

APERITIVOS SUGERIDOS / SUGGESTED APPETIZER

COCKTEL DE LA CASA	5,90 €
COPA SANGRIA	5,50 €
DAIKIRI LIMON	7,90 €
KIRSCH ROYAL	5,90 €
COPA CAVA	5,50 €
COPA SANGRIA CAVA	6,90 €

ENTRADAS/ STARTERS/ ENTRÉES/ VORPEISEN

01 Ensalada mixta	11.50 €
Mixed salad / Salade Mixte / Gemischter Salat	

02 Ensalada de Atún y huevo duro	11.90 €
Tuna fish salad with boiled egg / Salade de thon aux oeuf dur / Thunfischsalat mit gekochtem Ei	



06 Escalivada (Berenjenas , Pimientos Braseados)	13.90 €
Aubergines and peppers baked with a green salad Salade d´aubergines, poivrons braisés Salat mit gebackenen Auberginen und gebackenem Paprika	



04 Ensalada Paisana (Roquefort, Nueces, Bacon)	13.90 €
---	---------




Roquefort, walnut and bacon salad Salade roquefort, noix ,bacon Grüner Salat mit Speck,Walnüssen und Roquefort	
--	--

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

13 Virutas de Iberico con tostadas con tomate		22.90 €
Thin sliced Iberian ham with toast and tomato Hauchdüner iberia-schiken mit toast und tomaten		
202 Queso manchego		10.90 €
Manchego cheese / Käse "manchego"		
15 Anchoas con tostadas con tomate		16.90 €
Anchovies with toast and tomato Sardellen mit toast und tomaten		
77 Boquerones en Vinagre con vinagrillos		11,90 €
Anchovy's in vinegar / Sardellen in Essig		
22 Croquetas de Berenjena	  	14.50 €
Croquettes of aubergines/Kroketter von Auberginen		
607 Croquetas negras de calamar en su tinta.		16,50 €
Croquettes of squid in his ink/Kroketter des zehnamigen tintenfisches in seiner tinte/Croquettes de calamari dans son encre.		
622 Croquetas de jamón y pollo.		16,50 €
Croquettes of ham and chicken/Schinkenkroketter und huhn/Croquettes de jambon et de poulet		
05 Chipirones rebozados		19.90 €
Muffled small squids / Kleine panierte zehnamige Tintenfische		

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

09 Pescadito frito con huevo roto  14.50 €
Fried fish / Gebratener Fisch

64 Gambitas frescas de Ibiza rebozadas  16.90 €
Fresh King prawns from ibiza, coated / Panierte, frische garnelen aus Ibiza

PAELLAS O ARROCES (Min 2 Persons)
(Precio por persona) / (Min 2 Personen) (Preis pro Personen)

32 Paella Vegetariana 19.90 €
Vegetariene / Vegetarische Paella

33 Paella de Pescado y Marisco    23.90 €
Fish and shellfish paella / Paella de poissons et fruti de mer / Paella mit Fisch und Schalentieren

31 Paella Mixta (pescado y carne)    23.90 €
Seafood and meat paella / Paella mixte avec poissons et viande / Gemischte Paella mit Fisch und Fleisch

34 Arroz negro de pescado    23.90 €
Black seafood paella made with black squid ink / Schwarzer Reis mit Fisch und Tinte vom Tintenfisch

35 Paella de Bogavante    35.50 €
Lobster paella / Paella avec d`homard / Paella mit Hummer


10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

00 Arroz meloso de cigalas y calamares de Ibiza 31.50 €



Sweet-tasting rice of langoustine and calamari from Ibiza/Süsslicher Reis mit Kaiserhummer und Tintenfisch aus Ibiza Douce riz de langoustines et de calamar d'Ibiza

PESCADOS / FISH DISHES / POISSINS / FISCHGERICHTE

12 Atún fresco  28.50 €
Fresh tuna / Frischer Thunfisch / Fraic ton

24 Lomo de bacalao con sanfaina  24.90 €
Codfish-filet with sanfaina(Ratatuille)/Kabeljau-Lendenstück mit sanfaina(Ratatuille)
Échine de morue avec ratatuille

26 Raya con almendras    22.90 €
Skate fish with almonds / Raie aux amandes/ Rochen in Mandel-Sosse

27 Calamar con Cebolla   22.90 €
Squid with onions/ calmar avec oignons/ Tintenfisch mit Zwiebeln


28 Salmón fresco con salsa de langostinos o al corinto 21.90 €
  

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

Salmon with prawns sauce or raisins sauce / Saumon
avec sauce de langostines au raisins sauce
Frischer Lachs mit Krabben oder mit Rosinen

30 Pescado al Horno  21.90 €

Baked fish/ Poissons au four / Frischer Fisch im Ofen
zubereitet

29 Bogavante grill  39.50 €

Grilled lobster / Homade au grill / Frischer Hummer
vom Grill

25 Pollo con Bogavante  35.50 €

Lobster with chicken / Poulet avec langouste / Huhn
und Hummer

CARNES / MEATS / VIANDES / FLEISCH

36 Chuletas de cordero 22.50 €

Lamb chops / Cotelettes de mouton/ Lammkotelettes
vom Holzkohlen grill

37 Conejo lechal 22.50 €

Suckling rabbit / petit lapin du lait / gegrilltes junges
Kaninchen

38 Entrecot a la Brasa 23.90 €

Grilled steak / entrecote au grill / Entrecote vom grill

39/40 Entrecote a la pimienta o al roquefort  24.90 €

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

Pepper or roquefort steak / Entrecote au Roquefort
ou au pepper vert / Entrecote in einer Pfeffer-Sosse oder
Roquefort

41 Entrecote a las Setas Secas  24.90 €
Steak with dry mushrooms/ Entrecote avec
champignons secs
Entrecote in einer Sosse aus getrockneten Pilzen

42 Pierna de cordero al horno  24.90 €
Baked leg of lamb / Gigot au four / Lammkeule im
Ofen zubereitet

43 Pato con Ciruelas    24.90 €
Duck with prunes / Canard aux prunes / Ente mit
Pflaumen

45 Solomillo de buey a las setas negras y Romero 27.90 €
Sirloin beef steak with black mushrooms and
Rosemary/Rinderfilet mit schwarzen Pilzen und
Rosmarin
Filet de bouef avec champignons noirs et romarin


616 Secreto ibérico braseado sobre pure y berros. 21.50 €
Grilled iberian pork on mash and watercress/Porc
ibériques grillée sur purée et Cresson gegrillte
iberischen schwein aut Brei und Brunnenkresse

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

MARISCOS/SEAFOOD/FRUITS DE MER/MEERESFRÜCHTE

44 Ostras 1 piezas  4.95 €
Oysters 6 pieces/ Austern 6 Stück

21 Almejas a la Marinera    19.50 €
Clams in marinera sauce/ Muscheln a la marinera

46 Navajas a la plancha  17.50 €

18 Mejillones de roca en salsa de Almendras 15.50 €
   

Rock mussels with almond sauce
Moule a la sauce d'amandes
Miesmuscheln in Mandel-Sosse

20 Cigalas de Ibiza a la Plancha  31.90 €
Grilled Ibizan sea crab/ Ibiza Meerkrabben aus Ibiza vom grill

19 Gambas de Ibiza  37.90 €
Ibiza prawns/ Crevetes d'Ibiza/ Frische Gambas aus Ibiza

10 Ensalada Bogavante(1/2) pieza con salsa rosa 21.90 €
  

Lobster(1/2) salad with pink sauce/
salade homard et sauce rose
Hummersalat in feiner Sosse

PRIMEROS PLATOS/THE FIRST PLATES /LES PREMIERS PLATS

08 Sopa de Cebolla Gratinada



11.90 €

Onion soup with cheese/Soupe d`onions gratin/
Zwiebelsuppe

11 Berenjenas con gambas y mejillones



16.90 €

Aubergines with prawn and mussels gratin
Aubergines avec crevettes et moule gratin
Gratinierte Auberginen

123 Carpaccio de salmón al humo con rúcula y fresas



15.90 €

Smoked salmon carpaccio with rocket and strawberries
Geräucherter Lachs Carpaccio mit Rucicola und Erdberren
Carpaccio de saumon fumé avec roquette et fraises

204 Revoltillo de setas Salvajes



14.90 €

Scrambled eggs with wild mushrooms
Ruehereier mit wilde Pilzen

07 Vieiras Gratinadas



17.90 €

Scallop gratin
Jakobsmuschel au gratin
Gratinierte Jakobsmuscheln

03 Setas Gratinadas



16.50 €

Mushroom gratin / Gratinierte Pilze

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

17 Caracoles en salsa picante



16.90 €

Snails in hot sauce

Escargots a la sauce d'amandes, Schnecken in pikanter Sosse

ESPECIALIDADES

E2 Ceviche de pescado fresco de Ibiza con berengena y langostinos. 21.90 €

Fresh fish ceviche from Ibiza white eggplant and prawns/Frischer fish ceviche aus Ibiza mit weißen Auberginen und garnelen / Ceviche de poisson frais d'ibiza avec des aubergines blanches et des crevettes

Almejas crujientes con caviar de avruga 15.90 €

Crispy clams with avruga caviar/Palourdes croustillantes au caviar d'avruga/Knusprige muscheln mit avrugakaviar

Berenjenas misso con tartar de gamba y katsaboshi. 14.90 €

Eggplant misso with prawn tartaren and katsaboshi/Misso aubergine avec tartare de crevettes et katsaboshi/ Auberginen - misso mit garnelen - tartar und katsaboshi.

Rape con cigalas y almejas. 27.50 €

Monkfish with crayfish and clams/ Lotte aux écrevisses et palourdes/Seeteufel mit flusskrebse

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

Entrecot cortado al Romero.	24.90 €
Steak cut with Rosemary/Steak coupé au ramarin/Steak mit rosmarin geschnitten.	
605 Jurel marinado con fresas y pomelo al humo	16.90€
Horse mackerel marinated with strawberries and grapefruit with smoke/Maquereau mariné aux fraises et pamplemousse avec de la fumée/Stöcker mariniert mit Erdbeeren und Grapefruit mit Rauch	
E4 Pescado de ibiza "al cabrito" (crujiente y sin espinas) con flores y moras	24.90 €
Breaded Fish from Ibiza (crunchy and without thorns) with flowers and blackberries/Panierter Fisch aus Ibiza (knackig und ohne Dornen) mit Blumen und Brombeeren/Poisson pané d'Ibiza (croquant et sans épines) avec des fleurs et des mûres	
Pintarroja con gambitas ibicencas y hojas del huert	19.90€
Pintarroja fish with Ibizan prawns and garden leaves Poisson Pintarroja aux crevettes d'Ibiza et feuilles du jardin/Pintarroja-Fisch mit ibizenkischen Garnelen und Gartenblättern	
Tartar de salmon con ceviche de mango y pepino	16,90€
Salmon tartare with mango and cucumber ceviche Tartare de saumon au ceviche de mangue et concombre Lachstatar mit Mango-Gurken-Ceviche	

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

617 Entrecot cortado al foie con arroz y mango 27.50€
Steak cut to the foie with rice and handle
Entrecote coupé au foie avec riz et manche
Steak-Schnitt zum foie mit Reis und Griff

618 Hamburguesa especial a la brasa con tiritas de patata ibicenca y 3 salsas 21.90€
Special grilled burger with strips potatoes from ibiza and three sauces/Hamburger special a la braise avec bandes de pomme de terre d'ibiza et trois sauces/Spezieller vergitterter burger mit ausziehen von kartoffeln von ibiza und drei soben

CARTA VEGETARIANA - PRODUCTOS BIO- HUERTO CASERO

GREEN MENU - BIO PROCUTS -HOME GARDEN

VEGETARISCHES MENÜ-BIO-PRODUKTE-Hausgarten

MENU VÉGÉTARIEN-PRODUITS BIO-MAISON JARDIN

619 Ensalada de tomates de la huerta con olivas verdes y maduras 12.50 €
Orchard tomato salad with green and ripe olives
Obstgarten-Tomatensalat mit grünen und reifen Oliven
Salade de tomates vertes aux olives vertes et mûres

602 Carpacho vegetal de calabacín con remolacha, parmesano y balsámico 15.90€
Zucchini vegetable carpaccio with beetroot, parmesan and balsàmic/Zucchini Carpaccio mit roter Beete, Parmesan und bàlsam/Courgette carpaccio avec beeterave, Parmesan et balsamique

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

603 Ensalada de queso de cabra plancha, verdes y frutitas	15.90€
Goat-cheese salad with various green lettuces and little fruits	
Ziegenkäse-Salat mit verschiedenen, grünen Salaten und kleinen Früchten	
Salade de fromage de chèvre avec verts et peu de fruits	
609 Alcachofas rebozadas	11.90€
Muffled artichokes	
Gedämpfte Artischocken	
des artichauts couverts le visage	
610 Alcachofas rellenas de foie con huevos de codorniz salsa de puerros	17.90€
With foie gras filled artichokes, quail eggs and leeks sauce	
Mit Gänseleberpastete gefüllte Artischocken, Wachtel-eier und Lauch-Sauce/ Artichauts farcie de foie avec oeufs de caille et poireau sauce	
611 Tempura de flores de calabacín rellenas de provolone sobre tamizado de tomate maduro	16,90€
Zucchini flowers tempura stuffed with provolone over ripe tomato sieving/tempura Zucchini-Blumen gefüllt mit provolone über gesiebte reife Tomate /tempura d'une fleur pleine de courgette de provolone un enveloppe tamisé de tomate mûre	
613 Crema de calabaza	12.50 €
Pumpkin crème soup /Kürbis Cremé-Suppe/Crème de potiron	

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

CARTA DE POSTRES

TARTA DE MANZANA6,50€

Apple cake

TARTA DE HIGO.....7,60€

Fig cake

GRAIXONERA (TIPICO IBIZA).....6,50€

Typic dessert from Ibiza (pudding)

CREMA CATALANA.....6,50€

Crème brule

HELADOS BOLAS.....6,50€

(CHOCOLATE, VAINILLA, FRAMBUESA, MANGO)

Ice creams

(chocolate, vanilla, mango, strawberry)

SORBETE DE LIMON.....6,50€

Lemon sherbet

COULANT DE CHOCOLATE.....8,70€

Chocolate coulant

MANZANA AL HORNO CON MORAS Y NATA...7,50€

Baked apple with blackberries and cream

FRESAS CON NATA O ZUMO DE NARANJA.....6,50€

Strawberry with cream or orange juice

PIÑA NATURAL.....6,50€

Pineapple

VINO DULCE “MATARO” (ALELLA).....6,50€

Sweet red wine from Alella

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

VINOS TINTOS

RIBERA DEL DUERO

PradoRey Roble (Tinta fina, Cabernet Sauvignon, Merlot) 4 meses de crianza sabroso, potente y con buen final.	26.30 €
Valdubon Crza. (Tinta del País) 12 meses de crianza Buena intensidad aromática y suave equilibrio.	36.20 €
Pesquera Crza. (Tempranillo) 14 meses de crianza Fresco en paladar con textura sedosa.	43.90 €
Hacienda Monasterio Rva. (Tempranillo y Cabernet Sauvignon) 19 meses en barrica Aroma fruta madura con toques minerales Suave y sedoso con final agradable y equilibrado	64.90 €
Cepa 21 Selección (Tinta fina) 14 meses de crianza Intensidad elevada, elegante y amable.	57.70 €
Pago de los Capellanes Rva. (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) 18 meses de crianza Equilibrado, sabroso y alegre por su buena acidez.	64.75 €
Conde de San Cristóbal (Tinta fina, Cabernet, Merlot) 12 meses en barrica Cereza intenso, aroma profundo, tostado expresión varietal.	40.70 €
Legaris Crianza (Tempranillo) color rojo cereza, de notable intensidad y bordes violáceos. Aroma francos e intensos, dominando los frutos rojos, fundidos con sutiles matices de vainilla y coco de la crianza en madera de roble.	41.25 €
Legaris Reserva (Tempranillo)	54.45 €
Arzuaga Crianza	42.35 €

TORO

Numanthia (Tinta de Toro) 18 meses de crianza. Intensidad de sabores y potencia.	64.90 €
--	---------

MEDIAS BOTELLAS

½ Cune crza.	12.65 €
½ Viña Pomal	20.50 €

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

VINOS TINTOS

PENEDÉS

Bach (Tempranillo) 15,85 €

Frutal, fresco, finas notas tostadas.

Isabel Negra Crianza (Merlot y Cabernet Sauvignon) 34,65 €

RIOJA

Viña Pomal Rva. (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) 24 meses de crianza 38,10 €

Agradable, largo y con intensos aromas.

Viña Salceda Crianza (Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano) 26,50 €

12 meses de crianza. Sabroso y amplio.

Viña Tondonia Rva. (Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo) 58,40 €

66 meses de crianza, suave, redondo y desarrollado.

Imperial Rva. (Tempranillo, Graciano y Mazuelo) 36 meses de crianza. 61,35 €

Largo, integrado y con notas especiadas.

Marqués de Murrieta Rva. (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) 22 meses de crianza 43,40 €

Persistente, equilibrado y elegante.

Lan a Mano (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) 9 meses 50,50 €

Aroma fruta negra madura. Amplio y cálido

Lan D-12 (100% Tempranillo) 10 meses barrica y 12 en botella 31,90 €

Notas a fruta roja fresca y moras con matiz de regaliz, café y chocolate

Lan Gran Rva. (Tempranillo, Mazuelo y graciano) 24 meses barrica 28,05 €

Aroma intenso frutos rojos confitados. Taninos dulces y maduros

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

DOMINIO DE VALDEPUSA

El Rincón (Syrah, Garnacha) 10 meses de crianza. **52,40 €**

Elegante, complejo y equilibrado.

JUMILLA

Casa de la Ermita Idílico. (Jumilla)(100% garnacha) **34,20 €**

Afrutado, fresco y de tanino dulce

El Nido 2015. (Jumilla)(70%cabernet Sauvignon 30% monastrell) **218,30 €**

Potente, sabroso y concentrado con importante presencia de fruta. Facilidad y dulzura en paso por boca

TUDELA DEL DUERO

Mauro (Tempranillo, Syrah) 16 meses de crianza. **65,75 €**

Aterciopelado, jugoso y excelente longitud.

VINO DE IBIZA

Can Rich Selección (Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell) **29,55 €**

8 meses de crianza. Equilibrado y potente, recuerdos de Madera.

COSTERS DEL SEGRE

Raimat Abadía (Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot) **23,95 €**

16 meses de crianza. Sabroso y bien estructurado con notas especiadas.

Raimat Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, Merlot) **30,35 €**

24 meses de crianza. Ponderosa estructura, denso y opulento.

TUDELA DEL DUERO

Mauro VS (Tempranillo) 16 meses de crianza **168,20 €**

Aterciopelado, jugoso y excelente longitud.

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

VINOS BLANCOS

PENEDÉS

Bach (Xarel-lo, Parellada)	17.50 €
Fresco, afrutado y equilibrado.	
Viña Sol (Parellada)	20.80 €
Aromático y ligero.	
Sumarroca Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc)	29.60 €
Suave, elegante, con notas de frutos secos y vainilla.	
Fransola (Parellada, Sauvignon Blanc) 4 meses de crianza	44.50 €
Perfumado, elegante y brillante.	
Finca Viladellops (Xarel-lo, Viognier) 4 meses de crianza	45.00 €
Aromático, elegante, brillante.	
Xarel.lo can sumoi (xarel.lo)	27.50 €

VINO DE IBIZA

Can Rich (Chardonnay, Malvasía)	20.90 €
Agricultura ecológica.	

RUEDA

Jose Pariente (Sauvignon Blanc)	
Aroma fruta exótica. Equilibrado y frutal	25.20 €
Jose Pariente (Verdejo) 7 meses en barrica	
Aroma fruta madura y madera, notas exóticas y minerales	36.20 €
Mocén (Verdejo)	18.60 €
Fresco, afrutado, redondo y equilibrado.	

CASTILLA Y LEON

Quinta Apolonia (Verdejo) 3 meses de crianza	36.15 €
Untuoso, largo y fresco.	

CATALUNYA

Viña Esmeralda (Gewürztraminer, Moscatel)	26.50 €
Delicado, aromático y fragante.	
Blanc Pescador (Macabeo, parellada y xarel.lo)	16.40 €
Agradable y sutil punto de aguja. Ligeramente afrutado.	

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

CONCA DEL BARBERÁ

Milmanda (Chardonnay) 66.65 €

Aromático, elegante y noble.

COSTERS DEL SEGRE

Raimat Chardonnay (Chardonnay) 20.90 €

Intenso, floral, redondo y equilibrado.

RIBEIRO

San Clodio (Teixadura) 27.35 €

Aroma intenso, elegante y afrutado.

RIAS BAIXAS

Vionta (Albariño) 25.20 €

Limpio, intenso de aroma frutales.

Terras Gaudas (Albariño) 35.10 €

Combina carácter y originalidad, carnosos y denso.

Santiago Ruiz (Albariño) 31.90 €

Intenso y complejo a la vez que sutil, notas frutales y balsámicas

RIOJA

Marqués de Cáceres (Viura) 19.70 €

Aromas frescos que se abren sobre notas minerales y frutales.

Allende (Viura, Malvasía) (11 meses de crianza) 42.15 €

Suave, amplio, graso, muy bien ensamblado

FRANCES

Chateau Des Marres "prestige" 43.90 €

MEDIAS BOTELLAS

Viña Sol 3/8 12.00 €

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

VINOS ROSADOS

PENEDÈS

Bach (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) **17.50 €**

Fresco, sabroso y aromático.

La rosa (Xarel.lo, parellada, sumoll) **25.20 €**

Frutal, sabroso y persistente.

CATALUNYA

Torres de Casta (Mazuelo y Garnacha tinta) **19.70 €**

Aroma floral con matices afrutados.

Cresta Rosa (Garnacha, Tempranillo) **17.15 €**

Aromático, abocado y chispeante.

VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA

Can Rich (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) **21.90 €**

Ibizkus (25% Sirah & Tempranillo y 75% Monastrell) **41.25 €**

SOMONTANO

Bodega Pirineos (Merlot, Cabernet Sauvignon) **23.00 €**

Sabroso, potente y bien estructurado.

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

ALELLA

Parvus (Cabernet Sauvignon) **23.00 €**

Aromas afrutados y muy equilibrados.

RIOJA

Marqués de Cáceres (Tempranillo, Garnacha) **19.70 €**

Fresco, goloso y frutal.

ITALIA

Lambrusco **17.50 €**

FRANCIA

Cap Rose **31.80 €**

Chateau Des Marres "prestige" **43.90 €**

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

CAVAS Y CHAMPAGNE

CAVAS

Cava Sumarroca Pinot Noir rosado	54.25 €
Cordoniu Brut Pinot Noir rosado	37.85 €
Jaume de Codorniu	66.55 €
Anna de Codorniu	25.00 €
Raventos i Blanc	38.10 €
Castillo de Peralada	23.25 €
Privat Brut Nature Evolucio Laieta	47.00 €
Cava L'Hereu de Nit Rosado Raventos i Blanc	33.15 €
Freixenet Vintage Rva. Brut	20.60 €
Freixenet Elyssia Pinot Noir Brut	26.35 €
Freixenet Elyssia Gran Cuvee Brut	22.60 €

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

CHAMPAGNES

Moet Brut Imperial	72.60 €
Cuvee Dom Perignon	240.80 €
Cristal	299,00 €
Taittinger Brut Rva.	72.60 €
Taittinger Prestige Rose	82.50 €

SANGRIAS

Sangria de tinto o blanco y Fruta de Verano	25.40 €
Sangria de Cava y Fruta de Verano	34.65 €

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included