



和風料理屋

## REFRESCOS · SOFT DRINKS

**AGUA SIN GAS / CON GAS**  
**WATER STILL / SPARKLING 50 CL** 4,60€

**COCA COLA / ZERO - FANTA ORANGE / LEMON -  
SPRITE - AQUARIUS LEMON - NESTEA LEMON** 4,60€

**TONIC WATER FEVER TREE  
(INDIAN OR POMELO ROSA – PINK GRAPEFRUIT)** 4,60€

**TONIC WATER PREMIUM 1724** 6,00€

**SODA WATER FEVER TREE** 4,50€

**GINGER ALE FEVER TREE** 4,60€

**GINGER BEER FEVER TREE** 6,00€

**RED BULL** 6,00€

**KOMBUCHA MÜN (SUPERBERRIES / GINGER)** 6,00€

**ZUMOS / JUICES 20 CL** 4,60€

Piña / Naranja / Manzana / Melocotón / Mango / Arándanos / Tomate / Pomelo Rosa  
Pineapple / Orange / Apple / Peach / Mango / Cranberry / Tomato / Pink Grapefruit

## CERVEZAS / BEERS CERVEZA NACIONAL / LOCAL BEER

**ESTRELLA GALICIA GRIFO / DRAFT**

**PEQUEÑA / SMALL 20 CL** 3,60€

**MEDIANA / MEDIUM 30 CL** 5,10€

**GRANDE / LARGE 50 CL** 8,10€

**SHANDY (LEMON) / CLARA (SPRITE) 30 CL** 5,10€

**ESTRELLA GALICIA 0,0% 33 CL** 4,60€

**ESTRELLA GALICIA TOSTADA 0,0 % 33 CL** 4,60€

**ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN / GLUTEN FREE 33 CL** 4,60€

## CERVEZA JAPONESA / JAPANESE BEER

**ASAHI 33 CL** 6,00€

Lager. Cuerpo medio y ligera intensidad a malta  
Medium body and light malt intensity

**KIRIN 33 CL** 6,00€

Pale lager. Lúpulo muy aromático, amargor muy suave  
Very aromatic hops, very mild bitterness

**IKI YUZU 33 CL** 8,00€

Ale orgánica. Elaborada con té verde sencha y yuzu  
Organic ale. Brewed with sencha tea leaves and yuzu

**IKI JENGIBRE 33 CL** 8,00€

Ale orgánica. Elaborada con té verde sencha y aromatizada con jengibre  
Organic ale. Brewed with sencha tea leaves and flavored with ginger

## SAKE

**TAKARA SHO CHI KUBAI GOKAI**  
**CHUPITO**  
**JARRA**

**4,00€**  
**18,00€**

**SAKE FLIGHT: 3 CHUPITOS** (CALIENTE, DEL TIEMPO Y FRIO) **10,80€**  
**SAKE FLIGHT: 3 SHOTS** (WARM, ROOM TEMPERATURE & COLD)

## BOTELLA

**TAKARA MIO SPARKLING 30 CL**

**20,00€**

Equilibrio entre dulzor y acidez. Espuma agradable y refrescante  
Balance between sweetness and acidity. Nice and refreshing foam

**FUKUMITSUYA KUROOBI YU YU JUNMAI**

**30 CL**

**20,00€**

**72 CL**

**49,50€**

Cuerpo suave y lleno de sabor. Mejor servido caliente  
Soft and full-flavored body. Better served warmed

**NARUTO TAI GINJO NAMA GENSHU 72 CL**

**56,00€**

Seco con un ligero toque picante. Mejor servido frío  
Dry with a slight spicy touch. Best served cold

**SHIRAKABEGURA DAIGINJO 64 CL**

**66,00€**

Aroma fragante, floral y picante. Mejor servido frío  
A very fragrant, floral and racy aroma. Best served cold

**KAZENOMORI AKITSUHO 657 NAMA GENSHU 72 CL** **72,00€**

Fresco, aromas a hierbas y vivo. Mejor frío  
Fresh, herbs hints, alive. Best served cold

**SHIRAKABEGURA JUNMAI DAIGINJO 64 CL**

**75,00€**

Sake seco afrutado y delicado. Mejor servido frío  
Dry sake fruity and delicate. Best served cold

**TENSEI XS&A JUNMAI SPARKLING NIGORI 72 CL**

**76,00€**

Sake turbio, refrescante y fácil de beber. Servicio en frío  
Cloudy, refreshing and easy drinking sake. Served cold

**NOGUCHI JUNMAI DAI GINJO 72 CL**

**222,00€**

Sake de culto con añada del 2018, potente y elegante con una Mezcla rara de umami y fruta tropical. Cuerpo largo y viscoso. Mejor frío  
A cult sake from 2018 vintage, powerful and elegant with a rare Mix between umami and tropical fruit. Full and heavy body. Best served cold

**SERVIDO FRIO O CALIENTE**  
**COLD OR WARM**

## VINOS BLANCOS · WHITE WINES

Copa Botella

### AULA SAUVIGNON BLANC,

MACABEO (D.O. Uriel-Requena) 

5,00€ 22,00€

Ligero y fresco con color pálido y toques aromáticos

Light and crisp with a pale color and a slighty aromatic hint

### VEGA DE LA REINA

VERDEJO (D.O. Rueda) 

5,50€ 27,50€

Verdejo sobre lías con cuerpo medio y final largo

Aged on fine lees, medium body and great persistence

### FLOR DE VETUS

VERDEJO (D.O. Rueda) 

30,00€

Notas herbáceas y recuerdos de fruta verde. Ligero y elegante

Herbaceous notes and hints of green fruit. Light and elegant

### PAZO CILLEIRO

ALBARIÑO (D.O. Rías Baixas) 

6,30€ 31,50€

Equilibrio entre frutas cítricas y blancas. Elegante y fresco

Balance between citrus and white fruits. Elegant and fresh

### LAS LEVANTADAS TEMPRANILLO BLANCO

VIURA (D.O. Ca. Rioja) 

33,00€

Notas de frutas de hueso con un retrogusto prolongado

Stone fruits touches with a long after taste

### PEPE MENDOZA

MOSCATEL, AIRÉN (D.O. Alicante) 

7,00€ 33,00€

Mediterráneo, afrutado y aromático

Mediterranean, fruity and aromatic

### POLVORETE

GODELLO (D.O. Bierzo) 

34,00€

Fruta blanca madura. Equilibra acidez y cremosidad

Ripened white fruit. Balance between acidity and creaminess

### TERRAS GAUDAS / MAGNUM

ALBARIÑO, CAIÑO (D.O. Rías Baixas) 

0,70L

42,00€

1 5L

83,00€

Seco, cítrico y afrutado con buena acidez. Final largo e intenso

Dry, citric and fruity with a nice acidity. Intense and long finish

### PINOT GRIGIO COLLEZIONE

BORDINO (I.G.T. Terre di Chieti) 

7,00€ 33,00€

Notas de flores. Seco con buena acidez

Floral notes. Dry with a nice acidity

### PECORINO CALAFIORI


(I.G.T. Terre di Chieti) 

7,50€ 35,00€

Fresco y afrutado con notas tropicales y toques florales

Fresh and fruity with tropical notes and floral hint

### LIVIO FELLUGA SHARIS

RIBOLLA GIALLA (D.C.O. Friuli) 

48,00€

Vino de cuerpo medio, seco con final largo cítrico y especiad

Half bodied dry wine with a citric and specied long finish

## VINOS BLANCOS · WHITE WINES

Copa Botella

### CHARDONNAY MOULIN DE GASSAC

(I.G.P. Pays D'Occ) 

Afrutado, fresco con final floral

Fruity, fresh with a floral finish

5,00€ 24,00€

### CHARDONNAY DOMAINE LE GRAND CASTELET

sous alles des platans (I.G.P. Alpilles) 

Amarillo pálido con bouquet sutil de roble francés

Pale color with subtle French oak bouquet.

36,00€

### CHABLIS LOUIS JADOT

CHARDONNAY (A.O.C. Chablis) 

Cuerpo medio y seco. Roble, mantequilla y crítico

Medium body and dry. Buttery oak and citrus.

73,00€

### SANCERRE HENRI BOURGEOIS la vigne blanche

SAUVIGNON BLANC (A.O.C. Sancerre) 

Frutas exóticas y cítricas. Persistente y equilibrado

Exotic and citrus fruits. Persistent and balanced

72,00€

## VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES

### EXCELLENS ROSÉ TEMPRANILLO,

GARNACHA (D.O.Ca. Rioja) 

Nariz floral y afrutada, final largo y goloso

Floral and fruity nose. Aftertaste, long and sweet

5,40€ 24,60€

### NARANJAS AZULES

GARNACHA (D.O. Sierra de Gredos) 

Seco, fresco y ligero

Dry, fresh and light

6,30€ 28,00€

### ROSA DEI FRATI

#### GROPELLO, SANGIOVESE,

BARBERA (D.O.C. Riviera del Garda) 

Aroma manzana verde, almendras y viva acidez de frutos rojos

Green Apple aroma and almonds, lively acidity of red berries

42,50€

### DOMAINE LE GRAND CASTELET


CALADOC (I.G.P. Alpilles) 

Ligero, fresco y elegante con toques de fruta roja

Light, fresh and elegant with hints of red fruit

7,00€ 33,00€

### MIRAVAL / MAGNUM – GARNACHA,

SYRAH (A.O.C. Côtes de Provence) 

Pálido, ligero y afrutado con final mineral

Pale, light and fruity with a mineral finish

1,5L 96,00€

0,70L 58,00€

### WHISPERING ANGEL

GARNACHA, SYRAH (A.O.C. Côtes de Provence) 

Pálido con notas de frutos rojos y recuerdo floral. Seco y maduro

Pale with red fruit notes and floral hint. Dry and mature

67,00€

## VINOS TINTOS · RED WINES

Copa Botella

### AZPILICUETA CRIANZA

TEMPRANILLO (D.O.Ca. Rioja) 

5,50€ 24,00€

Rojo cereza. 12 meses de crianza en roble francés y americano  
Cherry red. Aged 12 months in french and american oak.

### AULA – MERLOT

(D.O. Utiel – Requena) 

6,00€ 27,00€


Rojo picota, notas de roble sobre moras y arándanos  
Cherry red, oak notes with blackberries and blueberries

### CELESTE

TEMPRANILLO (D.O. Ribera del Duero)  7,50€ 33,00€

Tinto con cuerpo, madera integrada, fruta madura y un largo retrogusto  
Full bodied red, oak well integrated, ripe fruit and a long after taste

### PROTOS ROBLE

TEMPRANILLO (D.O. Ribera del Duero) 

35,00€

Aromas de fruta roja y negra con boca frutal, fresca y taninos suaves  
Red and black berries aromas with fresh, fruity and light tannins taste

### FINCA RESALSO

TEMPRANILLO (D.O. Ribera del Duero) 

43,50€

Cuerpo medio, afrutado con acidez bien equilibrada y postgusto largo  
Medium bodied, fruity with well balanced acidity and a long aftertaste

### ENRIQUE MENDOZA

PINOT NOIR (D.O. Alicante) 

47,00€

Vino vegano envejecido en madera, fino y suave  
Vegan wine aged in oak, fine and smooth

### MONTEPULCIANO 968 TRUENTUM

(D.O.C Montepulciano d’Abruzzo) 

7,30€ 34,80€

Fruta roja con taninos marcados y final largo y seco  
Red fruits with marked tannins and a long dry finish

### CHIANTI FRESCOBALDI

SANGIOVESE (D.O.C. Chianti) 

38,00€

Notas afrutadas de fresa y frambuesa, boca equilibrada y vinosa  
Strawberry and rasperry notes. Balanced and vinous mouthfeel

### VALPOLICELLA RIPASSO CASALFORTE

CORVINA, RONDINELLA,  
CORVINONE (D.O.C. Valpolicella ripasso) 

47,30€


Frutos rojos, con cuerpo medio alto, acidez media y taninos tenues  
Red fruits, medium-high body, medium acidity and light tannins

# VINOS ESPUMOSOS · SPARKLING WINES

Copa Botella

## CAVA AGUSTÍ TORELLÓ BRUT NATURE

MACABEO, XARELLO,

PARELLADA (D.O. Cava) 

8,00€ 40,00€

Seco, fresco y amable, final ligeramente mineral

Dry, fresh and gentle, slightly mineral finish

## CAVA ROSÉ CYGNUS BRUT

GARNACHA, PINOT NOIR (D.O. Cava) 

8,00€ 40,00€

Aroma floral y fruta roja, postgusto largo y equilibrado

Floral aroma and red fruit, long and balanced aftertaste

## PROSECCO BOTTER

GLERA (D.O.C.G. Valdobbiadene) 

7,20€ 36,60€

Melocotón y manzana verde, fresco y ligero con una acidez balanceada

Peach and green apple, fresh and light with a balanced acidity

## MALASPINA METODO CLASSIC BRUT

PINOT NERO, CHARDONNAY (I.G.T. Emilia Romagna) 72,00€

Amarillo pálido, notas floreales. Fresco con burbuja fino y persistente

Pale color, floral notes. Fresh with a fine persistent perlage

## MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER,

CHARDONNAY (A.O.C. Champagne) 

20,00€ 105,00€

Afrutado y elegante

Fruity and elegant

## MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER,

CHARDONNAY (A.O.C. Champagne) 

26,00€ 128,00€

Aromas de fresa con un final ligeramente mentolado

Strawberry aromas with a slightly minty finish

## MOËT & CHANDON ICE BRUT

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER,

CHARDONNAY (A.O.C. Champagne) 

142,00€

Aromas de mango y guayaba. Sabor intenso y afutado

Mango and guava aromas. Bouquet intense and fruity

## MOËT & CHANDON ICE BRUT ROSÉ

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER,

CHARDONNAY (A.O.C. Champagne) 


162,00€

Rosa vivo con notas de frutos rojos y un final de pomelo rosa

Bright rose with red fruits notes and pink grapefruit finish.

## VINOS DULCES / DESSERT WINES

ENRIQUE MENDOZA

MOSCATEL DULCE (D.O. Alicante) 

8,00€ 43,50€

Fresco y aromático con notas típicas de la variedad moscatel

Fresh sweet wine with aromatic notes typical of the moscatel variety

## CELLER PIÑOL

GARNACHA BLANCA (D.O. Terra Alta) 

58,00€

Aroma de pastelería y frutos secos, final largo y elegante

Nuts and pastry aromas, long and elegant finish

## CAFÉ

ESPRESSO / SOLO 2,60€

CORTADO 3,60€

CAFÉ CON LECHE / CAPUCCINO 4,60€

CAFÉ AMERICANO 4,15€

DOUBLE ESPRESSO 4,60€

CARAJILLO 4,60€  
(Brandy / Baileys / Grappa / Sambuca)

CAFE SHAKERATO / FROZEN 7,00€

LATTE MACCHIATO 5,70€

Leche: Entera / Soja / Avena /// Regular / Soy / Oat

## INFUSIONES

TÉ VERDE / ROJO / NEGRO 4,70€

ROOIBOS ORIGINAL / CON ESPECIAS / CHOCOLATE 4,70€

POLEO MENTA / MANZANILLA / VALERIANA / TILA / 4,70€  
FRUTOS DEL BOSQUE / CHAI CÚRCUMA

TEA BALL JASMIN 6,10€

TÉ VERDE SENCHA *Japan* 6,10€

Leche: Entera / Soja / Avena /// Regular / Soy / Oat



## VODKA

*Chupito*

*Copa*

*Combinado*

**MOSKOVSKAYA**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**ABSOLUT**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**URSUS ROJO**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**CIROC**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**GREY GOOSE**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**BELVEDERE**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**BELUGA NOBLE**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**SALINE**

*Ibiza*

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

## GIN

**ROKU**

*Japan*

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**AKORI CHERRY  
BLOSSOM**

*Japan*

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**JINZU**

*Japan*

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**BEEFEATER**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**TANQUERAY**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**TANQUERAY 0,0%**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**SEAGRAM'S**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**BOMBAY SAPPHIRE**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**MARTIN MILLERS**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**BROCKMANS**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**PLYMOUTH**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**HENDRICK'S**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

## GIN

*Chupito*

*Copa*

*Combinado*

<b>GIN MARE</b>	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>	<b>12,00€</b>
<b>G´VINE</b>	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>	<b>12,00€</b>
<b>TANQUERAY 10</b>	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>	<b>12,00€</b>
<b>LONDON 3</b>	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>	<b>12,00€</b>
<b>BULLDOG</b>	<b>8,00€</b>	<b>10,00€</b>	<b>15,00€</b>
<b>TANQUERAY SEVILLA</b>	<b>8,00€</b>	<b>10,00€</b>	<b>15,00€</b>
<b>GIN LAW</b>	<i>Ibiza</i> <b>8,00€</b>	<b>10,00€</b>	<b>15,00€</b>
<b>STAR OF BOMBAY</b>	<b>8,00€</b>	<b>10,00€</b>	<b>15,00€</b>
<b>OXLEY</b>	<b>10,00€</b>	<b>12,00€</b>	<b>18,00€</b>
<b>LOS MUERTOS MEXICAN GIN</b>	<b>10,00€</b>	<b>12,00€</b>	<b>18,00€</b>
<b>MONKEY 47</b>	<b>10,00€</b>	<b>12,00€</b>	<b>18,00€</b>

## RUM

<b>BACARDÍ BLANCO</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>HAVANA 3</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>PLANTATION 3 STARS</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>BRUGAL</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>SANTA TERESA</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>BARCELÓ</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>CAPTAIN MORGAN SPICED</b>	<b>4,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>PLANTATION DARK</b>	<b>5,00€</b>	<b>7,00€</b>	<b>11,00€</b>
<b>HAVANA 7</b>	<b>5,00€</b>	<b>7,00€</b>	<b>11,00€</b>
<b>KRAKEN BLACK SPICED</b>	<b>5,00€</b>	<b>7,00€</b>	<b>11,00€</b>
<b>BACARDÍ 8</b>	<b>5,00€</b>	<b>7,00€</b>	<b>11,00€</b>
<b>DIPLOMÁTICO RESERVA</b>	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>	<b>12,00€</b>

## RUM

*Chupito*

*Copa*

*Combinado*

**SANTA TERESA 1796**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**BACARDÍ  
SUPERIOR & CO**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**ZACAPA 23**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**ZACAPA XO**

**12,00€**

**18,00€**

**24,00€**

## TEQUILA · MEZCAL

**JOSÉ CUERVO BLANCO**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**JOSÉ CUERVO  
REPOSADO**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**PATRÓN XO CAFÉ**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**PATRÓN SILVER**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**PATRÓN REPOSADO**

**7,00€**

**9,00€**

**13,00€**

**DON JULIO BLANCO**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**DON JULIO REPOSADO**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**LOS MUERTOS  
CRISTALINO**

**12,00€**

**18,00€**

**24,00€**

**DON JULIO 1942**

**14,00€**

**22,00€**

**28,00€**

**MEZCAL ZIGNUM SILVER**

**5,00€**

**7,00€**

**11,00€**

**MEZCAL OJO DE TIGRE  
REPOSADO**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**MEZCAL AMORES VERDE**

**7,00€**

**9,00€**

**13,00€**

## WHISKY

*Chupito*

*Copa*

*Combinado*

**NIKKA BLACK BLEND**  
*Japan*

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**NIKKA FROM  
THE BARREL** *Japan*

**12,00€**

**18,00€**

**24,00€**

**HIBIKI SUNTORY  
HARMONY** *Japan*

**14,00€**

**22,00€**

**28,00€**

**J&B**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**DEWAR'S WHITE LABEL**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**BALLANTINE'S**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**JOHNNIE WALKER RED**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**JAMESON**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**FOUR ROSES  
BOURBON**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**JACK DANIEL'S  
BOURBON**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**JOHNNIE WALKER  
BLACK**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**BULLEIT BOURBON**

**6,00€**

**8,00€**

**12,00€**

**BULLEIT RYE**

**8,00€**

**10,00€**

**15,00€**

**WOODFORD RESERVE  
BOURBON**

**10,00€**

**12,00€**

**18,00€**

**MACALLAN 12 DBL  
CASK**

**12,00€**

**18,00€**

**24,00€**

**MACALLAN QUEST**

**12,00€**

**18,00€**

**24,00€**

**LAPHROAIG 10**

**12,00€**

**18,00€**

**24,00€**

**JOHNNIE WALKER  
BLUE**

**14,00€**

**22,00€**

**28,00€**

## BRANDY · COGNAC

	<i>Chupito</i>	<i>Copa</i>	<i>Combinado</i>
CARLOS III	4,00€	6,00€	10,00€
CARDENAL MENDOZA	6,00€	8,00€	12,00€
ARMAGNAC CROIX DE SALLES	8,00€	10,00€	15,00€
MARTEL V.S.O.P.	10,00€	12,00€	18,00€

## APERITIVOS · ANISES

MARTINI BIANCO	3,00€	5,00€	8,00€
MARTINI ROSSO	3,00€	5,00€	8,00€
MARTINI DRY	3,00€	5,00€	8,00€
CINZANO BIANCO	3,00€	5,00€	8,00€
PUNT E MES	3,00€	5,00€	8,00€
RICARD	3,00€	5,00€	8,00€
PERNOD	3,00€	5,00€	8,00€
SAMBUCA	4,00€	6,00€	10,00€
PETRONI BLANCO	4,00€	6,00€	10,00€
PETRONI ROJO	4,00€	6,00€	10,00€
APEROL	4,00€	6,00€	10,00€
CAMPARI	4,00€	6,00€	10,00€

## LICORES · DIGESTIVOS

YUZU CHOYA <i>Japan</i>	6,00€	8,00€	12,00€
UMESHU EXTRA YEARS <i>Japan</i>	6,00€	8,00€	12,00€
HIERBAS IBICENCAS	3,00€	5,00€	8,00€
LIMONCELLO	3,00€	5,00€	8,00€
MELONCELLO	3,00€	5,00€	8,00€

## LICORES · DIGESTIVOS

*Chupito*

*Copa*

*Combinado*

**JÄGERMEISTER**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**BAILEYS**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**FRANGELICO**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**KAHLÚA**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**PALO**

*Ibiza*

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**RAMAZZOTTI**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**AMARETTO DISARONNO**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**GET 27 PEPPERMINT**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**PACHARÁN**

**3,00€**

**5,00€**

**8,00€**

**AMARO MONTENEGRO**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**CYNAR**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**AMARO DEL CAPO**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**COINTREAU**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**AVERNA**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**FRIGOLA**

*Ibiza*

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**FERNET BRANCA**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**BRANCA MENTA**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**MALIBÚ**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

**CHARTREUSE VERDE**

**4,00€**

**6,00€**

**10,00€**

## LICORES · DIGESTIVOS

	<i>Chupito</i>	<i>Copa</i>	<i>Combinado</i>
LUXARDO MARASCHINO	4,00€	6,00€	10,00€
LICOR 43	4,00€	6,00€	10,00€
SOUTHERN COMFORT	4,00€	6,00€	10,00€
CREMA DE ARROZ CON LECHE	4,00€	6,00€	10,00€
PINO MUGO	6,00€	8,00€	12,00€
CHAMBORD	6,00€	8,00€	12,00€
GRAND MARNIER ROJO	6,00€	8,00€	12,00€
ST GERMAIN	6,00€	8,00€	12,00€
ITALICUS	6,00€	8,00€	12,00€

## GRAPPAS · ORUJOS

ORUJO RUAVIEJA	4,00€	6,00€	10,00€
GRAPPA LIBARNA RESERVA	4,00€	6,00€	10,00€
GRAPPA FIGARO HIGO	4,00€	6,00€	10,00€
GRAPPA NONINO	5,00€	7,00€	11,00€
GRAPPA POLI SARPA ORO	6,00€	8,00€	12,00€



**IBIZA**  
Miquel Caietà Soler, 12

