



APERITIVOS

- Vermut Lustau. Bodegas Lustau. Jerez 4,00€
Vermut 11130. Primitivo Collantes 4,00€
Sidra del Sur. Ancestral 2021. Sierra Nevada 18,00€
Marianer. Cerveza de Uva Tardana 5,00€
Biter Espumoso elaborado con agua de mar 7,50€

GENEROSOS

- Fino Maestro Sierra 3,50€
Fino Gutierrez Colosía 3,20€
Fino Arroyuelo en Rama 3,50€
Manzanilla Nave Trinidad 3,50€
Manzanilla Pasada La Maruja 5,50€
Manzanilla Pasada La Kika 4,50€
Amontillado Fossi 4,00€
Amontillado en Rama Carvajal 4,00€
Amontillado Fino El Tresillo 6,00€
Oloroso Los Caireles 4,00€
Palo Cortado Cayetano del Pino 4,50€
Palo Cortado Obispo Gascon 6,00€

POSTRE

- Los Cuartillos. Moscatel Oro 3,50€
Victoria nº2. Moscatel dulce 4,00€
Fernando Fo. Vino aromatizado 4,50€
Cream Piñero 5,50€
La Cilla. Pedro Ximenez 4,50€
Xarab PX. Barranco Oscuro 6,50€



ROSADOS

Forlong Rosado. Cavernet Sauviñong y Tintilla de Rota.

El Puerto de Santa María 20,00€

Marismilla. Tintilla de Rota. Jerez 21,00€

Ariyanas. Romé. Málaga 23,00€

ESPUMOSOS

Forlong Burbuja. Palomino.

El Puerto de Santa María 34,00€

La charanga Ancestral 2015. Fernando Angulo.

Sanlucar de barrameda 49,00€

Confitero Ancestral 2016. Fernando Angulo.

Sanlucar de Barrameda 52,00€

Confitero Rosado Ancestral 2015, Fernando Angulo.

Sanlucar de Barrameda 45,00€

Ensayo de burbujas 2018. Vigiriega. Alpujarra 27,00€

La Traviesa. Vigiriega2020. Alpujarra 25,00€

Viviu. Ancestral. Sirah, Garnacha y Monastrel

Utiel-Requena 34,00€

Bizarria King 2020. Ancestral. Forcallat. Murcia. 27,00€

Micmac 2020. Airen y Muscat petit grain. Cuenca 27,00€

Blanc Petillant 2021. Ancestral. Macabeu, Garnacha b,

Xarel-lo, Parellada y Chardonnay 45,00€

Morrudo Rosa 2020. Calatayud. Ancestral. Garnacha. 26,00€

Terre de Meunier, Champagne, Domaine Dehours. 55,00€

Cuvée L'Accomplie, Champagne, Federic Savart. 68,00€

Milésime 2014. Blanc de Blancs Grand Cru,

Michel Gonet, Champagne 58,00€

ADN de meunier. Brut nature.

Christophe Mignon, Champagne 60,00€



BLANCOS

- Las Mercedes. Palomino Fino.
Sanlucar de Barrameda 22,00€
- Viña Matalian Semidulce. Palomino y Moscatel.
Chiclana 19,00€
- UBE Miraflores. Palomino.
Sanlucar de Barrameda 29,00€
- Socaire 2019. Palomino. Chiclana 30,00€
- Socaire Oxidativo 2016. Palomino. Chiclana 48,00€
- Corta y Raspa. Miraflores alta. Palomino.
Sanlucar de barrameda. 24,00€
- Sobajanera. Macharnudo bajo. Palomino.
Sanlucar de barrameda 30,00€
- Cambre, vino de pasto 2021, Balbaina Baja. La Riva 35,00€
- Forlong Amigo imaginario 2018. Palomino.
El Puerto de Santamaria 35,00€
- Purulio blanco. Mezcla 9 uvas. Granada 23,00€
- Pura vida. Macabeo. Almería 23,00€
- El Yesar. 2020. Forcayat. Murcia 24,00€
- Tor 2021. Giro Blanc, Moscatel, Malvasia, etc.
Alicante.31,00€
- Ceibo. Godello 100%. Valdeorras 26,00€
- Barco del corneta 2018. Verdejo. Valladolid 24,00€
- Orange. Tardana & Macabeo.
Utiel-Requena 24,00€
- Ravala Blanc 2019. Riesling, Pinot Gris y Muscat.
Alsacia- Francia 39,00€
- Vin de Pay Blanc. 2020. Chardonay. Cotes Du Jura 45,00€



TINTOS

- Acinipo. Lemberger. Ronda 28,00€
- Bad Man. Syrah y Cavernet Sauvignon. Ronda 26,00€
- Pago El Espino. Petit Verdot, Syrah y Tempranillo.
Ronda 26,00€
- Cristina. Malbec. Ronda 26,00€
- Tadeo 2019. Petit Verdot 100%. Ronda 46,00€
- Amorro. Tempranillo y Tintilla de Rota.
San Fernando 22,00€
- ARX Tesalía. Syrah, Tintilla y Petit Verdot.
Arcos de la Frontera 26,00€
- De Raíz. Syrah, Merlot y Petit Verdot. Trebujena 21,00€
- Mainetes. Monastrell. Jumilla 20,00€
- Vi Negre Novell. 2020. Cariñena y Garnacha. Els Vilars.
Cataluña. 35,00€
- Quinta Milú, La Cometa. Tempranillo.
Ribera del Duero 28,00€
- Kinki. Mencía. Godello, Doña Blanca y Palomino.
El Bierzo 28,00€
- Badiola Las Parcelas. Tempranillo 100%.
Rioja Alavesa 29,00€
- Novetat Total-1l. Callety Manto negro 34,00€
- Bric a Brac 2020. Syrah. Rodano - Francia. 25,00€
- Moncailleux 2017. Gamay de Beaujolais - Francia 38,00€
- L'enchanteresse 2019. Pineau d'Aunis.
Loira- Francia 41,00€