



CARTA DE
BEBIDAS

diurno
restaurant & bar

LOS APERITIVOS



SANGRÍA DE CAVA Y FRUTOS ROJOS

4,5€

19€

COPA

JARRA



TINTO DE VERANO

4,5€



MOJITOS

- Clásico
- Fresa
- Violeta

8€



SPRITZ VENECIANO

prosecco, licor de
naranja amarga
y esencias

6€



VERMUT LA CHELO

3,5€

COPA



PROSECCO EXTRA DRY ROSÉ

3,7€

COPA

18€

BOTELLA

NUESTRAS CERVEZAS



MAHOU CLÁSICA GRIFO

3,2€

De color dorado, aspecto brillante y cuerpo moderado. Cerveza refrescante con buen equilibrio entre alcohol y acidez.

Vol. Alc.: 4,8% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷



MAHOU CINCO ESTRELLAS

3,5€

Cerveza dorada, de espuma cremosa y consistente. Sabor característico, moderado y fino, de aroma afrutado

Vol. Alc.: 5,5% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷



ALHAMBRA RESERVA

4€

Cerveza de tipo Pilsen Bohemia con carácter intenso, con cuerpo, sabor redondo, constante y agradable. Balance amargo-dulce perfectamente equilibrado.

Vol. Alc.: 6,4% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷



ALHAMBRA RESERVA ROJA

4,3€

Inspirada en las cervezas Bock alemanas. Aromas de cereal tostado y una elegante nota de alcohol que añade intensidad. Maridaje con carnes, embutidos y quesos.

Vol. Alc.: 7,2% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷



MAHOU 0,0 TOSTADA

3,5€

Elaborada con una cuidada selección de maltas tostadas que explican su tono dorado oscuro o ámbar. Carácter, aroma y sabor.

Vol. Alc.: 0,0% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷



MAHOU 5 ESTRELLAS SESSION IPA

4,5€

IPA de sesión, de alcohol y amargor moderado. Fácil de beber, presenta un intenso y complejo aroma lupulado de variedades americanas.

Vol. Alc.: 4,5% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷



LA SALVE LAGER AUTÉNTICA

4€

Estilo Pale Lager, equilibrada y de elaboración tradicional. En boca muy agradable, de amargor marcado e intenso.

Vol. Alc.: 5,0% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷



CASIMIRO TRIGO 4,5€

Cerveza de trigo de estilo alemán. Turbia y afrutada, es un tributo a los orígenes de Casimiro Mahou. Muy refrescante y fácil de beber

Vol. Alc.: 4,9% Amargor: 🍷 🍷 🍷 🍷

EL SUMILLER

TINTOS LICEROS

15,5€



**TAPA LOCA
CRIANZA**
D.O. Rioja

100% TEMPRANILLO

Rioja de la casa • Vino por copa 3,5€

Vino de Calahorra, en el corazón de la D.O.C. Con su intenso aroma a fruta fresca es un vino fácil a la vez que goloso.

100% TINTA DEL PAÍS
Ribera de la casa • Vino por copa 3,7€

Color intenso, fruta roja, especias.
Fresco, jugoso, con carácter.



**FINCA
VALDEHERMOSO**
D.O. Ribera del Duero

16,5€

20€



**JUAN GIL
ETIQUETA PLATA**
D.O. Jumilla

100% MONASTRELL

Color rojo picota intenso. Aromas dulces de fruta negra madura. Muy balsámico. Vino redondo, estructurado, potente, equilibrado y largo. Ideal para acompañar con carnes, guisos, caza.

100% MENCÍA
En nariz potente y aromático.
En boca buena acidez, es intenso y más bien graso. Muy suave y agradable.



**PÉTALOS
DEL BIERZO**
D.O. Bierzo

22,5€

24€



**RAMÓN BILBAO
ED. LIMITADA**
D.O. Rioja

TEMPRANILLO

Largo, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro, y de compleja retronasal, recordando el impacto frutal que se percibe en nariz. Es un vino en armonía, elegante.

75% TEMPRANILLO,
10% MAZUELO, 5% GARNACHA
Suave y afrutado, de cuerpo medio. Buena acidez,
con taninos marcados sin ser astringentes.



**MARQUÉS DE VARGAS
RESERVA**
D.O. Rioja

25€

TINTOS CON CUERPO

18€



REBELDES
D.O. Monsant

GARNACHA NEGRE, SYRAH

Fresco, fácil de beber, redondo. Aromas a fruta negra, dulces. Vino placentero, fluido ideal para acompañar carnes blancas y verduras.

45% TEMPRANILLO, 15% SYRAH,
40% CABERNET SAUVIGNON

Franqueza, cremoso al paso de boca, taninos finos marcados por su paso por barrica. Con su carácter afrutado con un toque de madera hacen un vino elegante y consistente.



TAGONIUS ROBLE
D.O. Vinos de Madrid

19€

EL SUMILLER

TINTOS CON CUERPO

10% CABERNET SAUVIGNON,
10% MERLOT, 80% TINTA FINA

Potente y afrutado, de paso amplio y suntuoso, deja abundantes sensaciones de fruta roja combinadas con finas notas tostadas. Elegante y estructurada.



24€

**CONDE DE
SAN CRISTOBAL**

D.O. Ribera del Duero

25€



LA MATEO 2015

D.O. Rioja

TEMPRANILLO, MAZUELO, GARNACH

Color rubí brillante, denso, redondo, estructurada, aterciopelada. Persistente en boca, aromas a fruta madura.

95% TEMPRANILLO, 5% CABERNET SAUVIGNON

Vino elegante y con personalidad que aporta en boca sensaciones suaves y melosas. En nariz aparece la fruta roja madura en primer plano, acompañado de fruta negra y toques minerales.



26€

ARZUAGA CRIANZA

D.O. Ribera del Duero

37€



**MALLEOLUS
EMILIO MORO**

D.O. Ribera del Duero

100% TINTA DEL PAÍS

Vino de color rojo picota intenso, estructurado. Buena integración entre fruta y madera. Aromas nobles, muy expresiva. Gran exponente de la zona donde se elabora.

BLANCOS

100% VERDEJO

Verdejo de la casa • Vino por copa 3,5€

Vino seco, con aromas de fruta tropical. Ligero, color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante. Limpio. Fruta de hueso.



14,5€

AGUAZUL

D.O. Rueda

17,5€



CASA DO SOL

100% VERDEJO

Muy fresco y agradable, con un recorrido suave y sabroso. Acidez muy equilibrada. Buen final y persistente dejando sensaciones herbáceas y el típico amargor de la verdejo.



17€

MARTIVILLI

D.O. Rueda

18€



COJÓN DE GATO

D.O. Valdeorras

100% GODELLO

Fruta blanca (peras confitadas) cítricos y mineralidad. Cremoso, paso fresco y final con cierta persistencia.

100% ALBARIÑO
Color amarillo pajizo, brillante. Muy varietal. Fresco, afrutado, ligero, preciso. Ideal para acompañar pescados y verduras.



19€

FULGET

D.O. Rías Baixas

ROSADOS

15€



INSACIABLE

D.O. Rioja

100% GARNACHA

Rosado de la casa • Vino por copa 3,5€

Estilo provenzal, fresco, ligero, aromas a fresas, grosellas, césped recién cortado. Muy vivo. Perfecto para nuestros pescados.

ESPUMOSOS

25€



LLOPART BRUT NATURE

D.O. Corpinat

XARELO, MACABEO, PARELLADA

Elegante, color amarillo pajizo, pálido. Muy brillante, Burbuja fina y constante. Equilibrio perfecto entre fruta y bollería. Aromas cítricos y de manzana verde. Muy versátil.

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

Color amarillo brillante, fresco, fluido. Aromas cítricos y de bollería. Burbuja fina y persistente. Versátil. Ideal para celebrar la vida.



**MOËT CHANDON
BRUT NATURE**

D.O. Champagne

55€

EL REPOSTERO

**TATIN DE MANZANA ASADA CON HOJALDRE
Y HELADO DE GALLETA SABLÉ**

Warm Upside down roasted apple pie w/ shortbread ice cream

6,5€

**MILHOJA CRUJIENTE CON MOUSSE
DE YOGUR GRIEGO Y FRAMBUESAS**

Crispy millefeuille with Greek yoghurt mousse and raspberry

6€

TARTA DOBLE DE CHOCOLATE (SIN HARINA)

Flourless double chocolate cake

5€

**TARTA CLÁSICA DE LIMA CON MERENGUE
Y BASE DE GALLETA**

Classic Key lime pie w/ merengue & biscuit base

6,5€

**FLAN DE LA ABUELA, CRUJIENTE DE
ALMENDRA Y COULIS DE CHOCOLATE Y FRESAS**

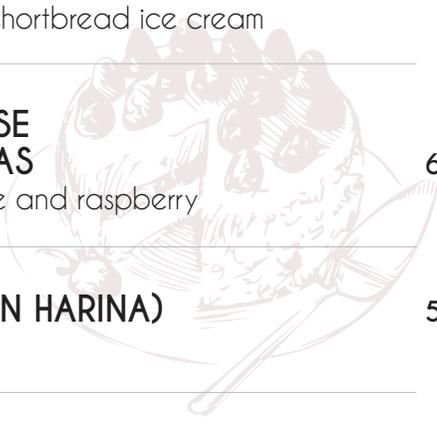
Grandma's flan, almond crunch & chocolate-strawberry coulis

5€

**TARTA DE QUESO AL HORNO CON COULIS
DE FRUTOS ROJOS**

Baked cheesecake served w/ red fruit coulis

6,5€



EL COCTELERO



SPRITZ VENECIANO

Prosecco, licor de
naranja amarga
y esencias

6€



MOJITOS

• Clásico
• Fresa
• Violeta

8€



MARGARITA

Limón, tequila,
triple seco y
sal

8€



PIÑA COLADA

Piña natural,
leche
de coco y ron

8€

GIN TONICS RECOMENDADOS



TANQUERAY

Escocia

Elaborada sólo con cuatro
botánicos y con amplia
presencia de enebro fresco.

8€



BEEFEATER

Inglaterra

Enebro fresco, cítricos y
especies. Un ejemplo de
manual de London dry
clásica.

8€



NORDÉS

Galicia

11 botánicos gallegos y de
ultramar en un sabor y olor
muy reconocible

9€



PUERTO DE INDIAS

Sevilla

La revolución rosa que han
conseguido atraer a nuevos
seguidores dentro del mundo
del Gin Tonic.

9€



HENDRICK'S

Escocia

Notas de coriando y
pieles de cítricos con
sabores nuevos como el del
pepino y la rosa búlgara.

9€



G'VINE

Francia

Muy delicada y con una nota
aromática diferencial: la flor
de uva verde. Marcadamente
floral con matices cítricos y
especiados.

10€

EL DIGESTIVO

PERLA NEGRA (NEGRO)

TÉ CHAI CON ESPECIAS

TÉ VERDE & HIERBABUENA

TÉ FRUTOS ROJOS & HIBISCO (SIN TEÍNA)

ROIBOS RELAX (SIN TEÍNA)

MANZANILLA

MENTA POLEO BLANCO

2,1€



NUESTROS LICORES

ORUJO BLANCO ————— • 2,2€ 4,0€

ORUJO DE HIERBAS ————— • 2,2€ 4,0€

CREMA DE ORUJO ————— • 2,2€ 4,0€

PACHARÁN ————— • 2,2€ 4,0€

JACK DANIEL'S HONEY ————— • 3,0€ 4,2€

FRANGÉLICO ————— • 3,0€ 4,2€

LIMONCELLO ————— • 3,0€ 4,2€

BAILEYS ————— • 3,0€ 4,2€



“

*Un buen vino es como
una buena película:
dura un instante y te
deja en la boca un sabor
a gloria; es nuevo en
cada sorbo y, como
ocurre con las películas,
nace y renace en cada
saboreador*

”

Federico Fellini