

# DESAYUNOS

ERCILLA  
DE BILBAO

*Los platos dentro de nuestro menú  
pueden contener lo siguiente:*

- (G) Gluten
- (C) Crustáceos | Crustaceans
- (H) Huevos | Eggs
- (PC) Pescados | Fish
- (CH) Cacahuets | Peanuts
- (S) Soja | Soy
- (L) Lácteos | Lactose
- (FC) Frutos de cáscara | Nuts
- (AP) Apio | Mushrooms
- (M) Mostaza | Mustard
- (GS) Granos de sésamo | Sesame grains
- (DS) Sulfitos | Sulphites
- (A) Altramuces | Hops
- (MC) Moluscos | Mollusks
  
- (V) Vegetariano | Vegetarian
- (VE) Vegano | Vegan
- (P) Picante | Spicy



# Breakfast Sets

L - V: 07.00 - 15.00 | M - F: 07.00 - 15.00 | S - D: 08.00 - 15.00 | S - S: 08.00 - 15.00

## The Continental (G, H, S, L)

24€

Selección de Embutidos, Ibéricos de Guijuelo, Gran Reserva, macedonia de frutas, yogur ecológico, cesta de panes artesanos y bollería, aceite de oliva virgen extra, mantequilla y mermelada.

Assorted Iberian cuts from Guijuelo, Great Reserve (chorizo, salami, turkey & ham), fruit salad, organic yoghurt, basket of artisan bread & pastries, extra virgin olive oil, butter & jam.

## The English Breakfast (G, H, S, L, M, DS, AP)

21€

Huevos orgánicos fritos o revueltos con salchichas, bacon y baked beans, cesta de panes artesanos, ketchup, mostaza y tomate natural triturado.

Fried or scrambled organic eggs with sausage, bacon and baked beans, basket of artisan breads, ketchup, mustard and natural crushed tomato.

## The Healty Morning (G, L, FC, PC)

19€

Macedonia de Frutas, Muesly con Yogur Ecológico, Tosta de salmón ahumado en pan rústico con guacamole y nueces.

Fruit Salad, Muesly with Organic Yogurt, Smoked salmon toast on rustic bread with guacamole and walnuts.

## The Eggs Benedict (G, H, S, L, FC)

21€

Los clásicos Huevos Benedictine, huevos pochados en pan de brioche con bacon y salsa holandesa.

The classic Eggs Benedict, poached eggs on brioche bread with bacon and hollandaise sauce.

## The East Flavour (G, S, PC)

17€

Bowl de arroz basmati, gyozas al vapor, macedonia de frutas, sopa miso y filetes de anguila ahumada.

Basmati rice bowl, steamed gyozas, fruit salad, miso soup and smoked eel fillets.

*Todos los desayunos vienen con café, o té, y zumo a su elección  
All breakfasts come with coffee or tea, and a juice of your choice*

# Organic Eggs as you Wish



## Tortillas Omelette

---

- Tortilla de verduras (H) (V) - Vegetable omelette	9€
- Tortilla de setas (H) (V) - Mushroom omelette	9€
- Tortilla de jamón y queso (H, L) - Ham and cheese omelette	9€
- Tortilla al gusto (H) - Seasoned omelette	9€

## Huevos escalfados, Revueltos o Fritos con Poached, Scrambled or Fried Eggs with

---

- Bacon (S) - Bacon	+3€
- Salchichas (S, M) - Sausages	+3€
- Pechuga de pavo (S, L) - Turkey breast	+3€
- Jamón York - Cured Ham	+3€
- Tomate provenzal (G) (VE) - Roasted tomato	+3€
- Baked beans (VE) - Baked beans	+3€
- Jamón Ibérico - Iberian Ham	+7€
- Salmón ahumado (PC) - Smoked salmon	+7€

# From the Bakery



## Panes Artesanos Artisan Breads

---

Panecillo de Pasas y Nueces, baguetinas, rústico y 8 cereales, con mermeladas artesanales. (G, FC, S, GS) (VE) 8€  
Raisins and Nuts, baguettes, rustic and 8 cereals, with artisan jams.

## Surtido de bollería Assortment of pastries

---

Croissant francés, Napolitana de chocolate, Danés y Muffin de Manzana. (G, H, L, S, FC, GS) (V) 8€  
French butter Croissant, pain au chocolat, Danish pastrie and Apple Muffin.

## Tostadas de pan casero Toast of frech bread

---

- Tostada de Pavo y Queso Fresco (G, L, S) 8€  
- Toast of Turkey and Fresh Cheese
  
- Tostada de Salmón Ahumado y Guacamole (G, PC) 9€  
- Toast of Smoked Salmon and Guacamole
  
- Tostada de Tomate y Jamón Ibérico (G) 9€  
- Toast of Tomato and Iberian Ham
  
- Tostada de Tomate y Aguacate (G) (VE) 8€  
- Toast of Tomato and Avocado
  
- Tostada de Aguacate y huevos poché (G, H) (V) 8€  
- Toast of Avocado and poached eggs

# Charcuterie, Cheeses and Smoked Fish



Surtido de ibéricos de Guijuelo, Gran Reserva. 16€  
Assorted Iberian cuts from Guijuelo, Great Reserve.

Tabla de quesos del país con el acompañamiento 18€  
clásico de nueces y membrillo. (L, H, FC) (V)  
Basque cheeses board with a classic side of walnuts  
and quince.

Salmón ahumado “Keia”, emblemáticos artesanos 19€  
vizcainos. (PC)  
Keia smoked Salmon, artisan local smokehouse.

Degustación de bacalao y anguila ahumada con tosta 16€  
de aceite de oliva virgen extra. (PC)  
Tasting of smoked cod and eel on extra virgin olive oil  
toast

## Sweets



<b>Tortita de Limón, Miel y Ricotta</b> (L, G, H) (V) Pancake of Lemon, Honey and Ricotta	7€
<b>Tortita de Chocolate y Caramelo</b> (L, G, H) (V) Pancake of Chocolate and Caramel	7€
<b>Tortita de Frutos del bosque</b> (L, G, H) (V) Pancake of berries	7€
<b>Gofres con Chutney de Manzana y Arándanos</b> (L, G, H) (V) Waffles with Apple and Blueberry Chutney	7€
<b>Pan Brioche a la Plancha con mantequilla y mermelada</b> Grilled Brioche bread with butter and jam (H, L, G, FC, S) (V)	7€
<b>Tostadas Francesas con Canela y Azúcar</b> (H, L, G, FC, S) (V) French Toast with Cinnamon and Sugar	9€

# Fruits, Yogurts and Cereals



Bowl de fruta de temporada (VE)

Seasonal fruit bowl

8€

Melón, Piña, Kiwi, Fresas, Plátano, Arándanos

Melon, Pineapple, Kiwi, Strawberries, Banana, Blueberries

Bowl de avena, Frutos Rojos y Semilla de Chia (G, L) (VE)

Bowl of oatmeal with berries and chia seeds

9€

Yogures Ecológicos Organic Yogurt

4€

- Coco y Piña (L) (V)

- Coconut and Pineapple

- Arándanos (L) (V)

- Blueberry

- Natural (L) (V)

- Plain Yogurt

- Plátano y Galleta (G,L) (V)

- Banana and Biscuit

- Mango (L) (V)

- Mango

Cornflakes, Avena y Muesly (G, L, FC)

Cornflakes, Oatmeal and Muesly

6€

Para combinar con la bebida o yogurt que ud. elija

To be mixed with yogurt or milk at your choice



# Beverages



## Zumos Saludables Healthy juices (VE)

---

Zumo de melocotón Peach juice	5€
Zumo de manzana Apple juice	5€
Zumo de tomate Tomato juice	5€

## Zumos naturales Fresh fruit juices (VE)

---

Zumo de naranja Orange juice	6€
Zumo de melón y piña Melon & Pineapple juice	6€

## Zumos detox Detox juices (VE)

---

Zumo de espinacas apio y manzana (AP) Spinach, celery and apple juice	8€
Zumo de fresa, frambuesa y arándanos Strawberry, Raspberry and blueberry juice	8€



## Tés Tea

Té Moruno  
Té Moruno

3€

Té Verde Sencha  
Té Verde Sencha

3€

Té Rojo Mango y Maracuyá  
Té Rojo Mango y Maracuyá

3€

Té Blanco Pai Mu Tan  
Té Blanco Pai Mu Tan

3€

Té Negro:

- Darjeeling
- Darjeeling

3€

- Earl Grey
- Earl Grey

3€

- English Breakfast
- English Breakfast

3€

## Cafés Coffee

Expresso  
Expresso

3€

Expresso Maquiato (L)  
Expresso Maquiato

3€

Latte Maquiato (L)  
Latte Maquiato

3€

Capuchino (L)  
Capuchino

3€

Café Bombón (L)  
Café Bombón

5€

Café a la Menta  
Café a la Menta

5€



## Leche Milk

- Entera (L)  
- Whole

- Avena (G)  
- Oatmeal

- Desnatada (L)  
- Skimmed

- Soja (S)  
- Soy

- Almendra (FC)  
- Almond

- Sin Lactosa (L)  
- Lactose free

# BAR AMERICANO

ERCILLA  
DE BILBAO

*Los platos dentro de nuestro menú  
pueden contener lo siguiente:*

- (G) Gluten
- (C) Crustáceos | Crustaceans
- (H) Huevos | Eggs
- (PC) Pescados | Fish
- (CH) Cacahuetes | Peanuts
- (S) Soja | Soy
- (L) Lácteos | Lactose
- (FC) Frutos de cáscara | Nuts
- (AP) Apio | Mushrooms
- (M) Mostaza | Mustard
- (GS) Granos de sésamo | Sesame grains
- (DS) Sulfitos | Sulphites
- (A) Altramuces | Hops
- (MC) Moluscos | Mollusks
  
- (V) Vegetariano | Vegetarian
- (VE) Vegano | Vegan
- (P) Picante | Spicy

# WELCOME

**Menú Gastronómico** 13:00-15:45 / 19:00-22:30  
Gastronomic Menu

Entrantes To Start

Pescado Fish

Carne Meat

Postres Desserts

**All Day Dining** 12.00-23.00  
International Food

# Menú Gastronomico 13:00-15:45 / 19:00-22:30

## Gastronomic Menu

“Uno de los emblemas del Hotel Ercilla de Bilbao siempre ha sido su Restaurante Bermeo, en un mundo en el que la globalización ha hecho que nos olvidemos de nuestras raíces, hemos decidido romper esta regla y volver a traer a nuestros clientes el Restaurante Bermeo “de toda la vida”, el del Rabo de Toro, merluza mariscada, o el Bacalao al pil-pil.

Recuperamos estas recetas tal cual fueron concebidas desde su apertura en 1983, queriendo con ello, hacer un homenaje a todos los chef que han pasado por nuestros fogones”

Esperamos que esta esencia del Restaurante Bermeo, llene su palada y sobremesa“ .

Bienvenidos.

“One of the emblems of the Hotel Ercilla in Bilbao has always been its Bermeo Restaurant, in a world in which globalization has made us forget our roots, we have decided to break this rule and bring our clients back to the Bermeo Restaurant” of all life”, the one of the Rabo de Toro, shellfish hake, or the Cod al pil-pil.

We recover these recipes as they were conceived since their opening in 1983, wanting to pay tribute to all the chefs who have passed through our kitchens”

We hope that this essence of Bermeo Restaurant fills your palate and after-dinner“.

Welcome.



Inauguración Restaurante Bermeo . Oct. 1972.  
Inauguration Bermeo Restaurant. Oct 1972.

# Entrantes

## To Start

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O. Guijuelo Acorn-fed Iberian Ham Great Reserve from Guijuelo	32€
Lomo Iberico de bellota Gran reserva, DO Guijuelo Acorn-fed Iberian loin Gran Reserva, DO Guijuelo	29€
Anchoas del cantábrico sobadas a mano con pan de cristal (G,PC) Anchovy fillets from our bay of Biscay, hand made, with cristal bread	22€
Foie grass micuit hecho en casa al estilo tradicional, con crema de reineta, confitura de cebolla y tosta de pan de pasas (G,DS) Foie grass micuit, home made the traditional way, with reinette apple cream, onion jam and raisins toasted bread	29€
Carpaccio de cigalas y berberechos con huevas de salmón y vinagreta de mar (C,MC,DS) Crawfish and cockles carpaccio with salmon roe and sea vinaigrette	30€
Centollo con kokotxas de merluza al pil pil con nuestra receta legendaria (C,PC,DS) Spider Crab with Hake coconuts and our legendary pil pil sauce	35€
Menestra de verduras naturales con rebozados y jamón Ibérico (G,H,DS) Stew of natural vegetables with batters and ibearian ham	19€
Cremoso pisto a la bilbaína con huevos ecológicos (V)(H) Creamy ratatouille with organic eggs, bilbaína style	18€

## Pescados

### Fish

Bacalao confitado en aceite de oliva, al pil pil y a la vizcaína (PC,G,S) Cod cooked in olive oil with spinach & papaya pil pil sauce	24€
Merluza de pintxo frita con pimientos rojos asados (PC,G,H) Fresh battered Hake with roasted red peppers	28€
Chipirones en su tinta con arroz blanco (PC,C,MC,G) Squid on its own ink's sauce and white rice	26€
Lubina al horno con salsa meniere y patatas vapor (PC,C,G,L) Baked Sea Bass with meniere sauce and steamed	32€

## Carnes

### Meat

Pichón de Navaz en dos texturas con su pechuguita a la plancha y muslito estofado (G) Navaz pigeon in two textures, with its grilled breast and stewed thigh	33€
Cochinillo asado a baja temperatura y deshuesado con puré de berenjena ahumada rociado con su jugo (DS) Suckling pig, boned and roasted at low temperature with smoked eggplant purée sprinkled with its juice	28€
Centro de solomillo de vaca a la parrilla con puré de patata y pimientos rojos asados (L) Pan grilled Beef Sirloin Steak with mash potato and roasted red peppers	28€
Rabo de toro guisado, la receta de nuestra Semana Grande (DS) Ox-tail stewed, the recipe from Semana Grande	22€
Callos y morros en salsa vizcaína (P)(G,S) Tripe and snouts in vizcaína sauce	24€



# Postres

## Desserts

Sopa de chocolate blanco y cardamomo con polvo de cacao (L,S,FC) White chocolate and cardamum soup with cocoa powder	10€
Nuestra emblemática tarta de piñones con helado de pistacho (G,H,CH,S,L,FC,GS) Our emblematic Pine Nut Cake with pistaccio ice cream	10€
Tarta Tatín hecha en casa con sorbete de frambuesa (G,H,L) Home made Tatin Cake with raspberry sorbet	10€
Tarta casera de queso elaborado a la antigua, con su helado (G,H,CH,S,L,FC,GS) Homemade cheesecake made the old-fashioned way, with its ice cream	10€
Torrija esponjosa de leche aromatizada de pan brioche, flambeada y con sorbete de maracuyá (G,H,S,LFC) Flambeed spongy brioche bread toast on scented milk and passionfruit sorbet	10€
Trufa de Arrese, la de Bilbao de toda la vida (S,L) The lifelong traditional in Bilbao, Arrese's Chocolate truffles	3€

## All Day Dining 12.00-23.00 International Food

“Disfrute del mejor producto y de algunos de nuestros platos más conocidos a cualquier hora “

“Enjoy the best product and some of our best-known dishes at any time”



Pavarotti en la cocina del Hotel Ercilla. Sept. 1978.  
Pavarotti in the kitchen of the Hotel Ercilla. Sept. 1978.

Ensalada César con pollo, queso parmesano, croutons de masa madre y nuestra salsa casera (V) (G,H,PC,S, L,DS,M) 19€  
Caesar Salad with chicken, parmesan cheese, croutons of bread and our Caesar sauce

Ensalada Waldorf (V) (H,L,FC,AP) 17€  
Waldorf Salad

Ensalada de ventresca, con cebolla morada de Zalla, pimiento rojo y tomate de la Huerta (PC,H) 20€  
Ventresca salad, with purple onion from Zalla, red pepper and tomato from La Huerta

Linguini al estilo Pavarotti con puré de tomate, ajo, perejil, queso parmesano y toque picante (V) (P) (G,H,L) 21€  
Linguini Pavarotti style, with tomato purée, garlic, parsley, parmesan cheese and spicy touch

Escalope milanesa con perfume de trufa negra (H,G,DS) 21€  
Milanese escalope with black truffle scent

Espagetti carbonara en su receta original (H,G,L) 19€  
Spaghetti carbonara in its original recipe

Entrecote a la plancha , acompañado de patatas fritas,  
y salsa de queso tradicional (L) 25€  
Grilled entrecote, accompanied by French fries,  
and traditional cheese sauce

Hamburguesa de carne de Txuleta con queso idiazabal,  
canónigos, tomate y cebolla cruda (G,H,L,DS,S,AP) 20€  
Txuleta meat burger with idiazabal cheese, lamb's lettuce,  
tomato and raw onion.

Hamburguesa de pollo con mayonesa trufada y rúcula,  
y cebolla pochada (G,H,L,DS,S,AP) 18€  
Chicken burger with truffled mayonnaise and arugula,  
and poached onion.

Sandwich de roast beef, cebolla pochada, rúcula y mayonesa 17€  
de piparras en pan de brioche (G,H,M,S,L,DS)  
Roast beef sandwich with sautéed onions, rocket and green chilli  
mayonnaise

El auténtico Sandwich Club (G,H,M,S,L) 17€  
The real Sandwich Club

*Todas las hamburguesas y Sandwich vendrán acompañadas de patatas fritas caseras,  
acompañadas de nuestras salsas.  
All hamburgers and sandwiches will be accompanied by homemade fries, accompanied  
by our sauces.*

Brownie de Chocolate (G,H,CH,S,L,FC,GS) 8€  
Chocolate brownie

Arroz con leche (L) 8€  
Rice pudding

Goxua (H,L,G) 8€  
Goxua

Consulte con el Maitre el Menú para niños.  
Ask the Maitre about the Children's Menu.

# BEBIDAS

## Cocktails

---

All-day	6
Mocktails	7
Vermú Vermouth	8

## Espirituosos

---

Ginebra Gin	10
Ron Rum	12
Vodka	13
Whisky Whiskey	14
Tequila & Mezcal	16
Brandies & Cognacs	17
Champagne & Vino Champagne & Wine	18
Licores Liqueurs	20
Refrescos & Agua Soft Drinks & Water	21
Cervezas & Aperitivos Beers & Aperitifs	22

*Ahora que tiene el menú en la mano,  
¿Podemos sugerirle que se tome un  
momento? ¿Quizás hojear sus páginas sin  
pensar aún en pedir?  
Tal vez incluso cerrarlo por completo, y  
puede empezar saboreando su alrededor,  
el ambiente y los detalles de fondo. Deje  
que el bar le guíe a pedir lo que se adapte  
a sus necesidades, su estado de ánimo, la  
hora del día...*

*Now that you have the menu in hand, may  
we suggest you take a moment? Perhaps  
flick through its pages without thoughts  
of ordering yet in mind?  
Maybe even close it completely, drink in  
the room around you, devour its ambience  
and background details. Let the Bar guide  
you, in other words, to an order that fits  
your needs - your mood, your company,  
the time of day and year - just so.en*

# COCKTAILS

# ALL DAY COCKTAILS

---

## Mojito

---

- 14€ Ron, Hierbabuena, Azúcar, Lima, Soda  
Rum, Mint, Sugar, Lime, Soda

---

## Pisco Sour

---

- 15€ Pisco, Almíbar, Limón, Bitter pomelo  
Pisco, Syrup, Lemon, Grapefruit bitter

---

## Moscow Mule

---

- 14€ Vodka, Lima, Ginger beer  
Vodka, Lima, Ginger beer

---

## Kendall

---

- 14€ Ginebra London Dry con Azahar de Sevilla y Hierbabuena,  
Zumo de Naranja, Mixer de Limón  
London Dry Gin with Seville Orange Blossom & Mint,  
Orange Juice, Lemon Mixer

---

## Vesper Martini

---

- 15€ London Dry Gin, Vodka, Lillet Blanco  
London Dry Gin, Vodka, Lillet White

---

## Dry Martini

---

- 15€ London Dry Gin, Vermú Blanco  
London Dry Gin, Vermú White

---

## Espresso Martini

---

- 14€ Vodka, licor de café, azúcar, café  
Vodka, coffee liqueur, sugar, coffee

---

## Whisky Sour

---

- 15€ Whisky, zumo de lima, azúcar, angostura  
Whiskey, lime juice, sugar, Angostura



# ALL DAY COCKTAILS

---

## Old Fashioned

---

- 15€ Bourbon, sirope de azúcar, angostura  
Bourbon, sugar syrup, Angostura

---

## Bloody Mary

---

- 14€ Bloody Mary mix, zumo de naranja, zumo de tomate, vodka  
Bloody Mary mix, orange juice, tomato juice, vodka

---

## Margarita

---

- 15€ Tequila blanco, triple seco, zumo de lima  
White tequila, triple sec, lime juice

---

## Cosmopolitan

---

- 15€ Vodka, triple seco, zumo de lima, zumo de arándanos  
Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

---

## Bellini

---

- 15€ Zumo de melocotón, Prosecco  
Peach juice, Prosecco

# MOCKTAILS

---

## San Francisco

---

- 12€ Piña, melocotón, naranja, limón, granadina  
Pineapple, Peach, Orange, Lemon, Grenadine

---

## Piña Colada

---

- 12€ Crema de coco, Piña  
Coconut cream, Pineapple

# VERMÚ VERMOUTH

## Negroni

---

14€ Vermú Rojo, Bitter, Ginebra Red vermouth, Bitter, Gin  
Red Vermouth, Bitter, Gin Red vermouth, Bitter, Gin

## Americano

---

14€ Bitter, Vermú Rojo, Soda  
Bitter, Red vermouth, Soda

## Boulevardier

---

15€ Bourbon, Campari, vermú dulce  
Bourbon, Campari, sweet vermouth

## Manhattan

---

15€ Whisky, vermú rojo, angostura  
Whiskey, red vermouth, angostura

## Aperol Spritz

---

14€ Aperol, Champagne, Soda  
Aperol, Champagne, Soda

ESPIRITUOSOS

# GINEBRA GIN

On the  
rocks Mixed

## Genever Old Tom

---

8 | 12€ Zuidam Genever Holland

On the  
rocks Mixed

## Secas Dry

---

12 | 16€ Sipsmith VJOP U.K.

8 | 12€ Sipsmith U.K.

8 | 12€ Bulldog U.K.

12 | 16€ N°209 U.K.

8 | 12€ Martin Miller's U.K.

10 | 14€ Oxley U.K.

8 | 12€ Seagrams Canada

On the  
rocks Mixed

## Especiadas Spiced

---

8 | 12€ Citadelle France

8 | 12€ Mombasa U.K.

On the  
rocks Mixed

## Cítricas Citrus

---

8 | 12€ Beefeater 24 France

8 | 12€ Nordés Spain

10 | 14€ Bombay Shapphire Premium Cru U.K.

8 | 12€ Tanqueray Rangpur U.K.

10 | 14€ Tanqueray Ten U.K.

On the  
rocks Mixed

## Florales Florals

---

10 | 14€ Hendricks U.K.

8 | 12€ Wint & Lila Spain

# GINEBRA GIN

On the  
rocks Mixed

## Herbales Herbals

---

10 | 14€ Gin Mare Spain

On the  
rocks Mixed

## Botánicas Botanical

---

10 | 14€ Alkemist Spain

12 | 16€ G'Vine Floraison France

18 | 22€ Monkey 47 Germany

On the  
rocks Mixed

## Afrutados Fruity

---

10 | 14€ Brockmans U.K.

8 | 12€ Puerto de Indias Spain

# RON RUM

On the  
rocks Mixed

## Estilo Hispano Hispanic Style

---

10   14€	Barceló Imperial Dominican Republic
10   14€	Brugal Blanco Dominican Republic
10   14€	Brugal Extra Viejo Dominican Republic
10   14€	Brugal 1888 Dominican Republic
70   74€	Brugal Siglo de Oro Rep. Dominicana
18   22€	Diplomático 12 Reserva Exclusiva Venezuela
70   74€	Diplomático Ambassador Venezuela
12   16€	Flor de Caña 12 Nicaragua
10   14€	Havana Club 7 Cuba
10   14€	Matusalem 15 Gran Reserva Dominican Republic
16   20€	Santa Teresa 1796 Venezuela
20   24€	Zacapa 23 Guatemala
70   74€	Zacapa XO Guatemala

On the  
rocks Mixed

## Especiado Spiced

---

8   12€	Don Papa Filipinas
8   12€	Kraken Black Spiced U.K.

On the  
rocks Mixed

## Estilo Británico British Style

---

8   12€	Plantation Original Dark Trinidad y Jamaica
12   16€	Plantation Overproof Trinidad y Jamaica

# VODKA

On the  
rocks Mixed

## Vodka

---

10   14€	<b>Basmoon</b> Basque de Patata Agria, Sour Potato de Álava
12   16€	<b>Belvedere</b> Polaco, Polish de Centeno, Rye
12   16€	<b>Cîroc</b> Francés, French de Uva, Grape
16   20€	<b>Grey Goose</b> Francés, French Wheat de Trigo
50   54€	<b>Grey Goose VX</b> Francés, French Wheat de Trigo
8   12€	<b>Jackal</b> Vasco, Patata agria

# WHISKY WHISKEY

On the  
rocks Mixed

## Scotch Malt

---

8   12€	Cardhu 12 Years
22   26€	Glenkinchie 12
16   20€	The Glenrothes, Vintage Reserve
8   12€	Monkey Shoulder
16   20€	Johnnie Walker Green Label
21   25€	Macallan 12 Double Cask
46   50€	Macallan Sienna 15 Double Cask
66   70€	Macallan Rubi 18 Double Cask
71   75€	Macallan Rare Cask

On the  
rocks Mixed

## Smoked Scotch Malt

---

10   14€	The Ardmore Legacy
41   45€	Lagavulin 16
21   25€	Laphroaig 10
10   14€	Talisker Storm

On the  
rocks Mixed

## Irlandés Irish Malt

---

12   16€	Connemara Tubed
10   14€	Jameson



# WHISKY WHISKEY

On the  
rocks Mixed

## Americano American

---

- 12 | 16€ Maker's Mark Bourbon
- 10 | 14€ Bulleit Bourbon
- 12 | 16€ Bulleit Rye
- 10 | 14€ Jack Daniel's Gentleman Jack Tennessee Whiskey

On the  
rocks Mixed

## Japonés Japanese

---

- 46 | 50€ Hibiki Harmony of Finest Whiskies
- 41 | 45€ Yamazaki Single Malt
- 41 | 45€ Hakushu Single Malt

On the  
rocks Mixed

## Scotch Blend

---

- 8 | 12€ Chivas Regal 12
- 10 | 14€ Johnnie Walker Black Label
- 10 | 14€ Johnnie Walker Red Label
- 14 | 18€ Johnnie Walker Gold Reserve
- 70 | 74€ Johnnie Walker Blue Label

# TEQUILA & MEZCAL

## Tequila & Mezcal

---

10€	Curado Tequila Blanco Infusionado con Agave Cocido
12€	Mezcal Alipús San Andrés 100% Agave Espadín
12€	Avión Reposado
41€	Avión 44

# BRANDIES & COGNACS

## Brandy

---

12€	Carlos I Brandy de Jerez
21€	Carlos I Imperial Brandy de Jerez
12€	Cardenal Mendoza Brandy de Jerez
20€	Brandy 1866 Puerto de Santa María
50€	Peinado Solera 100 Años Castilla-La Mancha
25€	Peinado Solera 20 Años Castilla-La Mancha

## Fine Vin Brule

---

12€	Ysabel Regina Jerez S.G.Rva, Cognac VSOP y P.X
-----	--

## A.O.C Cognac

---

20€	Courvoisier VSOP
65€	Hennessy XO
20€	Rémy Martin VSOP

## A.O.C Armagnac

---

15€	Clés des Ducs VSOP
12€	Dartigalongue 1978 Bas Armagnac

## Calvados & Sagardoz

---

12€	Père Magloire AOC Calvados, Pays d'Auge
-----	--

## CHAMPAGNE & VINO CHAMPAGNE & WINE

Copa	Champagne
<hr/>	
20€	Veuve Clicquot Brut Yellow Label
25€	Veuve Clicquot Rose
10€	Cava Juvé y Camps Rva. Familia
Copa	Tintos Red
<hr/>	
4.5€	Viña Alberdi Crianza Tempranillo DOCa Rioja Alta
8€	Viña Arana Gran Reserva Reserva Tempranillo y Mazuelo DOCa Rioja Alta
6€	Viña Ardanza Reserva Tempranillo y Garnacha, DOCa Rioja, Alta
8€	Conde de San Cristobal Tinta Fina , Cabernet y Merlot D.O Ribera de Duero

Para botellas completas consulte nuestra Carta de Vinos y Champagne  
For full bottles please consider checking our Wine & Champagne Menu

# CHAMPAGNE & VINO CHAMPAGNE & WINE

Copa	Blancos Whites
<hr/>	
4.5€	Marqués de Riscal Verdejo DO Rueda
4.5€	Enate Chardonnay DO Somontano
5€	Albariño Terras Gauda DO Rías Baixas
5€	Señorío de Otxaran Joven DO Bizkaiko Txakolina
4.5€	Manzanilla Solear Sanlúcar de Barrameda Jerez
4.5€	Fino DO Jerez-Xérès-Sherry
4.5€	Oloroso DO Jerez-Xérès-Sherry
Copa	Rosado Rosé
<hr/>	
5€	Brunus Rosé Garnacha Tinta, DO Montsant
Copa	Vinos Dulces Fortified Sweet Wine
<hr/>	
20€	PX Ximénez-Spínola Pedro Ximénez Muy Viejo +15 años DO Jerez-Xérès Sherry
5€	Graham's Tawny Tawny Port DO Oporto
5€	Duquesa

Para botellas completas consulte nuestra Carta de Vinos y Champagne  
For full bottles please consider checking our Wine & Champagne Menu

# LICORES LIQUEURS

Copa	Licores Liqueurs
10€	Orujo Blanco Pazo de Valdomiño Galicia
10€	Orujo de Hierbas Pazo de Valdomiño Galicia
10€	Orujo de Cilantro Pazo de Valdomiño Galicia
10€	Crema de Orujo Galicia
10€	Orujo de Café Pazo de Valdomiño Galicia
10€	Patxaran Sierra de Orduña País Vasco
10€	Pacharán Baines Navarra
10€	Licor 43 Murcia
10€	Granpecher Andalucía
10€	Granpomier Andalucía
10€	Anís del Mono Cataluña
10€	Anisette Marie Brizard País Vasco
10€	Chartreuse Amarillo 40% ABV France
10€	DOM Bénédictine France
10€	Grand Marnier Cordon Rouge France
10€	Cointreau France
10€	Mandarine Napoléon France
10€	Baileys Escocia
10€	Frangelico Italia
10€	Tía María Italia
10€	Cherry Heering Dinamarca
10€	Drambuie Escocia

# REFRESCOS & AGUA SOFT DRINKS & WATER

## Agua Water

---

4.5€	Solán de Cabras 0,5 l Still Water 1l
6€	San Pellegrino Con Gas 250 ml Sparkling Water
4.5€	Refrescos Soft Drinks
5€	Zumo de Frutas Fruit Juices
8€	Zumo de Naranja Natural Fresh Orange Juice

## Cafés Coffees

---

4€	Espresso
4€	Espresso Macciato
4€	Café Latte
5€	Capuccino
5€	Latte Macciato
5€	Capuccino Frio Iced Capuccino
12€	Café Irlandés Irish Coffee
7€	Café Bombón Bonbon coffee
9€	Café a la menta Mint coffee

## Tés Teas

---

4€	Té Negro: English Breakfast BOP, Earl Grey, Darjeeling Black Te, English Breakfast BOP, Earl Grey, Darjeeling
4€	Té Verde Sencha, Moruno con Menta Green Tea, Sencha, Moroccan with mint
4€	Té Rojo Pu Erh Red Tea Pu Erh
4€	Té Rojo Pu Erh con Mango y Fruta de la Pasión Passion Fruit & Mango Pu Erh
4€	Té Blanco Pai Mu Tan Superior White Tea Pai Mu Tan Superior

# CERVEZAS & APERITIVOS BEERS & APERITIFS

## Cervezas Beers

---

5€	<b>Mahou Barril, 30cl</b> Mahou Draft Beer
9€	<b>Pinta de Mahou</b> Mahou Draft Beer, Pint
8€	<b>Alhambra 1925, 33 cl</b>
8€	<b>Mahou Gluten Free</b>
8€	<b>Mahou Maestra Dunkel, 33 cl</b> Black Maestra Dunkel, Stout
8€	<b>Warsteiner 00% ABV, 33 cl</b>
9€	<b>Casimiro Mahou Extra, 33cl</b>

## copa | preparado **Aperitivos Aperitifs**

---

8   12€	<b>Vermú Atxa (Rojo/Blanco/Mango/Naranja)</b> Basque Country, Rojo, País Vasco
8   12€	<b>Martini (Rosso/Blanco)</b> Vermouth di Torino
8   12€	<b>Martini Riserva Rubino</b> Vermouth di Torino
8   12€	<b>Martini Riserva Ambratto</b> Vermouth di Torino
8   12€	<b>Martini Bitter</b> Vermouth di Torino
8   12€	<b>Vermouth Noilly Prat</b> France, Dry

## copa | combinado

8   12€	<b>Campari</b> Bitter di Milano
8   12€	<b>Aperol</b> Aperitivo Italiano



