

# 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

# Desayunos

## Breakfast

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) 17€

---

Selección de embutidos, macedonia de frutas, yogur ecológico, cesta de panes artesanos y bollería aceite de oliva virgen extra, mantequilla y mermelada.  
Assorted charcuterie (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) 17€

---

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

Fried or scrambled organic eggs, with British sausages, bacon & baked beans, basket of artisan bread, ketchup, mustard, extra virgin olive oil and crushed fresh tomato.

### The French Connection (V) (G, H, S, L, FC) 17€

---

Tostada de brioche a la plancha, cesta de panes artesanos y bollería, muesli con yogur ecológico, mantequilla y mermelada.

Grilled brioche toast, basket of artisan bread & pastries, muesli with organic yoghurt, butter & jam.

### The Healthy Morning (G, L, FC, PC) 17€

---

Macedonia de frutas, muesli con yogur ecológico, tosta de salmón ahumado en pan rústico y tosta de guacamole y nueces.

Fruit salad, muesli with organic yoghurt, smoked salmon, guacamole & walnut toast.

### The Eggs Benedict (G, H, S, L, FC) 17€

---

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

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

### The East Flavour (G, S, PC) 17€

---

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

Basmati rice bowl, steamed Dim Sum, 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*

# Desayunos a la carta

## Breakfast a la carte

Dos huevos ecológicos de caserío al gusto; fritos, revueltos, escalfados o tortilla (H) Two organic eggs made to your taste; fried, scrambled, poached or an omelette	9€
Salchichas (G, S), Bacon (S), Jamón York, Pechuga de pavo (S, L), Tomate provenzal (G), Baked beans Sausage, Bacon, Ham, Turkey Breast, Local tomatoes, Baked beans	+3€
Jamón Ibérico, Salmón ahumado (PC) Iberico ham, Smoked salmon	+7€
Cesta de panes artesanos y bollería (V) (L, G, H, S) Basket of artisan breads and pastries	8€
Tosta de salmón ahumado rociada con aceite de oliva virgen extra en pan artesano de masa madre (G, PC) Smoked salmon on artisan bread with extra virgin olive oil	9€
Tostada de pan con tomate y jamón Ibérico (G) French bread toasted with tomato and jamón Ibérico	8€
Tostada de pan con tomate y aguacate (VE) (G) French bread toasted with tomato and avocado	8€
Tostada de pan brioche a la plancha con mantequilla y mermelada (V) (H, L, G, FC) Grilled brioche bread with butter and jam	7€
Tortitas con sirope de chocolate, fresa o caramelo y auténtica nata montada (V) (L, G, H) Pancakes with chocolate, strawberry or caramel syrup and whipped cream	7€

## Refrescos y Aguas

---

Agua Solán de Cabras sin gas 1l Solán de Cabras still water 1l	3.5€
Agua Solán de Cabras sin gas 500ml Solán de Cabras still water 500ml	2.8€
Agua San Pellegrino con gas 500ml San Pellegrino sparkling water 500ml	3.5€
Refrescos Sodas	3.25€
Tónica Schweppes Schweppes Tonic water	3.25€

Zumo de naranja natural (VE) Fresh Orange juice	3.5€
Zumo detox de fresas, frambuesas, arándanos, espinacas y jengibre (VE) Fresh detox juice with strawberry, raspberry, blueberry, spinach and ginger	7€
Zumo detox de naranja, plátano, zanahoria y jengibre (VE) Fresh detox juice with orange, banana, carrot and ginger	7€
Batido natural cubierto de auténtica nata montada (vainilla, plátano, chocolate, frambuesa, caramelo, After Eight) (V) (G, L, H, S, FC) Milkshake with whipped cream on top (vanilla, banana, chocolate, raspberry, caramel, After Eight)	7€

Tés		Cafés	
Té Negro Black Tea	3€	Café solo Black coffee	3€
English Breakfast BOP, Earl Grey, Darjeeling		Espresso Macchiato (L)	3€
Té Verde Sencha, Moruno de menta Green Tea Sencha, Moroccan Mint Tea	3€	Café Latte (L)	3€
		Latte Macchiato (L)	4€
Té Rojo Pu Erh, Pu Erh sabor mango maracuyá Red Tea Pu Erh, Pu Erh with Mango and Passionfruit	3€	Capuccino (L)	3€
		Capuccino frio (L)	4€
		Café Irlandés (L) Irish Coffee	10€
Té Blanco Pai Mu Tan Superior White Tea Pai Mu Tan Superior	3€		

# 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

Mantenemos relaciones muy cercanas con nuestros proveedores locales, garantizando a nuestros huéspedes la calidad y la frescura de todos nuestros productos. Por favor consulte los platos especiales del día con nuestro equipo antes de pedir. Muchas gracias.

We hold the closest relationships with our suppliers, ensuring fresh quality ingredients for all our guests on a daily basis. Please speak to our waiter before you order for any specials of the day.

## Entrantes To Start

---

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo, con tostas de pan con tomate (G) Iberian Ham (D.O. Guijuelo) and tomato toast	28€
Boquerones del Cantábrico con aceite de pimentón de la vera y pimienta negra (PC) Preserved anchovies from our Cantabrian Sea ith paprika oil and black pepper.	16€
Filetes de antxoas de Ondarroa "Aguirreoa" (PC) Anchovy fillets "Aguirreoa" from Ondarroa	20€
Fritura de pimientos del país de la huerta de Iturregui (VE) Fried green peppers from Iturregui's vegetable garden	12€
Salmón ahumado con guarnición de huevo cocido, alcaparras y cebolleta (PC, H, DS) Smoked Salmon with shaved boiled egg, capers and a spring onion garnish	19€
Las Croquetas caseras del chef (G, H, L, PC) Chef's homemade croquetas	12€
Gambas de Huelva cocidas o a la plancha (C, DS) Grilled or boiled fresh prawns from Huelva	30€
Tartar de ventresca de atún rojo (toro) con chalotas, yema de huevo de caserío y paté de trufa negra (H, PC, S, M, DS) Red Tuna tartar with shallots, organic egg yolk and black truffle	30€
Rabas de chipirón auténtico con cebolla crocante y salsa alioli (G, H, MC, S, M) Batter coated fried squids with crunchy onions and alioli sauce	12€

## Clásicos Classics

---

<b>Corazones de alcachofas de navarra a la plancha con lascas de jamón Ibérico</b> Grilled artichokes from Navarra with Iberian ham	16€
<b>Tronco de solomillo a la parrilla con salsa de Idiazábal (L)</b> Pan-grilled Sirloin steak with Idiazábal cheese sauce	29€
<b>Entrecot de Ganado mayor a la parrilla laminado y con patatas especiadas</b> Grilled and sliced entrecote with a side of sautéed potatoes with aromatic herbs	23€
<b>Merluza del cantábrico a la romana con pimientos rojos asados en casa (G, H, PC)</b> Fried hake fillets with homemade roasted peppers	25€
<b>Bacalao confitado en aceite de oliva con pil pil de espinacas y papaya (PC)</b> Cod preserved in olive oil with spinach & papaya pil pil sauce	22€
<b>Crema de porrusalda con croutons de masa madre y bouquet de hongos confitados (VE) (G)</b> Leek stew, the traditional Basque way, with bread crumbs on mushroom confit	18€
<b>Salmorejo fresco con dados de jamón ibérico (G)</b> Fresh Salmorejo (tomato gazpacho) with Iberian ham chunks	18€
<b>Tradicional pisto a la bilbaína con huevos ecológicos de caserío (V) (H)</b> Pisto a la bilbaína (Ratatouille peppers) made with organic eggs	16€
<b>Verduras a la parrilla con salsa romesco (VE) (G, FC, DS)</b> Grilled fresh vegetables with romesco sauce	16€
<b>Salmón a la parrilla con salsa de marisco y mantequilla (G,C,PC,DS)</b> Grilled salmon with a butter and shellfish sauce	20€
<b>Pescado del día</b> Por favor consulte con nosotros las opciones de pescado fresco (PC) Fish of the day Please ask what fresh fish is available today	S/M Market Price

## Hamburguesas & Sandwiches Burgers & Sandwiches

---

Hamburguesa de Black Angus con queso cheddar, canónigos y tomate, acompañada de ketchup, mostaza, mayonesa y patatas fritas (G, H, L, M, DS, S, AP) 18€  
Black Angus burger with cheddar cheese, lamb's lettuce, tomato, ketchup, mustard, mayonnaise & chips

Sandwich vegetal con lechuga, tomate, espárragos, huevo cocido y mayonesa (V) (G, H, M, S, L) 15€  
Vegetarian Sandwich with lettuce, tomato, asparagus, boiled eggs and mayonnaise

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

Sandwich La Sociedad con lechuga, tomate, pollo, bacon y mayonesa (G, H, M, S, L) 15€  
La Sociedad sandwich, with lettuce, tomato, chicken, bacon and mayonnaise

*Todas las Hamburguesas y sandwiches irán acompañados de patatas fritas preparadas en casa*  
*All burgers and sandwiches are served with homemade chips*

## Ensaladas Salads

---

- Ensalada César con pollo, queso parmesano, croutons de masa madre y nuestra salsa casera (V) (G, H, PC, S, L, DS, M) 17€  
Caesar Salad with chicken, parmesan cheese, chunks of bread and our caesar sauce
- Ensalada verde con canónigos, rúcula, tomate del país, cebolleta, olivas negras y verdes, apio y aguacate (VE) (AP) 15€  
Green salad, lamb's lettuce, rocket, tomato, spring onion, black and green olives, celery and avocado.
- Mozzarella de búfala con tomate troceado, aceite de albahaca y sal en escamas (V) (L) 18€  
Mozzarella di Bufala with tomato chunks, basil oil and salt flakes
- Ensalada de ventresca de bonito con láminas de tomate y cebolla caramelizada (PC, DS) 20€  
Tuna belly salad with sliced fresh tomato and caramelized onion

## Postres Desserts

---

- Tabla de quesos del país acompañados de nueces y membrillo (V) (H, L, FC) 18€  
Cheese board from the region with walnuts and quince
- Tarta artesana de queso, templada con helado (VE) (G, H, L, FC, GS, CH) 9€  
Artisan warm cheesecake with ice cream
- Macedonia de frutas naturales (VE) 9€  
Fresh fruit salad
- Torrija esponjosa de leche aromatizada de pan de brioche, flambeada y con helado de dulce de leche (V) (G, H, S, L, FC, CH, GS) 10€  
Flambeed spongy brioche toast of scented milk and dulce de leche ice cream
- Trufa de Arrese, la de Bilbao de toda la vida. El precio es por trufa (V) (S, L) 3€  
The lifelong traditional in Bilbao, Arrese's chocolate truffle. Price is per truffle.

# 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 vermouth, Bitter, Gin

## *Americano*

---

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

# 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

---

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

### Rosado Rosé

---

<b>Brunus Rosé</b> Garnacha Tinta, DO Montsant	4   22€
---	---------

### Vinos Dulces Fortified Sweet Wine

---

<b>PX Ximénez-Spínola</b> Pedro Ximénez Muy Viejo +15 años DO Jerez-Xérès Sherry	20   120€
<b>Romate PX</b> Pedro Ximenez +5 años, DO Jerez-Xérès-Sherry	3.6   20€
<b>Graham's Tawny</b> 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 Bénédictine 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€

