

# 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) 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



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

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

---

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

# 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 fresh 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

## Cafés Coffee

Té Moruno Té Moruno	3€	Expresso Expresso	3€
Té Verde Sencha Té Verde Sencha	3€	Expresso Maquiato (L) Expresso Maquiato	3€
Té Rojo Mango y Maracuyá Té Rojo Mango y Maracuyá	3€	Latte Maquiato (L) Latte Maquiato	3€
Té Blanco Pai Mu Tan Té Blanco Pai Mu Tan	3€	Capuchino (L) Capuchino	3€
Té Negro: • Darjeeling • Darjeeling	3€	Café Bombón (L) Café Bombón	5€
• Earl Grey • Earl Grey	3€	Café a la Menta Café a la Menta	5€
• English Breakfast • English Breakfast	3€		



## 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) 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

# 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) 10€  
White chocolate and cardamum soup with cocoa powder

Nuestra emblemática tarta de piñones con helado de pistacho (G,H,CH,S,L,FC,GS) 10€  
Our emblematic Pine Nut Cake with pistaccio ice cream

Tarta Tatín hecha en casa con sorbete de frambuesa (G,H,L) 10€  
Home made Tatin Cake with raspberry sorbet

Tarta casera de queso elaborado a la antigua, con su helado (G,H,CH,S,L,FC,GS) 10€  
Homemade cheesecake made the old-fashioned way, with its ice cream

Torrija esponjosa de leche aromatizada de pan brioche, flambeada y con sorbete de maracuyá (G,H,S,LFC) 10€  
Flambeed spongy brioche bread toast on scented milk and passionfruit sorbet

Trufa de Arrese, la de Bilbao de toda la vida (S,L) 3€  
The lifelong traditional in Bilbao, Arrese's Chocolate truffles

## 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	5
Mocktails	6

## Espirituosos

---

Gin	8
Ron	10
Vodka	11
Whiskey	12
Brandies & Cognacs	14
Tequila & Mezcal	15
Vino & Champagne	16
Licores	18
Cervezas & Aperitivos	19
Refrescos & Agua	20

*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.*

# COCKTAILS

# All day cocktails

## *Mojito*

---

Ron, Hierbabuena, Azúcar, Lima, Soda 10€  
Rum, Mint, Sugar, Lime, Soda

## *Aperol Spritz*

---

Aperol, Champagne, Soda 10€  
Aperol, Champagne, Soda

## *Pisco Sour*

---

Pisco, Almíbar, Limón, Bitter pomelo 10€  
Pisco, Syrup, Lemon, Grapefruit bitter

## *Moscow Mule*

---

Vodka, Lima, Ginger beer 10€  
Vodka, Lima, Ginger beer

## *Negroni*

---

Vermú Rojo, Bitter, Ginebra 10€  
Red vermouht, Bitter, Gin

## *Americano*

---

Bitter, Vermú Rojo, Soda 10€  
Bitter, Red vermouht, Soda

## *Kendall*

---

Ginebra London Dry con Azahar de Sevilla 10€  
y Hierbabuena, Zumo de Naranja,  
Mixer de Limón  
London Dry Gin with Seville Orange Blossom & Mint,  
Orange Juice, Lemon Mixer

## *Dark 'n' Stormy*

---

Ron Negro Especiado, Ginger Beer, Lima, 10€  
Aromatic Bitters  
Black Spiced Rum, Ginger Beer, Lime,  
Aromatic Bitters

## *Vesper*

---

London Dry Gin, Vodka, Lillet Blanco 10€  
London Dry Gin, Vodka, Lillet White

## *Dry Martini*

---

London Dry Gin, Vermú Blanco 10€  
London Dry Gin, Vermú White



# Mocktails

## *San Francisco*

---

Piña, melocotón, naranja, limón, granadina 10€  
Pineapple, Peach, Orange, Lemon, Grenadine

## *Piña Colada*

---

Crema de coco, Piña 10€  
Coconut cream, Pineapple

# ESPIRITUOSOS

# Ginebra

## Gin

### Genever Old Tom copa | combinado€

---

Zuidam Genever Oude 3 jaar Holland	10   15€
Zuidam Genever Holland	6.5   10€

### Secas Dry

---

Sipsmith VJOP U.K.	10   15€
Sipsmith U.K.	6.5   10€
Broker's U.K.	6.5   10€
Bulldog U.K.	6.5   10€
Nº3 U.K.	8.5   12€
Nº209 U.K.	10   15€
Martin Miller's U.K.	6.5   10€
Oxley U.K.	8.5   12€
Seagrams Canada	6.5   10€

### Especiadas Spiced

---

Citadelle France.	6.5   10€
Mombasa U.K.	6.5   10€

### Cítricas Citrus

---

Beefeater 24 France	6.5   10€
Boxer U.K.	6.5   10€
Nordés Spain	6.5   10€
Star of Bombay U.K.	8.5   12€
Tanqueray Rangpur U.K.	6.5   10€
Tanqueray Ten U.K.	6.5   10€

### Florales Florals

---

Hendricks U.K.	8.5   12€
Wint & Lila Spain	6.5   10€

# Ginebra

## Gin

Herbales Herbals copa | combinado€

---

Gin Mare Spain 8.5 | 12€

Botánicas Botanical

---

Alkemist Spain 8.5 | 12€

G'Vine Floraison France 10 | 15€

Jinzu U.K. 8.5 | 12€

Monkey 47 Germany 15 | 20€

Afrutados Fruity

---

Brockmans U.K. 8.5 | 12€

Puerto de Indias Spain 6.5 | 10€

# Ron

## Rum

### Estilo Hispano *Hispanic Style* copa | combinado€

---

Montero Reserva Granada Spain	6.5   10€
Francisco Montero Gran Reserva Ltd Ed Spain	15   20€
Abuelo 12 Panama	8.5   12€
Barceló Imperial Dominican Republic	8.5   12€
Botran 8 Guatemala	6.5   10€
Brugal Blanco Dominican Republic	6.5   10€
Brugal Extra Viejo Dominican Republic	6.5   10€
Brugal 1888 Dominican Republic	8.5   12€
Brugal Siglo de Oro Rep. Dominicana	40   45€
Cacique Venezuela	6.5   10€
Diplomático 12 Reserva Exclusiva Venezuela	10   15€
Diplomático Ambassador Venezuela	60   65€
Flor de Caña 12 Nicaragua	8.5   12€
Havana Selección Maestros Cuba	10   15€
Havana Club 7 Cuba	6.5   10€
Matusalem 15 Gran Reserva Dominican Republic	8.5   12€
Negrita Top Series Spain	6.5   10€
Santa Teresa 1796 Venezuela	10   15€
Zacapa 23 Guatemala	15   20€
Zacapa XO Guatemala	40   45€

### Especiado *Spiced*

---

Don Papa Filipinas	6.5   10€
Kraken Black Spiced U.K.	6.5   10€
Captain Morgan Spiced Gold Jamaica	6.5   10€

### Estilo Británico *British Style*

---

Bacardi 8 Bahamas	8.5   12€
Captain Morgan Jamaica	6.5   10€
El Dorado 15 Años Guyana	10   15€
Plantation Original Dark Trinidad y Jamaica	6.5   10€

### Rhum Agricole

---

Trois Rivières Cuvée de l'Océan Blanc Agricole, Martinique	6.5   10€
Trois Rivières V.S.O.P. Rhum Vieux Agricole Martinique	8.5   12€
Trois Rivières Triple Millésime '98, '00, '07, Martinique	10   15€

# Vodka

---

	copa   combinado€
<b>Basmoon</b> Basque de Patata Agria, Sour Potato de Álava	8.5   12€
<b>Belvedere</b> Polaco, Polish de Centeno, Rye	10   15€
<b>Cîroc</b> Francés, French de Uva, Grape	8.5   12€
<b>Grey Goose</b> Francés, French Wheat de Trigo	10   15€
<b>Grey Goose VX</b> Francés, French Wheat de Trigo	30   35€
<b>Ketel One</b> Vodka Holandés de Trigo	6.5   10€
<b>Snow Leopard</b> Vodka Polaco, Polish de Espelta	8.5   12€

# Whisky

## Whiskey

### Scotch Malt

---

copa | combinado€

Cardhu 12 Years	6.5   10€
Cardhu Gold Reserve	8.5   12€
Dalwhinnie 15	10   15€
Glenkinchie 12	15   20€
The Glenrothes, Vintage Reserve	10   15€
Monkey Shoulder	6.5   10€
Johnnie Walker Green Label	10   15€
The Singleton Spey Cascade	8.5   12€
Macallan	POA€

### Smoked Scotch Malt

---

The Ardmore Legacy	6.5   10€
Highland Park 12	10   15€
Lagavulin 16	20   25€
Laphroaig 10	8.5   12€
Talisker 10	10   15€
Talisker Storm	10   15€

### Irlandés Irish Malt

---

Connemara	8.5   12€
Jameson	6.5   10€

### Scotch Single Grain

---

Haig Club	10   15€
-----------	----------

# Whisky

## Whiskey

### Americano American copa | combinado€

---

Maker's Mark Bourbon	8.5   12€
Bulleit Bourbon	6.5   10€
Bulleit Rye	8.5   12€
Jack Daniel's Gentleman Jack Tennessee Whiskey	8.5   12€
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey	10   15€
Jim Beam 12 Signature Craft Bourbon	6.5   10€
Knob Creek Bourbon	8.5   12€

### Japonés Japanese

---

Hibiki Harmony of Finest Whiskies	40   45€
Yamakazi Single Malt	30   35€
Hakushu Single Malt	20   25€

### Scotch Blend

---

Chivas Regal 12	8.5   12€
Johnnie Walker Black Label	8.5   12€
Johnnie Walker Red Label	6.5   10€
Johnnie Walker Gold Reserve	10   15€
Johnnie Walker Blue Label	60   65€
The Naked Grouse	8.5   12€



# Brandies & Cognacs

Brandy	copa   combinado€
Carlos I Brandy de Jerez	6.5   10€
Carlos I Imperial Brandy de Jerez	15   20€
Cardenal Mendoza Brandy de Jerez	6.5   10€
Gran Duque de Alba Brandy de Jerez	6.5   10€
Larios 1866 Puerto de Santa María	10   15€
3000 Botellas-Ximénez-Spínola Jerez	45   50€
Peinado Solera 100 Años Castilla-La Mancha	40   45€
Peinado Solera 20 Años Castilla-La Mancha	15   20€

## Fine Vin Brule

Ysabel Regina Jerez S.G.Rva, Cognac VSOP y P.X	10   15€
--	----------

## A.O.C Cognac

Courvoisier VS	6.5   10€
Courvoisier VSOP	8.5   12€
Hennessy XO	60   65€
Rémy Martin VSOP	10   15€

## A.O.C Armagnac

Clés des Ducs VSOP	6.5   10€
Sempé VSOP	6.5   10€
Dartigalongue 1978 Bas Armagnac	25   30€

## Calvados & Sagardoz

Sagardoz Txuria Basque Country, White, País Vasco	6.5   10€
Sagardoz Añejo Basque Country, País Vasco	6.5   10€
Sagardoz GOZoa Basque Country, Sweet, País Vasco	8.5   12€
Père Magloire	6.5   10€
AOC Calvados, Pays d'Auge	

# Tequila & Mezcal

## Tequila & Mezcal copa | combinado€

---

Don Julio 1942 Añejo 100% Agave Azul 40 | 45€

Don Julio Reposado 100% Agave Azul 10 | 15€

Curado Tequila Blanco Infusionado con Agave Cocido 10 | 15€

Sauza 901 Tequila Silver 100% Agave Azul 8.5 | 12€

Mezcal Alipús San Andrés 100% Agave Espadín 10 | 15€

## Pisco

---

1615 Gran Terruño Acholado Perú 6.5 | 10€

1615 Gran Terruño Mosto Verde, Torontel Perú 8.5 | 12€

# Champagne&Vino

## Champagne&Wine

Champagne	copa   botella€
Veuve Clicquot Brut Yellow Label 3/8	50€
Taittinger Brut Réserve	80€
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	90€
Dom Pérignon	275€
Veuve Clicquot Brut La Grande Dame	300€

### Tintos Red

Viña Alberdi	3.6   20€
Crianza Tempranillo DOCa Rioja Alta	
Viña Arana Gran Reserva	7   35€
Reserva Tempranillo y Mazuelo DOCa Rioja Alta	
Viña Ardanza	5.2   30€
Reserva Tempranillo y Garnacha, DOCa Rioja, Alta	
Pago de Carraovejas	10   50€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot, DO Ribera de Duero	
Vega Sicilia ÚNICO Reserve Especial	375€
Tinto Fino y Cabernet Sauvignon DO Ribera de Duero	

# Champagne&Vino

## Champagne&Wine

### Blancos White

---

Marqués de Riscal Verdejo DO Rueda	3.6   20€
Circe Verdejo DO Rueda	3.6   20€
Enate Chardonnay DO Somontano	3.6   20€
Mar de Frades Albariño DO Rías Baixas	5   25€
Señorío de Otxaran Joven DO Bizkaiko Txakolina	4   22€
Manzanilla Sanlúcar de Barrameda Jerez	3.6   20€
Fino DO Jerez-Xérès-Sherry	3.6   20€
Oloroso DO Jerez-Xérès-Sherry	3.6   20€

### Rosado Rosé

---

Brunus Rosé Garnacha Tinta, DO Montsant	4   22€
--	---------

### Vinos Dulces Fortified Sweet Wine

---

PX Ximénez-Spínola Pedro Ximénez Muy Viejo +15 años DO Jerez-Xérès Sherry	20   120€
Romate PX Pedro Ximenez +5 años, DO Jerez-Xérès-Sherry	3.6   20€
Graham's Tawny Tawny Port DO Oporto	5   25€

# Licores

## Liqueurs

Licores Liqueurs	copa   combinado€
Orujo Blanco Pazo de Valdomiño Galicia	6.5   10€
Orujo de Hierbas Pazo de Valdomiño Galicia	6.5   10€
Orujo de Cilantro Pazo de Valdomiño Galicia	6.5   10€
Crema de Orujo Galicia	6.5   10€
Orujo de Café Pazo de Valdomiño Galicia	6.5   10€
Patxaran Sierra de Orduña País Vasco	6.5   10€
Pacharán Baines Navarra	6.5   10€
Licor 43 Murcia	6.5   10€
Granpecher Andalucía	6.5   10€
Granpomier Andalucía	6.5   10€
Anís del Mono Cataluña	6.5   10€
Anisette Marie Brizard País Vasco	6.5   10€
Chartreuse Amarillo 40% ABV France	6.5   10€
DOM Bénédicte France	6.5   10€
Grand Marnier Cordon Rouge France	6.5   10€
Cointreau France	6.5   10€
Mandarine Napoléon France	6.5   10€
Baileys Escocia	6.5   10€
Frangelico Italia	6.5   10€
Tía María Italia	6.5   10€
Cherry Heering Dinamarca	6.5   10€
Drambuie Escocia	6.5   10€

# Cervezas&Aperitivos

## Beers&Aperitifs

### Cervezas Beers

---

Mahou Barril, 30cl Mahou Draft Beer	3€
Pinta de Mahou Mahou Draft Beer, Pint	6€
Alhambra 1925, 33 cl	6€
Mahou Gluten Free	5€
Mahou Maestra Dunkel, 33 cl Black Maestra Dunkel, Stout	6€
Mahou Casimiro Trigo, 33 cl Wheat Beer	7€
Mahou Casimiro Ale, 33 cl	7€
Mahou Casimiro Lager, 33 cl	7€
Mahou Casimiro Extra, 7% ABV, 33 cl	7€
Warsteiner 00% ABV, 33 cl	6€

### Aperitivos Aperitifs

---

copa | combinado€

Vermú Atxa Basque Country, Rojo, País Vasco	4   10€
Vermú Atxa Basque Country, Blanco, País Vasco	4   10€
Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth di Torino Rosso	5.5   10€
Martini Bianco Riserva Speciale Ambrato Vermouth di Torino Bianco	5.5   10€
Vermouth Noilly Prat France, Dry Blanc	5.5   10€
Campari Bitter di Milano	5.5   10€
Aperol Aperitivo Italiano	5.5   10€
Fernet Branca	5   10€
Mandragola Carlo Alberto Amaro fortemente digestivo 45% ABV, Italia	8.5   12€
Lillet Blanc Aperitivo Francés	5   10€

# Refrescos & agua

## Soft drinks & water

### Agua Water

---

Solán de Cabras Sin Gas 1l Still Water 1l	3.5€
Solán de Cabras Sin Gas 0,5l Still Water 0,5l	2.8€
San Pellegrino Con Gas Sparkling Water	3.5€
Refrescos Soft Drinks	3.25€
Zumo de Frutas Fruit Juices	3.5€
Zumo de Naranja Natural Fresh Orange Juice	3.5€

### Cafés Coffees

---

Espresso	3€
Espresso Macchiato	3€
Café Latte	3€
Capuccino	3€
Latte Macchiato	4€
Capuccino Frio Iced Capuccino	4€
Café Irlandés Irish Coffee	10€

### Tés Teas

---

Té Negro: English Breakfast BOP, Earl Grey, Darjeeling Black Te, English Breakfast BOP, Earl Grey, Darjeeling	3€
Té Verde Sencha, Moruno con Menta Green Tea, Sencha, Moroccan with mint	3€
Té Rojo Pu Erh Red Tea Pu Erh	3€
Té Rojo Pu Erh con Mango y Fruta de la Pasión Passion Fruit & Mango Pu Erh	3€
Té Blanco Pai Mu Tan Superior White Tea Pai Mu Tan Superior	3€