



## Cocktails

We have a very comprehensive set of fabulous cocktails. Please ask your waiter for a cocktails menu.

## Champagnes

**MUMM CORDON ROUGE BRUT** 70 / GLASS 15  
Fresh with notes of caramel and vanilla.

**VEUVE CLIQUOT** 80  
Fruity with delicate brioche notes.

**MUMM ROSÉ** 82  
Intense red fruit notes.

**RUINART BRUT** 98  
Full bodied and refined with a persistent and sensual final taste.

**RUINART ROSÉ** 115  
"A delicate luxury". Perfect with our jamon and the lobster rice.

**BILLECART SALMON ROSÉ** 115  
An excellent champagne that is round, harmonic and well balanced.

**LAURENT PERRIER ROSÉ** 128  
Delicious aromas of strawberry, raspberry and currants.

**MUMM CRAMANT** 130  
Perfect as an aperitif.

**RUINART BLANC DE BLANC** 140 / 37.5 cl 80  
A journey of elegance. An amazing match with our desserts.

**GOSSET GRAND ROSÉ** 145  
Full-bodied and generous with sweet spicy notes.

**DOM PERIGNON 2002** 250  
Subtle and elegant. Slightly crispy. One of the best vintage.



## White Wines of Spain

**GLASS OF THE HOUSE WINE ARTERO** 6

**CAMINO DEL PUERTO HERMANOS LURTON VERDEJO 2011.** 22 / GLASS 6  
White fruits notes with fennel and nuts undertones.

**MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC 2011.** 24 / GLASS 6,50  
Perfect as an aperitif or with rices and fish dishes.

**PRINCIPE DE VIANA CHARDONNAY BARRICA 2011.** 25  
Fruity, harmonious with fine hints of vanilla.

**VIROLET XARE\_LO 2011.** 25  
Clean aromas of White fruit as pear and Green Apple. Rich and tropical on the palate.

**PARVUS CHARDONNAY BARRICA 2011.** 25  
Aromas of mango, papaya and vanilla.

**MOUSTILLANT 2011.** 26  
Fine bubbles with a citrus touch.

**GESSAMI 2011.** 27  
A breeze of pure white flowers.

**MUGA BARRICA 2011.** 28 / MAGNUM 50  
Aromatic and fresh with hints of pear, ripe apples and a final silky fullness.

**MONTENOVO GODELLO 2011.** 28  
Crisp and smooth with a fine balance.

**HERMANOS LURTON VERDEJO 2011.** 30  
Ideal wine for your starters, salads, and white fish. Fruity and round.

**SAMEIRAS RIBEIRO 2011.** 32  
Big fruit taste with a crisp final tone.

**FEFIÑANES ALBARIÑO 2011.** 32 / MAGNUM 70  
A must have with fish and shellfish.

**PAZO SEÑORANS ALBARIÑO 2011.** 33 / MAGNUM 69  
93 Parker points. Say no more.

**TERRAS GAUDA ALBARIÑO 2011.** 34  
All manner of citrus fruits, several colors of apples and pears and a few hints of tropical notes.

**V3 VIÑAS VIEJAS VERDEJO BARRICA 2008.** 36  
Perfect to go with meat and fish.

**GRAMONA SAUVIGNON BLANC BARRICA 2011.** 38  
Aromas of exotic fruits, flowers and herbs. Award-winning wine.

**ZARATE EL PALOMAR ALBARIÑO BARRICA 2010.** 40  
Tradition with love and respect for the Albarino.

**BELONDRADE & LURTON BARRICA 2010.** 45  
90 Parker points. Notes of fresh grass. Perfect with white meat, fish and shellfish.

**LES CERVERES XARE\_LO BARRICA 2010.** 47  
Preminent aromas of tropical fruits, vanilla and toasted nuts.



## Wines

## Cavas & Proseccos

**CASTILLO PERELADA BRUT** 22  
GLASS 10  
Dry and soft with a well balanced taste.

**ROSATO RIONDO BRUT** 30  
One of the best Italian proseccos.

**DE NIT ROSÉ** 32 / MAGNUM 65  
Overtones of red berries and wild strawberry. Fruity on the palate with a very mineral finish.

**AGUSTI I TORELLO BRUT NATURE GRAN RESERVA** 35  
With character and elegance.

**PRIVAT LAEITA BRUT NATURE RESERVA** 36 / MAGNUM 76  
Well structured, persistent with an excellent final taste

**GRAMONA III LUSTROS BRUT NATURE GRAN RESERVA** 55  
93 Parker points. A world-wide known cava.



## Rosé

**OSTATU RIOJA 2011.** 22 / GLASS 6  
Fresh and balanced. Intense notes of fruits.

**MUGA RIOJA 2011.** 23 / MAGNUM 48  
GLASS 6,50  
Notes of tart fruit such as unripe peaches, pineapple with a touch of white flowers.

**ABADAL PLA I BAGES CATALUNYA 2011.** 24  
Fresh, full bodied and quite complexed on the palate.

**MOUSTILLANT AGUJA 2011.** 27  
Fresh fruits of the forest and effervescence.

**LA ROSA PENEDÉS 2011.** 30 / MAGNUM 64  
Pale salmon, elegant and fine.

**IBIZKUS IBIZA 2011.** 34 / MAGNUM 70  
A French taste grown in Ibiza.

**ROSATO LA SCOLCA 2011.** ITALY 41  
MAGNUM 75  
Scent of flowers and strawberry. Persistent and silky.

**MIP PROVENCE 2011.** FRANCE 45 / MAGNUM 94  
Ideal wine for aperitif or light meals. Refine with notes of white flowers.

**CHÂTEAU DE L'ESCARELLE 2010.** FRANCE 41  
MAGNUM 88 / JEROBOAM 178  
The rose of the Riviera.

**CHÂTEAU D'ESCLANS "WHISPERING ANGEL" 2011.** FRANCE 48  
Perhaps the best French rose.

**CHÂTEAU DE PIBARNON BANDOL 2010.** FRANCE 56  
Perfect with all of the mediterranean cuisine with balance of power and delicacy.

**DOMAIN OTT BANDOL 2011.** FRANCE 65 / MAGNUM 185  
A bouquet reminiscent of plants with notes of fruit and spices.

**CHÂTEAU D'ESCLANS "GARRUS" BARRICA PROVENCE 2008.** FRANCE 145  
Exquisitely fine with great intensity on the finish.



VAT 8% not included.

## Sangría

Homemade Sangria with a choice of either cava, red or white wine, served in an ice cold jug. Please ask your waiter.



## International White Wines

**CHARDONNAY LODEZ 2011.** FRANCE 22 / GLASS 6  
Fine, elegant with tropical notes.

**PINOT GRIGIO VENETO BOTTER 2011.** ITALY 23 / GLASS 6,50  
A crisp Italian. Ideal with pasta dishes.

**HERMANOS LURTON TORRONTES 2010.** ARGENTINA 25  
Alive, fresh and floral... excellent match with sea bass.

**SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC 2011.** CHILE 25  
Scent of tropical mature fruits with a final taste of apple and fennel.

**KOONUNGA HILL CHARDONNAY BARRICA 2010.** AUSTRALIA 29  
The Australian jewel. A subtle underlay of moderate oak.

**MORGENHOF CHENIN BLANC BARRICA 2010.** SOUTH AFRICA 36  
Exotic, dry with caramel undertones.

**GAVI ETICHETTA BIANCA CORTESE 2011.** ITALY 38  
A well balanced white wine. Delicate and dry.

**JP & BENOIT DROIN CHABLIS CHARDONNAY BARRICA 2009.** FRANCE 39  
An excellent chablis.

**CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 2011.** NEW ZEALAND 45  
The best Sauvignon of the New World. Intense, elegant and fresh.

**CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME BARRICA 2008.** FRANCE 53  
Fresh and crisp with an excellent final taste. Perfect with lobster.

**COMTE DE LAFOND SANCERRE SAUVIGNON BLANC 2009.** FRANCE 58  
The ancestor of the sauvignon blanc.

**DE LADOUCETTE POUILLY FUME SAUVIGNON BLANC 2008.** FRANCE 68  
Produced by the family most famous for their Pouilly Fume.

**GAVI DI GAVI ETICHETTA NERA CORTESE BARRICA 2010.** ITALY 72  
The black Pearl of Piemonte.

**MEURSAULT DEUX MONTILLES CHARDONNAY BARRICA 2006.** FRANCE 79  
A very well-balanced wine with notes of mature fruits and oak. Scent of vanilla and caramel at the end.

**CHÂTEAU DE CHASSAGNE MONTRACHET CHARDONNAY BARRICA 2006.** FRANCE 115  
The perfect Chardonnay.



## Red Wines

**GLASS OF THE HOUSE WINE ARTERO** 6

**TRES FINCAS CRIANZA EMPORDA 2009.** 22 / GLASS 6  
Notes of red and black fruits wrapped in vanilla.

**PRADOREY ROBLE RIBERA DEL DUERO 2009.** 23 / GLASS 6,50  
Perfect with red meats and tuna.

**GOTES PRIORAT 2010.** 29 / GLASS 7,50  
91 Parker points.

**MUGA CRIANZA RIOJA 2008.** 30 / MAGNUM 63  
Traditional and powerful. An intense rioja.

**PÉTALOS DEL BIERZO 2010.** 32  
90 Parker points.

**CONFURON-CONTETIDOT BOURGOGNE 2009.** 35  
Discreet aromas of small red fruits.

**VIÑA ARDANZA RESERVA ESPECIAL RIOJA 2001.** 45  
An excellent vintage. 94 Parker points.

**RODA I RIOJA 2006.** 59  
A combination of classic and modern.

**PAGO DE CARRAOVEJAS RESERVA RIBERA DEL DUERO 2008** 75  
Fine and elegant. 91 Parker points.

**CHÂTEAU DE PEZ SAINT ESTEPHE BURDEOS 2007.** 80  
Chic, harmonic and well-balanced.

**VEGA SICILIA ÚNICO RIBERA DEL DUERO.** 240  
Intense and elegant aroma. A very nice wine.





## Cócteles

Gran selección de cócteles helados o clásicos. Pregúntele a su camarero por nuestras especialidades.

## Champagnes

**MUMM CORDON ROUGE BRUT** 70 / COPA 15  
Frescura cítrica, caramelo y vainilla.

**VEUVE CLIQUOT** 80  
Afrutado con delicadas notas de brioche.

**MUMM ROSÉ** 82 / COPA 12  
Intensos aromas de fruta roja.

**RUINART BRUT** 98  
Cuerpo y finura. Con un final muy sensual y persistente.

**RUINART ROSÉ** 115  
"Un lujo delicado". Perfecto con nuestro jamón y el arroz de bogavante.

**BILLECART SALMON ROSÉ** 115  
Un gran Champagne redondo, armonioso y equilibrado.

**LAURENT PERRIER ROSÉ** 128  
Deliciosas fresas, frambuesas y grosellas.

**MUMM CRAMANT** 130  
Elegante aperitivo.

**RUINART BLANC DE BLANC** 140 / 37.5 cl 80  
Un viaje de elegancia. Extraordinario con postres.

**GOSSET GRAND ROSÉ** 145  
Generoso y con mucho cuerpo. Notas a especias dulces.

**DOM PERIGNON 2002** 250  
Sutil y elegante, con ligera acidez. Una de las mejores añadas.



## Vinos blancos de España

**COPA VINO DE LA CASA ARTERO** 6

**CAMINO DEL PUERTO HERMANOS LURTON VERDEJO 2011.** 22 / COPA 6  
Notas de fruta blanca, hinojo y frutos secos.

**MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC 2011.** 24 / COPA 6,50  
Perfecto como aperitivo o con arroces y pescados.

**PRINCIPE DE VIANA CHARDONNAY BARRICA 2011.** 25  
Afrutado, armónico y con finos matices de vainilla.

**VIROLET XARE\_LO 2011.** 25  
Un vino para descubrir.

**PARVUS CHARDONNAY BARRICA 2011.** 25  
Aromas de mango, papaya y vainilla. Seco y fresco.

**MOUSTILLANT 2011.** 26  
Pequeñas burbujas con toques cítricos.

**GESSAMI 2011.** 27  
Brisa pura de flores blancas.

**MUGA BARRICA 2011.** 28 / MAGNUM 50  
Amable, sedoso y pleno. Manzana, flor blanca y miel.

**MONTENOVO GODELLO 2011.** 28  
Frescura, untuosidad y equilibrio.

**HERMANOS LURTON VERDEJO 2011.** 30  
Ideal para acompañar entrantes, ensaladas y pescados blancos. Afrutado y redondo.

**SAMEIRAS RIBEIRO 2011.** 32  
Golosa frescura frutal.

**FEFIÑANES ALBARIÑO 2011.** 32 / MAGNUM 70  
Un clásico con pescado y marisco.

**PAZO SEÑORANS ALBARIÑO 2011.** 33 / MAGNUM 69  
93 puntos Parker.

**TERRAS GAUDA ALBARIÑO 2011.** 34  
Amplio, carnoso y jugoso... Un clásico!!

**V3 VIÑAS VIEJAS VERDEJO BARRICA 2008.** 36  
Perfecto para acompañar carnes y pescados.

**GRAMONA SAUVIGNON BLANC BARRICA 2011.** 38  
Aromas a frutas exóticas, flores y hierbas aromáticas. Un vino muy premiado.

**ZARATE EL PALOMAR ALBARIÑO BARRICA 2010.** 40  
Tradición, amor y respeto por la albariño.

**BELONDRADE & LURTON BARRICA 2009.** 45  
90 puntos Parker. Un verdejo elegante. Perfecto con carne blanca, pescado y marisco.

**LES CERVERES XARE\_LO BARRICA 2009.** 47  
Notas de crema, tostadas sobre un fondo de fruta madura.



## Vinos

## Cavas & Proseccos

**CASTILLO PERELADA BRUT** 22  
COPA 10  
Seco y suave. Un buen equilibrio gustativo.

**ROSATO RIONDO BRUT** 30  
Gran prosecco italiano.

**DE NIT ROSÉ** 32 / MAGNUM 65  
Burbujas integradas en elegancia y festividad.

**AGUSTI I TORELLO BRUT NATURE GRAN RESERVA** 35  
Carácter y elegancia.

**PRIVAT LAEITA BRUT NATURE RESERVA** 36  
MAGNUM 76  
Bien estructurado, larga persistencia y un final muy sabroso.

**GRAMONA III LUSTROS BRUT NATURE GRAN RESERVA** 55  
93 puntos Parker. Un cava de gran reconocimiento mundial.



## Rosados

**OSTATU RIOJA 2011.** 22 / COPA 6  
Muy fresco y equilibrado en boca. Intensidad frutal.

**MUGA RIOJA 2011.** 23 / MAGNUM 48 / COPA 6,50  
Notas de frutas ácida, melocotón inmadura, piña y fruta de la pasión con un toque de flores blancas.

**ABADAL PLA I BAGES CATALUNYA 2011.** 24  
Frescor, amplitud y potencia.

**MOUSTILLANT AGUJA 2011.** 27  
Fruta fresca del bosque y efervescencia.

**LA ROSA PENEDÉS 2011.** 30 / MAGNUM 64  
Salmón pálido, elegante y fino.

**IBIZKUS IBIZA 2011** 34 / MAGNUM 70  
Un vino Francés en Ibiza.

**ROSATO LA SCOLCA 2011.** ITALIA 41  
MAGNUM 75  
Aroma a flor y fresa. Persistente y suave.

**MIP PROVENCE 2011.** FRANCIA 45 / MAGNUM 94  
Ideal como aperitivo o para acompañar comidas ligeras. Un vino fino con notas a flores blancas.

**CHÂTEAU DE L'ESCARELLE 2010.** FRANCIA 41  
MAGNUM 88 / JEROBOAM 178  
El rosado de la Costa Azul.

**CHÂTEAU D' ESCLANS "WHISPERING ANGEL" 2011.** FRANCIA 48  
Quizás el mejor rosado de Francia.

**CHÂTEAU DE PIBARNON BANDOL 2010.** FRANCIA 56  
Perfecto para toda la cocina mediterránea. Potencia y delicadez.

**DOMAIN OTT BANDOL 2011.** FRANCIA 65 / MAGNUM 185  
Reminiscencia de plantas con notas de frutas y especias.

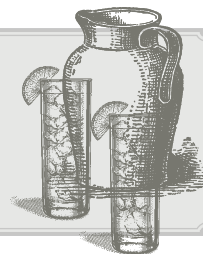
**CHÂTEAU D' ESCLANS "GARRUS" BARRICA PROVENCE 2008.** FRANCIA 145  
Deliciosa finura y grande intensidad final.



IVA 8% no incluido

## Sangría

Sangría casera a elegir entre cava, vino blanco o tinto servida en una jarra fría. Preguntar a su camarero.



## Vinos Blancos Internacionales

**CHARDONNAY LODEZ 2011.** FRANCIA 22 / COPA 6  
Tropical, fino y elegante.

**PINOT GRIGIO VENETO BOTTER 2011.** ITALIA 23 / COPA 6,50  
Ligero y fresco. Ideal para acompañar pastas.

**HERMANOS LURTON TORRONTES 2010.** ARGENTINA 25  
Vivo, fresco y floral... Buen acompañante de la Lubina.

**SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC 2011.** CHILE 25  
Aromas de frutas tropicales maduras con fondo de manzana e hinojo.

**KOONUNGA HILL CHARDONNAY BARRICA 2010.** AUSTRALIA 29  
La joya blanca australiana.

**MORGENHOF CHENIN BLANC BARRICA 2010.** SUDÁFRICA 36  
Exótico, seco y acaramelado.

**GAVI ETICHETTA BIANCA CORTESE 2011.** ITALIA 38  
Un vino blanco equilibrado. Delicado y seco.

**JP & BENOIT DROIN CHABLIS CHARDONNAY BARRICA 2009.** FRANCIA 39  
Contraste entre potencia y elegancia.

**CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 2011.** NUEVA ZELANDA 45  
El gran Sauvignon del Nuevo Mundo. Intenso, elegante y muy fresco.

**CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME BARRICA 2008.** FRANCIA 53  
Frescura, mineralidad y un excelente final. Ideal con Bogavante.

**COMTE DE LAFOND SANCERRE SAUVIGNON BLANC 2009.** FRANCIA 58  
El origen de la Sauvignon Blanc. Un paladar rico y complejo.

**DE LADOUCKETTE POUILLY FUME SAUVIGNON BLANC 2008.** FRANCIA 68  
Elaborado por la familia más famosa de Pouilly Fume.

**GAVI DI GAVI ETICHETTA NERA CORTESE BARRICA 2010.** ITALIA 72  
Intenso y persistente con aromas de flores y frutas, notas de almendras y nueces al final.

**MEURSAULT DEUX MONTILLES CHARDONNAY BARRICA 2006.** FRANCIA 79  
Un paseo de sensaciones directo a la Borgoña.

**CHÂTEAU DE CHASSAGNE MONTRACHET CHARDONNAY BARRICA 2006.** FRANCIA 115  
La exquisitez en Chardonnay.



## Vinos Tintos

**COPA VINO DE LA CASA ARTERO** 6

**TRES FINCAS CRIANZA EMPORDA 2009.** 22 / COPA 6  
Notas de fruta roja y negra envueltas en vainilla.

**PRADOREY ROBLE RIBERA DEL DUERO 2009.** 23 / COPA 6,50  
Perfecto con carnes rojas y atún.

**GOTES PRIORAT 2010.** 29 / COPA 7,50  
91 puntos Parker.

**MUGA CRIANZA RIOJA 2008.** 30 / MAGNUM 63  
Artesanía y tradición. Poderoso e intenso.

**PÉTALOS DEL BIERZO 2010.** 32  
90 puntos Parker.

**CONFURON-CONTETIDOT BOURGOGNE 2009.** 35  
Delicados aromas de pequeños frutos rojos.

**VIÑA ARDANZA RESERVA ESPECIAL RIOJA 2001.** 45  
Una gran añada. 94 puntos Parker.

**RODA I RIOJA 2006.** 59  
Una unión entre clásico y moderno.

**PAGO DE CARRAOVEJAS RESERVA RIBERA DEL DUERO 2008.** 75  
Fino y elegante. 91 puntos Parker.

**CHÂTEAU DE PEZ SAINT ESTEPHE BURDEOS 2007.** 80  
Elegante, armónico y equilibrado.

**VEGA SICILIA ÚNICO RIBERA DEL DUERO.** 240  
Aromas intensos y muy elegantes. Un gran vino.

