonegro, Syrah y Callet. Fruta madura con un toque especiado, muy representativo.	
Supernova Tinto	31,90€
100% Mantonegro. Expresión pura de la variedad local, ligero, floral y perfumado.	
971 Tinto	32,00€
Merlot, Syrah y autóctonas. Vino joven, redondo, goloso y fácil de beber.	
8 Vents	34,90€
Vino de la Tierra de Mallorca. Perfil mediterráneo, equilibrado y con carácter isleño.	
Son Prim CUP	36,90€
Syrah, Merlot, Cabernet y Tempranillo. Potente, estructurado y con cuerpo.	
Ca Ses Rosetes (Bodega Can Verdura)	36,90€
100% Callet. Vino de parcela, sutil, elegante y con gran tipicidad.	
Golos (Bodega Miquel Gelabert)	48,90€
Callet, Mantonegro y Fogoneu. Gran complejidad y crianza, un vino serio de guarda.	
Sestal (Bodega Ses Talaioles)	56,90€
Merlot, Cabernet, Syrah y Callet. Intenso, con madera bien integrada y largo recorrido.	
Gran Verán (Finca Biniagual)	74,00€
Mantonegro y Syrah. Vino de finca, exclusivo, muy concentrado y potente.	

RIOJA

Alma Bohemia Tinto	25,90€
Garnacha, Graciano y Maturana. Un Rioja de corte moderno, muy afrutado.	
Nexus ONE 8M	29,90€
100% Tempranillo. Fruta roja viva, amable y con crianza corta.	
Altanza CLUB Reserva	39,90€
100% Tempranillo. Clásico reserva con notas de vainilla, cuero y especias.	
Macán Clásico	69,90€
100% Tempranillo. La unión de Rothschild y Vega Sicilia en Rioja. Elegancia y profundidad.	

RIBERA DEL DUERO

Parajes de Callejo 39,90€
Tempranillo, Garnacha y Albillo. Frescura, fruta negra y la tipicidad de la Ribera.

Vega Sicilia Valbuena 5º Año 290,00€
Tempranillo, Merlot y Cabernet. Un icono mundial. Complejidad sublime y elegancia absoluta.

OTROS NACIONAL

Titán del Bendito (DO Toro) 79,90€
Tinta de Toro (Tempranillo). Muy potente, concentrado, con mucho cuerpo y carácter.

INTERNACIONAL

Primitivo Sessantani (Italia) 66,90€
100% Primitivo (Zinfandel). Mucho cuerpo, notas de mermelada de fruta negra, cacao y tabaco.

Barolo Serralunga D’Alba (Italia) 69,90€
100% Nebbiolo. Tanino firme, acidez alta, notas de rosas. Un clásico italiano.

VINOS ROSADOS

MALLORCA

Sinium Rosat (Bodega Rossneu) 29,90€
Mantonegro y Escursac. Perfil autóctono, ligero, fresco y fácil de beber.

Son Prim Roset 31,90€
Monovarietal de Cabernet. Color intenso, con cuerpo y mucha fruta roja.

AVA 31,90€
Monovarietal de Mantonegro. Rosado pálido, sutil y elegante.

971 Rosado 32,00€
Callet, Mantonegro y Syrah. Complejo, sabroso y versátil para comidas.

Clari 32,90€
Monovarietal de Monastrell. Expresivo, con notas de fruta madura y cuerpo medio.

NACIONAL

Nabal Rosé (DO Ribera del Duero) 32,90€
Tempranillo y Garnacha. Estilo “piel de cebolla”, seco, mineral y gastronómico.

INTERNACIONAL

AIX Rosé (Francia Provence) 39,90€
Garnacha y Cinsault. El referente de Provenza: color muy pálido, seco, elegante y floral.