

Sa Brisa

Viaja desde el producto local de temporada y los sabores tradicionales de Ibiza hacia una propuesta que atraviesa España, Asia y Sudamérica.

Vive con nosotros una aventura gastronómica y cultural que empieza con el descubrimiento de razas autóctonas y materias primas de la isla, hasta ahora ignoradas.

Déjate sorprender por Sa Brisa: una cocina de raíces e innovadora.

MENÚ IBICENCO

Bocado de ensalada payesa Ibicenca
Crujiente de pan Xeixa con sobrasada y miel
Croqueta de Bullit de Peix

TARTAR DE NEGRITO

Con jalapeño y chimichurri de cilantro

GAMBA ROJA IBICENCA SOBRE TACO DE LECHUGA

Con aderezo de Chipotle

BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA

Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, all i oli de patata
y azafrán con su arroz a banda

COCHINILLO DESHUESADO

En su jugo y frutas encurtidas
de temporada

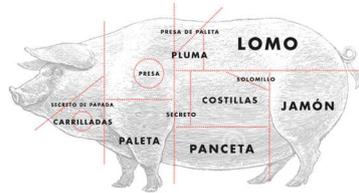
FLAÓ (TARTA DE QUESO IBICENCA)

Cremosa tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de
licor hierbas ibicencas

48,00 €/persona

* El menú degustación es para la mesa completa

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa



El cerdo negro es una especie de las Baleares muy apreciable
Con estos embutidos, los únicos realizados con Cerdo Negro Balear, queremos que
prueben un producto único y diferente

*Jamón curado en Guijuelo Can Cuixot 80/40 gr.	24,00	15,00
*Salchichón, chorizo y lomo Can Cuixot 120/60 gr.	15,00	9,00
*Sobrasada Can Company, pan Xeixa y miel 70 gr.	15,00	
*Fuet Can Company 80 gr.	9,00	
*Paté de Conejo casero con licor de hierbas ibicencas	9,00	
*Bodegón payés de productos Baleares y pan de cristal con tomate	25,00	

(embutidos, sobrasada, fuet y paté)

Quesos artesanos de las Baleares

Selección de queserías artesanas de cada isla

*Ses Cabretes, de cabra ibicenco 40 gr.	8,00
*Son Jover, de oveja mallorquín 40 gr.	7,00
*Sa Naveta, de vaca menorquín 40 gr.	6,50
*Tabla de quesos baleares 120 gr.	16,00

Los quesos vienen acompañados con regañas, mermelada artesana de higos, almendras y higos.

PAN DE CRISTAL

Tomate, sal y aceite de Ibiza	5,00
También disponemos de pan sin gluten.	4,00

LOS CLÁSICOS DE BARRA

CROQUETAS CON SABORES

DE IBIZA Y DEL MUNDO (2 de cada sabor)

12,00

La ibicenca: bullit de peix con raya
y alioli con perejil



2,50

● Vegetal: coliflor con suero de parmesano



2,00

De carne: costilla de cerdo Ibérico a la Barbacoa con su salsa



2,50

▲ ENSALADILLA RUSA DE BONITO FRESCO



9,00

Con yema de huevo gélida y cortezas de trigo



▲ ANCHOAS ARTESANAS LÓPEZ (unidad/lata 8 uds.)



3,50 /25,00

Selección especial para nosotros del fondo de la costera 2018, acompañadas de pan xeixa típico Ibicenco y aceite de la isla

ENSALADA DE TOMATE



Tomate de temporada con ventresca de atún

12,00

▲ BOCATÍN DE PRINGÁ (recomendamos uno por persona)



6,00

Pan de crsital con carne de ternera, mayonesa con tabasco y cebolleta

PAN ARTESANO CON MASA MADRE DEL HORNO PANEM



2,00 /comensal

*Con all i oli

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

● Opciones vegetarianas

▲ Cambiando el pan lo podrían comer las personas alérgicas al gluten

LOS CLÁSICOS DE SA BRISA

- QUESADILLAS DE GAMBAS CON GUACAMOLE** (3 unidades)    12,00
Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y motzarella
- NUESTRO BOCATÍN DE CALAMAR**      7,00
Hot dog de calamar de potera sobre pan casero al vapor con kimchi, mayonesa de lima y katsuobushi (recomendamos uno por persona)
- GAMBA ROJA PEQUEÑA SOBRE TACO DE LECHUGA** (3 unidades)   20,00
Brunoise de tomate, cebolleta, aguacate y mayonesa de chipotle
-  **DÚO DE BURGERS CASERAS**       16,00
Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glacé
acompañadas de patatas fritas
-  **ENSALADA PAYESA IBICENCA**    16,00
Peix sec de Formentera, tomate, pimiento rojo y verde con airbag de pan

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

 Opciones vegetarianas

 Cambiando el pan lo podrían comer las personas alérgicas al gluten

LOS MÁS SANOS

TARTAR DE NEGRITO (pescado típico Balear)



17,00

Con jalapeño, huevas de pez volador y cremoso de cilantro

CEVICHE DE CORVINA



18,00

Con maracuyá y crujiente de maíz

 **VERDURAS A LA BRASA**



14,00

Acompañadas de salsa romescu

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

 Opciones vegetarianas

PESCADOS

PULPO A LA BRASA CON SU CALDO NIMONO



SOJA

23,00

Perlas de tapioca, manzana verde, lima y polvo de chili

BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA



CRUSTACEOS PESCADO

26,00

Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, alioli de patata y azafrán con su arroz a banda

ARROZ CON CALAMAR



PESCADO CRUSTACEOS LACTEOS

18,00

Con all i oli de su tinta

RODABALLO A LA PARRILLA



PESCADO

24,00

Con su velouté y vegetales

GAMBA ROJA (150 gr.)



CRUSTACEOS

30,00

A la parrilla con sal de Ibiza

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa

CARNES

BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MIQUELET	16,00
Con setas y caldo de matanza	
COCHINILLO DESHUESADO 	23,00
En su jugo y frutas encurtidas de temporada	
ARROZ DE MATANZA CON SECRETO IBÉRICO	18,00
Inspirado en el plato típico ibicenco (canela, clavo y pimienta de Jamaica)	
CORTE DE BLACK ANGUS TRINCHADO 	23,00
Raballo de cadera con berenjena en escabeche y gajos de patata	
PALETILLA DE LECHAL A LA PARRILA	28,00
Con patatas y tomate asado	

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa

PARA NIÑOS (Hasta 12 años)

Propuesta sana y elaborada al momento
para los más pequeños

TERNERA BLACK ANGUS FILETEADA (20 minutos) 15,00

A escoger:

Con pasta casera  HUEVOS

Con patatas  CONTIENE GLUTEN

PASTA CASERA CON TOMATE  HUEVOS 10,00

SUPREMA DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS O VERDURAS 12,00

DÚO DE BURGUERS CASERAS  CONTIENE GLUTEN  HUEVOS  MOSTAZA  APIO  SULFITOS  LACTEOS 16,00

Pan Brioche artesano de y mayonesa de demi-glacé

RODABALLO A LA PARRILLA CON PATATAS O VERDURA 24,00

Con patatas y tomate al horno

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

MUNDO DULCE

TRADICIÓN IBICENCA (NUESTRA TORRIJA) 10 min.



7,50

Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras

PURO MANGO



8,00

Mango fresco, su cremoso y helado de yogur

FLAÓ (POSTRE TIPICO IBICENCO)



8,00

Cremosa tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de licor hierbas Ibicencas

MUNDO DE CHOCOLATE



7,00

Cremoso de chocolate P125 Valrhona, bizcocho de chocolate y avellanas, crumble de almendra y helado casero de chocolate. Todo acompañado con sal y aceite de Ibiza

QUESOS ARTESANOS DE LAS BALEARES



Ses Cabretes, de cabra ibicenco 40 gr.

8,00

Son Jover, de oveja mallorquin 40 gr.

7,00

Sa Naveta, vaca menorquin 40 gr.

6,50

Tabla de quesos baleares 120 gr.

16,00

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

BODEGA

CERVEZAS

Mahou 5 estrellas	2,80
Mahou Maestra	3,50
Mahou Barrica	3,00
Mahou IPA	3,50
Mahou sin gluten	3,00
Alhambra 1925	3,00
Alhambra roja	3,50
La Prohibida 4,5° (sidra)	2,90

VERMUTS

Can Rich Tinto	2,80
Yzaguirre tinto	2,80
Yzaguirre blanco	2,80
Petroni	2,80

KOMBUTXAS

Kombutxa natural	3,90
Kombutxa ginger	3,90
Paleo birra	3,90

GENEROSOS

	BOTELLA	COPA
JEREZ/XÉRÈS/SHERRY		
Fino Quinta, Palomino	17,00	3,00
Manzanilla La Gitana en Rama, Palomino	19,00	4,50
Oloroso Bodegas Tradición, Palomino	53,00	10,00

CHAMPAGNE

	BOTELLA	COPA
Ayala Brut , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	43,00	7,00
G.H. Mumm , Pinot Noir y Meunier	46,00	–
Ayala Rosé Majeur , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	52,00	–
Bollinger Spécial Cuvée , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	57,00	
Ayala Blanc de Blancs , Chardonnay	62,00	–
Bollinger Rosé , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	68,00	
Lanson Blanc de Blancs , Chardonnay	72,00	–
Egly Ouriet Tradition , Chardonnay y Pinot Noir	80,00	–
La Grande Année Rosé , Chardonnay y Pinot Noir	133,00	–
RD Bollinger , Chardonnay (Grand Cru, 1er. Cru) y Pinot Noir	176,00	–

CAVA

Prima Vides , Macabeo, Parellada y Xarel.lo	22,00	3,00
Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs	28,00	

VINOS BLANCOS

	BOTELLA	COPA
D.O. RIAS BAIXAS		
Leiras , Albariño	20,00	–
Terras Gauda , Albariño, Caiño Blanco y Loureiro	28,00	–
Pazo San Mauro , Albariño	29,00	4,50
La Comtesse , Albariño	45,00	–
D.O.Ca PRIORAT		
Rebels de Batea , Garnacha Blanca	26,00	3,80
D.O. PENEDÉS		
Jean Leon , Chardonnay	26,00	4,50
D.O. RUEDA		
Legaris , Sauvignon Blanc	20,00	
José Pariente , Verdejo	22,00	3,50
Camino de Magarín , Verdejo	28,00	–
Belondrade y Lurton , Verdejo	45,00	–
D.O.Ca RIOJA		
Capellanía , Viura	36,00	–
D.O. VALDEORRAS		
Louro do Bolo , Godello y Treixadura	32,00	–
V.T. IBIZA		
Can Rich Joven , Malvasia y Chardonnay	20,00	3,00
Eresso , Malvasía (Ecológico)	25,00	–
D.O.MONTERREI		
La Duda , Godello	20,00	2,80
ALEMANIA		
Dr. Loosen , Riesling	22,00	–

VINOS ROSADOS

	BOTELLA	COPA
IGP V.T. 3 RIBERAS Chivite Las Fincas, Garnacha y Tempranillo	21,00	3,50
D.O. RIOJA Hacienda de Arinzano, Tempranillo	29,00	–
V.T. IBIZA Can Maymo, Syrah	24,00	4,00

VINOS TINTOS

	BOTELLA	COPA
D.O. RIOJA		
Viña Pomal , Tempranillo	19,00	3,00
Azpilicueta Origen Tempranillo	23,00	4,00
Marqués de Vargas , Tempranillo	29,00	–
Artadi Viñas de Gain , Tempranillo	30,00	–
Remelluri Reserva , Garnacha, Graciano y Tempranillo	36,00	–
D.O. RIBERA DE DUERO		
Carmelo Roderó 9 meses , Tempranillo	22,00	
Conde San Cristobal , Tempranillo	26,00	4,50
Arzuaga , Tempranillo y Cabernet Sauvignon	30,00	–
Aalto , Tempranillo	45,00	–
Valbuena 5º Año Vega Sicilia , Tempranillo y Merlot	135,00	–
D.O. MADRID		
Chotis Roble , Garnacha	22,00	–
Dehesa Valquejigoso , Cabernet, y Tempranillo	32,00	–
D.O. TORO		
Munia Carácter , Tinta de Toro	28,00	–
San Róman , Tinta de Toro	36,00	–

V.T. CASTILLA	BOTELLA	COPA
Abadía Retuerta , Tempranillo y Cabernet	31,00	–
Mauro , Tinta del País y Syrah	37,00	–
Mauro VS , Tempranillo	57,00	–
D.O. BIERZO		
Dominio de Tares Cepas Viejas , Mencía	29,00	–
D.O. PENEDES		
Mas la Plana , Cabernet Sauvignon	85,00	–
D.O.Ca PRIORAT		
Camins del Priorat , Garnacha, Cabernet y Syrah	30,00	–
Scala Dei , Garnacha	22,00	3,80
D.O.MONTSANT		
El Pispá , Garnacha	20,00	2,80
El Senat , Garnacha, Cariñena y Syrah	27,00	
D.O. ALICANTE		
El Sequé , Monastrell	35,00	–
D.O. JUMILLA		
Juan Gil Amarilla , Monastrell	17,00	3,00
Juan Gil Plata , Monastrell	25,00	–
D.O. MALLORCA		
12 Volts , Callet, Fogoneu y otras	32,00	–
A/N2 , Syrah, Manto Negro, Callet, Fogoneu	29,00	–
V.T. IBIZA		
Can Maymó Tradición , Monastrell	20,00	
Can Rich Tinto Selección , Cabernet, Merlot y Tempranillo (Ecológico)	24,00	3,50

DULCES

	BOTELLA	COPA
IBIZA		
Can Rich, Monastrell	20,00	4,50
MONTILLA MORALES		
Don PX Toro Albalá, Pedro Ximenez	29,00	5,20

Sa Brisa

Viaja desde el producto local de temporada y los sabores tradicionales de Ibiza hacia una propuesta que atraviesa España, Asia y Sudamérica.

Vive con nosotros una aventura gastronómica y cultural que empieza con el descubrimiento de razas autóctonas y materias primas de la isla, hasta ahora ignoradas.

Déjate sorprender por Sa Brisa: una cocina de raíces e innovadora.

MENÚ IBICENCO

Bocado de ensalada payesa Ibicenca
Crujiente de pan Xeixa con sobrasada y miel
Croqueta de Bullit de Peix

TARTAR DE NEGRITO

Con jalapeño y chimichurri de cilantro

GAMBA ROJA IBICENCA SOBRE TACO DE LECHUGA

Con aderezo de Chipotle

BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA

Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, all i oli de patata
y azafrán con su arroz a banda

COCHINILLO DESHUESADO

En su jugo y frutas encurtidas
de temporada

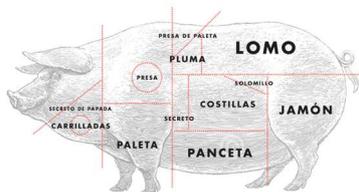
FLAÓ (TARTA DE QUESO IBICENCA)

Creposa tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de
licor hierbas ibicencas

48,00 €/persona

* El menú degustación es para la mesa completa

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa



El cerdo negro es una especie de las Baleares muy apreciable
Con estos embutidos, los únicos realizados con Cerdo Negro Balear, queremos que
prueben un producto único y diferente

*Jamón curado en Guijuelo Can Cuixot 80/40 gr.	24,00	15,00
*Salchichón, chorizo y lomo Can Cuixot 120/60 gr.	15,00	9,00
*Sobrasada Can Company, pan Xeixa y miel 70 gr.	15,00	
*Fuet Can Company 80 gr.	9,00	
*Paté de Conejo casero con licor de hierbas ibicencas	9,00	
*Bodegón payés de productos Baleares y pan de cristal con tomate	25,00	
(embutidos, sobrasada, fuet y paté)		

Quesos artesanos de las Baleares



Selección de queserías artesanas de cada isla

*Ses Cabretes, de cabra ibicenco 40 gr.	8,00
*Son Jover, de oveja mallorquín 40 gr.	7,00
*Sa Naveta, de vaca menorquín 40 gr.	6,50
*Tabla de quesos baleares 120 gr.	16,00

Los quesos vienen acompañados con regañas, mermelada artesana de higos, almendras y higos.

PAN DE CRISTAL

Tomate, sal y aceite de Ibiza	5,00
También disponemos de pan sin gluten.	4,00

LOS CLÁSICOS DE BARRA

CROQUETAS CON SABORES

DE IBIZA Y DEL MUNDO (2 de cada sabor)

12,00

La ibicenca: bullit de peix con raya
y alioli con perejil



2,50

● Vegetal: coliflor con suero de parmesano



2,00

De carne: costilla de cerdo Ibérico a la Barbacoa con su salsa



2,50

▲ ENSALADILLA RUSA DE BONITO FRESCO



9,00

Con yema de huevo gélida y cortezas de trigo



▲ ANCHOAS ARTESANAS LÓPEZ (unidad/lata 8 uds.)



3,50 /25,00

Selección especial para nosotros del fondo de la costera 2018, acompañadas de pan xeixa típico Ibicenco y aceite de la isla

ENSALADA DE TOMATE



Tomate de temporada con ventresca de atún

12,00

▲ BOCATÍN DE PRINGÁ (recomendamos uno por persona)



6,00

Pan de crsital con carne de ternera, mayonesa con tabasco y cebolleta

PAN ARTESANO CON MASA MADRE DEL HORNO PANEM



2,00 /comensal

*Con all i oli

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

● Opciones vegetarianas

▲ Cambiando el pan lo podrían comer las personas alérgicas al gluten

LOS CLÁSICOS DE SA BRISA

- QUESADILLAS DE GAMBAS CON GUACAMOLE** (3 unidades)    12,00
Gambas templadas, tortillas de trigo, salsa de achiote y motzarella
- NUESTRO BOCATÍN DE CALAMAR**      7,00
Hot dog de calamar de potera sobre pan casero al vapor con kimchi, mayonesa de lima y katsuobushi (recomendamos uno por persona)
- GAMBA ROJA PEQUEÑA SOBRE TACO DE LECHUGA** (3 unidades)   20,00
Brunoise de tomate, cebolleta, aguacate y mayonesa de chipotle
-  **DÚO DE BURGERS CASERAS**       16,00
Pan brioche artesano y mayonesa de demi-glacé
acompañadas de patatas fritas
-  **ENSALADA PAYESA IBICENCA**    16,00
Peix sec de Formentera, tomate, pimiento rojo y verde con airbag de pan

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

 Opciones vegetarianas

 Cambiando el pan lo podrían comer las personas alérgicas al gluten

LOS MÁS SANOS

TARTAR DE NEGRITO (pescado típico Balear)



17,00

Con jalapeño, huevas de pez volador y cremoso de cilantro

CEVICHE DE CORVINA



18,00

Con maracuyá y crujiente de maíz

 **VERDURAS A LA BRASA**



14,00

Acompañadas de salsa romesco

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

 Opciones vegetarianas

PESCADOS

PULPO A LA BRASA CON SU CALDO NIMONO



SOJA

23,00

Perlas de tapioca, manzana verde, lima y polvo de chili

BULLIT DE PEIX AL ESTILO SA BRISA



CRUSTACEOS PESCADO

26,00

Guiso de pescado tradicional ibicenco, pescado de roca, alioli de patata y azafrán con su arroz a banda

ARROZ CON CALAMAR



PESCADO CRUSTACEOS LACTEOS

18,00

Con all i oli de su tinta

RODABALLO A LA PARRILLA



PESCADO

24,00

Con su velouté y vegetales

GAMBA ROJA (150 gr.)



CRUSTACEOS

30,00

A la parrilla con sal de Ibiza

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa

CARNES

BUTIFARRA ARTESANA DE CAL MIQUELET	16,00
Con setas y caldo de matanza	
COCHINILLO DESHUESADO 	23,00
En su jugo y frutas encurtidas de temporada	
ARROZ DE MATANZA CON SECRETO IBÉRICO	18,00
Inspirado en el plato típico ibicenco (canela, clavo y pimienta de Jamaica)	
CORTE DE BLACK ANGUS TRINCHADO 	23,00
Raballo de cadera con berenjena en escabeche y gajos de patata	
PALETILLA DE LECHAL A LA PARRILA	28,00
Con patatas y tomate asado	

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo de Sa Brisa

PARA NIÑOS (Hasta 12 años)

Propuesta sana y elaborada al momento
para los más pequeños

TERNERA BLACK ANGUS FILETEADA (20 minutos) 15,00

A escoger:

Con pasta casera  HUEVOS

Con patatas  CONTIENE GLUTEN

PASTA CASERA CON TOMATE  HUEVOS 10,00

SUPREMA DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS O VERDURAS 12,00

DÚO DE BURGUERS CASERAS  CONTIENE GLUTEN  HUEVOS  MOSTAZA  APIO  SULFITOS  LACTEOS 16,00

Pan Brioche artesano de y mayonesa de demi-glacé

RODABALLO A LA PARRILLA CON PATATAS O VERDURA 24,00

Con patatas y tomate al horno

*Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

MUNDO DULCE

TRADICIÓN IBICENCA (NUESTRA TORRIJA) 10 min.



7,50

Queso de cabra, helado casero de higos secos y almendras

PURO MANGO



8,00

Mango fresco, su cremoso y helado de yogur

FLAÓ (POSTRE TIPICO IBICENCO)



8,00

Cremosa tarta de queso de cabra y hierbabuena con helado casero de licor hierbas Ibicencas

MUNDO DE CHOCOLATE



7,00

Cremoso de chocolate P125 Valrhona, bizcocho de chocolate y avellanas, crumble de almendra y helado casero de chocolate. Todo acompañado con sal y aceite de Ibiza

QUESOS ARTESANOS DE LAS BALEARES



Ses Cabretes, de cabra ibicenco 40 gr.

8,00

Son Jover, de oveja mallorquin 40 gr.

7,00

Sa Naveta, vaca menorquin 40 gr.

6,50

Tabla de quesos baleares 120 gr.

16,00

* Si tienes alguna alergia no dudes en consultarlo con el equipo Sa Brisa

BODEGA

CERVEZAS

Mahou 5 estrellas	2,80
Mahou Maestra	3,50
Mahou Barrica	3,00
Mahou IPA	3,50
Mahou sin gluten	3,00
Alhambra 1925	3,00
Alhambra roja	3,50
La Prohibida 4,5° (sidra)	2,90

VERMUTS

Can Rich Tinto	2,80
Yzaguirre tinto	2,80
Yzaguirre blanco	2,80
Petroni	2,80

KOMBUTXAS

Kombutxa natural	3,90
Kombutxa ginger	3,90
Paleo birra	3,90

GENEROSOS

	BOTELLA	COPA
JEREZ/XÉRÈS/SHERRY		
Fino Quinta, Palomino	17,00	3,00
Manzanilla La Gitana en Rama, Palomino	19,00	4,50
Oloroso Bodegas Tradición, Palomino	53,00	10,00

CHAMPAGNE

	BOTELLA	COPA
Ayala Brut , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	43,00	7,00
G.H. Mumm , Pinot Noir y Meunier	46,00	–
Ayala Rosé Majeur , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	52,00	–
Bollinger Spécial Cuvée , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	57,00	
Ayala Blanc de Blancs , Chardonnay	62,00	–
Bollinger Rosé , Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	68,00	
Lanson Blanc de Blancs , Chardonnay	72,00	–
Egly Ouriet Tradition , Chardonnay y Pinot Noir	80,00	–
La Grande Année Rosé , Chardonnay y Pinot Noir	133,00	–
RD Bollinger , Chardonnay (Grand Cru, 1er. Cru) y Pinot Noir	176,00	–

CAVA

Prima Vides , Macabeo, Parellada y Xarel.lo	22,00	3,00
Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs	28,00	

VINOS BLANCOS

	BOTELLA	COPA
D.O. RIAS BAIXAS		
Leiras , Albariño	20,00	–
Terras Gauda , Albariño, Caiño Blanco y Loureiro	28,00	–
Pazo San Mauro , Albariño	29,00	4,50
La Comtesse , Albariño	45,00	–
D.O.Ca PRIORAT		
Rebels de Batea , Garnacha Blanca	26,00	3,80
D.O. PENEDÉS		
Jean Leon , Chardonnay	26,00	4,50
D.O. RUEDA		
Legaris , Sauvignon Blanc	20,00	
José Pariente , Verdejo	22,00	3,50
Camino de Magarín , Verdejo	28,00	–
Belondrade y Lurton , Verdejo	45,00	–
D.O.Ca RIOJA		
Capellanía , Viura	36,00	–
D.O. VALDEORRAS		
Louro do Bolo , Godello y Treixadura	32,00	–
V.T. IBIZA		
Can Rich Joven , Malvasia y Chardonnay	20,00	3,00
Eresso , Malvasía (Ecológico)	25,00	–
D.O.MONTERREI		
La Duda , Godello	20,00	2,80
ALEMANIA		
Dr. Loosen , Riesling	22,00	–

VINOS ROSADOS

	BOTELLA	COPA
IGP V.T. 3 RIBERAS Chivite Las Fincas, Garnacha y Tempranillo	21,00	3,50
D.O. RIOJA Hacienda de Arinzano, Tempranillo	29,00	–
V.T. IBIZA Can Maymo, Syrah	24,00	4,00

VINOS TINTOS

	BOTELLA	COPA
D.O. RIOJA		
Viña Pomal , Tempranillo	19,00	3,00
Azpilicueta Origen Tempranillo	23,00	4,00
Marqués de Vargas , Tempranillo	29,00	–
Artadi Viñas de Gain , Tempranillo	30,00	–
Remelluri Reserva , Garnacha, Graciano y Tempranillo	36,00	–
D.O. RIBERA DE DUERO		
Carmelo Roderó 9 meses , Tempranillo	22,00	
Conde San Cristobal , Tempranillo	26,00	4,50
Arzuaga , Tempranillo y Cabernet Sauvignon	30,00	–
Aalto , Tempranillo	45,00	–
Valbuena 5º Año Vega Sicilia , Tempranillo y Merlot	135,00	–
D.O. MADRID		
Chotis Roble , Garnacha	22,00	–
Dehesa Valquejigoso , Cabernet, y Tempranillo	32,00	–
D.O. TORO		
Munia Carácter , Tinta de Toro	28,00	–
San Róman , Tinta de Toro	36,00	–

V.T. CASTILLA	BOTELLA	COPA
Abadía Retuerta , Tempranillo y Cabernet	31,00	–
Mauro , Tinta del País y Syrah	37,00	–
Mauro VS , Tempranillo	57,00	–
D.O. BIERZO		
Dominio de Tares Cepas Viejas , Mencía	29,00	–
D.O. PENEDÉS		
Mas la Plana , Cabernet Sauvignon	85,00	–
D.O.Ca PRIORAT		
Camins del Priorat , Garnacha, Cabernet y Syrah	30,00	–
Scala Dei , Garnacha	22,00	3,80
D.O.MONTSANT		
El Pispá , Garnacha	20,00	2,80
El Senat , Garnacha, Cariñena y Syrah	27,00	
D.O. ALICANTE		
El Sequé , Monastrell	35,00	–
D.O. JUMILLA		
Juan Gil Amarilla , Monastrell	17,00	3,00
Juan Gil Plata , Monastrell	25,00	–
D.O. MALLORCA		
12 Volts , Callet, Fogoneu y otras	32,00	–
A/N2 , Syrah, Manto Negro, Callet, Fogoneu	29,00	–
V.T. IBIZA		
Can Maymó Tradición , Monastrell	20,00	
Can Rich Tinto Selección , Cabernet, Merlot y Tempranillo (Ecológico)	24,00	3,50

DULCES

	BOTELLA	COPA
IBIZA		
Can Rich , Monastrell	20,00	4,50
MONTILLA MORILES		
Don PX Toro Albalá , Pedro Ximenez	29,00	5,20