

ESTRELLA GALICIA BODEGA

 2,20 €
  3,50 €
  5,00 €

CLARA

 2,20 €
  3,50 €
  5,00 €

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL 5,5°

2,70 € 

ESTRELLA GALICIA 1906 6,5°

2,80 € 

ESTRELLA GALICIA 00 TOSTADA 0,0°

2,70 € 

ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN

2,70 € 

AFFLIGEM (BLOND, BELGA) 6,7°

3,70 € *Cerveza de abadía Belga, Blonde ale de libro.*

PAULANER (TRIGO, ALEMANA) 0,5 L 5,5°

4,20 €

*Una rubia clásica de trigo Alemana*

## ALTHAIA

- Cerveza Artesana de Altea -

CAP BLANC 33 cl - SESSION IPA - 5° - 42 IBU

4,00 € 

ALTHAIA MEDITERRANEAN IPA - 6,5° - 55 IBU

4,00 € 

COSTA ESTE 44 cl - NEW ENGLAND IPA - 6,5° - 40 IBU

6,50 € 

MISTRAL 44 cl - DOBLE IPA - 8,7° - 60 IBU

6,50 € 

POSIDONIA 44 cl - DOBLE IPA - 8,2° - 60 IBU

6,50 € 

## VINO TINTO / RED WINES

		
<b>ALDEYA</b> <i>Coupage, D.O. Cariñena</i>	3,00 €	15,00 €
<b>EDULIS CRIANZA</b> <i>Tempranillo, D.O. Rioja</i> <i>Un trago placentero con largo postgusto</i>	3,70€	18,50 €
<b>OAK ROBLE</b> <i>Tempranillo, D.O. Ribera</i> <i>Directo y adictivo</i>	3,50€	17,50 €
<b>LA LLOMA</b> <i>Bonicaire y Monastrell, D.O. Valencia</i> <i>Para divertir a tus pupilas, de la terre</i>	3,50 €	17,50 €
<b>LA NOVICIA</b> <i>Bobal, D.O. Utiel Requena</i> <i>Elegante y cremos</i>	---	18,00 €
<b>FET A MÀ</b> <i>Monastrell, D.O. Alicante</i> <i>Sabroso e intenso</i>	---	19,00 €
<b>GOTAS DE HABLA DEL SILENCIO</b> <i>Tempranillo y Syrah, D.O. Extremadura</i> <i>Fruta fresca</i>	---	17,00 €
<b>PAGOS DE ANGUIX</b> <i>Coupage, D.O. Ribera del Duero</i> <i>Opulento y goloso</i>	---	27,00 €

<b>ABADIA RETUERTA</b> <i>Tempranillo, D.O. Castilla y León</i> <i>Selección especial 93 p Parker, un tinto que nunca falla</i>	- - -	<b>35,00 €</b>
<b>ALDEYA ROSADO</b> <i>Garnacha, Syrah, D.O. Cariñena</i>	<b>2,80 €</b>	<b>15,00 €</b>

## VINO BLANCO / WHITE WINES

<b>MONSALVE</b> <i>Verdejo, D.O. Rueda</i>	<b>3,00 €</b>	<b>15,00 €</b>
<b>COS N.1</b> <i>Albariño, D.O. Rias Baixas</i> <i>Joven, cosechero y expresivo</i>	<b>3,00 €</b>	<b>15,00 €</b>
<b>MAS DELS CAVALLS</b> <i>Chardonnay, D.O Alicante</i> <i>De marcado carácter mediterráneo</i>	<b>3,70 €</b>	<b>18,50 €</b>
<b>LA VELLA BLANC</b> <i>Meringuera y Malvasía, D.O. Valencia</i> <i>Vino natural que se aleja de los blancos artificiales</i>	<b>3,50 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>GREGAL</b> <i>Coupage, DO Penedés,</i> <i>Vino “dulzón”, goloso y facilito</i>	<b>3,70 €</b>	<b>18,50 €</b>
<b>FILLABOA</b> <i>Albariño, D.O. Rias Baixas</i> <i>Suave, fresco y equilibrado</i>	- - -	<b>23,00 €</b>

<b>ABAD DON BUENO ESENCIA</b> <i>Godello, D.O. Cierzo</i>	---	<b>22,00 €</b>
<i>Personalidad única y seductora</i>		
<b>JAVIER SANZ</b> <i>Verdejo, D.O. Rueda</i>	---	<b>25,00 €</b>
<i>Fresco, frutoso y con buena acidez</i>		
<b>PHIL COLIN</b> <i>Chardonnay, D.O. Bourgogne</i>	---	<b>30,00 €</b>
<i>Poderoso, seco y con buena acidez. Sobran las palabras</i>		
<b>WILLI HAAG</b> <i>Riesling Trocken Mosel, Alemania</i>	---	<b>25,00 €</b>
<i>Jugoso y con refrescante acidez</i>		
<b>CARLOTA SURIA</b> <i>Brut nature organic Macabeo D.O. Uitel Requena</i>		<b>22,00 €</b>

## CAVAS & VERMUTS



<b>CAVA BENJAMÍN</b>	<b>5,00 €</b>	<b>VERMUT HNOS RIVERA</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>5,50 €</b>	<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>5,50 €</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>7,50 €</b>	<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>3,00 €</b>
<b>MARTINI BLANCO</b>	<b>3,50 €</b>	<b>JARRA DE SANGRÍA</b>	<b>15,00 €</b>