

JAIME BIERESTAIN CAFE

COCINA ABIERTA DE 12:00 HASTA 0:00
PRIMAVERA 2018

ESPUMOSOS

Essential 2015, Juvé i Camps	24
Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo i Parellada <i>Un cava cremoso y fresco</i>	
De nit 2015, Raventós i Blanc	29
Conca Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell <i>Frescor y Sensualidad</i>	
Textures de Pedra 2013, Raventós i Blanc	39
D.O. Cava - Xarel-lo Vermell, Bastard Vermell, Sumoll <i>Un cava con la elegancia de un Champagne</i>	
Veuve Clicquot Brut Yellow label	54
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Perfecto a cualquier momento</i>	
Veuve Clicquot Brut Rosé	68
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>El Rosé para cualquier hora</i>	
Veuve Clicquot Rich	69
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Suavidad y Frescor</i>	
Blanc de Blancs, Ruinart	80
A.O.C. Champagne - Chardonnay <i>El Champagne favorito de Jaime</i>	
Dom Pérignon 2009, Moët & Chandon	159
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir <i>La esencia de la Champagne</i>	
Krug Grande Cuvée, Krug	189
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Meunier y Pinot Noir <i>La majestuosidad de la Champagne</i>	

BLANCOS

Barbara Forés 2016	21
D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca, Viognier <i>La untuosidad de la terra alta en un vino joven</i>	
Miranda d'Espiels 2016, Juvé i Camps	22
D.O. Penedés - Chardonnay <i>El Chardonnay de la tierra</i>	
Margarita's 2016, Wine's Ocean	22
D.O. Conca de Barbera - Muscat <i>Femenino y con frescor floral</i>	
Vora la Mar 2016, Alta Alella	23
D.O. Alella - Pansa Blanca <i>Suavidad del Maresme</i>	
Dimoni Blanc 2016, Vispoke	25
D.O. Alella - Pansa Blanca <i>La facilidad y tradicion de Alella</i>	
Traca i Mocador 2015, Mas de les Vinyes	26
D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca <i>El vigor del Montsant</i>	
Verdejo de Rueda 2016	27
D.O. Rueda - Rueda / Verdejo <i>El Verdejo para el maridaje perfecto</i>	
Scherer Riesling RSV, 2016, Andre Scherer	28
A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling <i>Un Riesling auténtico</i>	
Pazo Casanova 2016	28
D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro <i>Tradición Gallega con uvas autoctonas</i>	
Pazo Señorans 2016	30
D.O. Rias Baixas - Albariño <i>Un Albariño que tomar en cualquier momento</i>	
Viña Gravonia 2007, R. López de Heredia	31
D.O.C. Rioja - Viura <i>Elegancia pura</i>	
Telescopico Macabeo 2015, Frontonio	32
I.G.P. Valdejalón - Macabeo, Garnacha Blanca <i>El frescor y la intensidad de lo nuevo</i>	
Yelcho 2017, Ventisquero	32
D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc <i>El frescor de Chile</i>	

Quinta Apolonia 2016, Belondrade	32
V.T. Castilla Leon - Verdejo <i>El Verdejo de siempre</i>	
Josep Foraster Blanc Macabeo 2013	34
D.O. Conca de Barberà - Macabeo <i>Creosidad e Intensidad</i>	
Dido 2016, Venus la Universal	34
D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel-lo <i>Un Montsant con personalidad</i>	
Abadía Poblet 2015	34
D.O. Conca de Barberà - Macabeo, Parellada <i>El vino de los monjes de Poblet</i>	
Roc de foc 2013, Clos Pons	35
D.O. Costers del Segre - Macabeo <i>Elegante y sofisticado</i>	
Caminante 2016, Terra Remota	35
D.O. Empordà - Garnacha Blanca, Chenin Blanc y Chardonnay <i>Delicado e intenso</i>	
Can Credo 2014, Recaredo	35
D.O. Penedès - Xarel-lo <i>El Xarel-lo del Penedès</i>	
Ponsot Rully blanc 2015, Jean Baptiste Ponsot	37
A.O.C. Bourgogne - Chardonnay <i>Chardonnay para todas horas</i>	
Ossian 2015	39
V.T. Castilla y Leon - Verdejo <i>Uno de los mejores Verdejos del momento</i>	
Cloudy Bay 2017	41
D.O. Marlborough - Sauvignon Blanc <i>El frescor y el sabor unidos de la mano</i>	
Chablis Mont De Milieu 2015, Drouhin Vaudon	46
A.O.C. Bourgogne/Chablis - Chardonnay <i>El Chardonnay del jardín del Eden</i>	

TINTOS

Rebeldes 2016, Vispoke	21
D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Pura fruta del Montsant</i>	
Sindicat la Figuera 2016	23
D.O. Montsant - Garnacha <i>Fruta en estado puro</i>	
Microscópico 2015, Frontonio	25
I.G.P. Valdejalón - Garnacha <i>Un garnacha con mucha clase</i>	
Colors 2016, Cérvoles	25
D.O. Costers del Segre - Tempranillo, Garnacha y Syrah <i>Frescor y perseverancia</i>	
Casa Vella 2010, Juvé i Camps	26
D.O. Penedés - C.Sauvignon, Merlot <i>Un tinto de una casa tradicional</i>	
La Montesa 2015, Palacios Remondo	29
D.O.C. Rioja - Garnacha, Mazuelo, Tempranillo <i>Frescor de la Rioja</i>	
Terres Negres 2015, Espelt	30
D.O. Empordà - Cariñena, Garnacha <i>La fruta del Empordà</i>	
Josep Foraster 2015	30
D.O. Conca de Barberà - Trepapat <i>Un vino directo de la tierra</i>	
Dido 2016, Venus la Universal	31
D.O. Montsant - Garnacha, Merlot, C. Sauvignon, Syrah <i>Un clásico del Montsant</i>	
Pétalos del Bierzo 2016, Desc. de J. Palacios	32
D.O. Bierzo - Mencía <i>Suavidad en boca</i>	
Petit Solertia 2015, Manyetes	32
D.O.Q. Priorat - Garnacha, C. Sauvignon, Syrah <i>El impacto de un vino joven</i>	
Traca i Mocador 2013, Mas de les vinyes	33
D.O. Montsant - C.Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah <i>Un montsant clasico</i>	

Burlesque 2015, Old wine	34
Valle de Lodi, California - Zinfandel <i>La uva con matices especiales</i>	
Les Pierres dorees 2016, Louis Latour	35
A.O.C. Coteaux, Bourgogne - Pinot Noir <i>El Pinot para compartir</i>	
Viña Tondonia 2005, R. López de Heredia	37
D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo <i>Un clasico de la Rioja</i>	
Abadía Retuerta 2014	38
V.T. Castilla y León - Tempranillo <i>Un Ribera del Duero en toda regla</i>	
Valdrinal Reserva 2011	39
D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>Un Ribera redondo con toque afrutado</i>	
Les Terrasses 2016, Álvaro Palacios	40
D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Samsó <i>El icono del Priorat</i>	
Malleolus 2015, Emilio Moro	41
D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un referente de la Ribera del Duero</i>	
Mauro 2015	42
V.T. Castilla y León - Tempranillo, Syrah, Garnacha <i>Un clásico que nunca falla</i>	
Cartoixa Scala Dei 2014	44
D.O.Q. Priorat-Cariñena, Garnacha <i>La potencia del priorat</i>	
Numanthia 2014	55
D.O. Toro - Tinta de toro <i>La fuerza de un gran toro</i>	
Pago Santa Cruz 2015, Viña Sastre	57
D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un vino para momentos especiales</i>	
Prado Enea 2010, Muga	58
D.O.C. Rioja - Garnacha, Tempranillo, Mazuelo, Graciano <i>Suavidad de la Rioja</i>	
Vega Sicilia, Valbuena 5º 2013	129
D.O. Ribera del Duero - C. Sauvignon, Merlot, Tempranillo <i>Para disfrutarlo</i>	

ROSADOS

La Huella de Aitana 2016, Gonzalo Celayeta	25
D.O. Navarra - Garnacha <i>El Rosado de Navarra</i>	
Muga Rosado 2017	27
D.O.C. Rioja - Garnacha, viura y Tempranillo <i>El rosado de la Rioja</i>	
By Ott Rosé 2016	34
A.O.C Côtes de Provence - Garnacha, Syraha, Cinsault <i>El vino de la zona de rosados por excelencia del Mundo</i>	

DULCES

PORTO Niepoort Tawny Portugal	21
D.O. Porto - Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz <i>El regaliz de Porto</i>	
Airam, Espelt	23
D.O. Empordà - Garnacha tinta y Garnacha gris <i>Golosidad con notas amarga</i>	
MR - Mountain Wine 2012	27
D.O. Málaga - Moscatel <i>El dulce de Málaga</i>	
Ceretto Moscato d'Asti 2015	28
D.O. Piemonte - Moscato Bianco <i>Como masticar racimos de uva fresca con un toque espumante</i>	
Château Derezsla Aszú 2000, 3 Puttonyos	32
D.O. Tokaj-Heqyalja - Furmint, Hárslevelü <i>La miel y el frescor de Hungria</i>	
Valveran, Sidra de Hielo	22
Asturias <i>20 manzanas en una copa</i>	



JAIME BÉRIESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00
SPRING 2018

APERITIFS

Martini (Bianco o Rosso).....	4	Lustau (Blanco o Negro).....	5	Antica Fórmula.....	8
Campari / Aperol.....	5	Cynar.....	5	Aperol Spritz / Rich Spritz.....	10/12

WINE BY GLASS

CAVA & CHAMPAGNE	WHITE	RED
Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé.....	Margarita's, Conca de Barberà.....	Sindicat la figuera, Montsant.....
Essential 2015, Juvé i camps.....	Quinta Apolonia 2016, Belondrade.....	La Montesa 2013, Rioja.....
ROSÉ	Pazo Serorans 2016, Rias Baixas.....	Les Pierres Dorees, Coteaux Borgogne.....
Muga rosado 2017, Rioja.....	Ponsot Rully Blanc 2014, Chardonnay.....	Valdrinal V. Reserva 2010, Ribera del Duero.....

APETIZERS & STARTERS

★ Confit Aubergine Tapa.....	4
<i>Confit aubergine with honey and accompanied with sobrasada Ibérica</i>	
Assortment of 4 croquettes. To choose: Gorgonzola or Iberian ham.....	5
<i>Our famous homemade croquettes</i>	
★ Mexican taco: Marinated cochinita pibil (2p).....	8
<i>Marinated shredded pork (Achiote and cumin), onion and chili. Corn taco (tortilla)</i>	
Tabbouleh.....	9
<i>Couscous, green and red peppers, red onion, mint, limon juice</i>	
Marinated Scandinavian Salmon Gravlax.....	10
<i>Marinated in citrus and dill, with Baby Beans, pickled mango and crispy onion</i>	
★ Assortment of Asturian cheeses (5 varieties).....	12
<i>According to the chef's mood (Lazana, Cabrales, Bucarito ...) and ginger jam</i>	
Bellota Iberian ham D.O. Extremadura.....	13
<i>With glass bread & tomato</i>	

PASTA & RICES

Homemade vegetable lasagna with light bechamel sauce.....	12
<i>Spinach-based pasta, with carrot, zucchini, baked eggplant and Raclette cheese</i>	
★ Spaghetti alle Vongole.....	15
<i>Napolitan classic pasta with clams, tomato, smooth touch of sweet chilli and parsley</i>	
Black truffle Ravioli.....	17
<i>With salvia butter and Pecorino cheese</i>	
Mushrooms Risotto with Black truffle.....	18
<i>An Italian classic</i>	
Delta rice (D.O.) with lobster.....	22
<i>With green asparagus</i>	

FISH

Ceviche of grouper with sweet potato.....	16
<i>Tiger's milk (celery, lime juice and fish soup), red onion and chili pepper</i>	
Stuffed little octopuses.....	16
<i>With parmentier of potato, Iberic black puding and caramelized onion</i>	
★ Spring scallops with crispy vegetables.....	17
<i>Red curry, black quinoa, mini vegetables (baby corn, radish ...)</i>	
Confit cod loin.....	19
<i>With pil pil of black garlic, trumpet of death, and candied onion puree</i>	
Japanese tuna tartar.....	22
<i>Con arroz japonés, manzana osmotizada con citronela, aceite de sésamo, mostaza japonesa</i>	
Grilled sea Bass.....	24
<i>Carrot and orange cream, smoked yogurt, purple carrot pickle</i>	

We have gluten free bread
Covert 2,5€
Prices include VAT

SALADS & VEGETABLES

Whole lettuce "Paris blonde".....	7
<i>With balsamic vinaigrette, red pepper, green pepper, shallot and anchovy</i>	
Fresh vegetable wok with oriental mushrooms.....	9
<i>Quinoa, pak choy, mini maíz, espinacas, zanahoria, tirabeques, Shiitake y Shimeji</i>	
★ Warm seasonal vegetable soup.....	10
<i>Pea, zucchini, broccoli, Swiss chard and quail egg</i>	
★ Jaime's fresh salad.....	10
<i>Celeri, fennel, sour apple, radish and green vinaigrette</i>	
Greens' Salad.....	10
<i>Avocado, fennel, fresh herbs, asparagus, green beans & pesto</i>	
Burrata salad with organic tomatoes selection.....	12
<i>With basil pesto and sardinian bread</i>	
Quinoa salad with mango and avocado.....	12
<i>Royal quinoa and black quinoa with fresh sprouts, mango, avocado, lentils and citrus and ginger vinaigrette</i>	
★ Vegetarian "Hamburger".....	18
<i>Seitan & shiitake burger, tomato, lettuce, cheese & mayo (Optional). (Vegan bacon optional)</i>	

MEAT

Truffled Steak Tartare.....	18
<i>Onion shallot, capers, ketchup, mustard, salt and egg</i>	
Flat Iron half-chicken.....	18
<i>Con puré celeri, brócoli al limón y tomates especiados</i>	
Our dry-aged burger with black beer bread (Foie suplement 2€).....	20
<i>Our burgers are matured for 60 days and are served with smoked bacon, onion confit, cheese, homemade ketchup, Japanese mayonnaise with french fries</i>	
★ Boneless braised pork-cheek.....	22
<i>With traditional mashed potato and butter served with glazed endives</i>	
Entrecote 300 g.....	22
<i>With Padrón peppers and french fries</i>	
Beef's Tagliatta 200g.....	24
<i>With rocket and parmesan</i>	

📍 Designation of Origin 🍴 Fat free dish 🌿 Gluten free optional ★ New dishes

COCKTAILS FROM 18:00

JAIME BÉRIESTAIN

Awarded by AD Spain as the Interior Designer of the 2016 Interior designer of featured international projects

"I grew up in an atmosphere amongst stoves. Family gatherings at my grandmother Sofia's kitchen were privileged moments of timeless happiness. From that, I have learned the joy of cooking, gathering and being able to share the traditional cuisine that I like the most."



JAIME BIERESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00
SPRING 2018

FRIZANTE

Essential 2015, Juvé i Camps	24
Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo i Parellada <i>Un cava cremoso y fresco</i>	
De nit 2015, Raventós i Blanc	29
Conca Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell <i>Frescor y Sensualidad</i>	
Textures de Pedra 2013, Raventós i Blanc	39
D.O. Cava - Xarel-lo Vermell, Bastard Vermell, Sumoll <i>Un cava con la elegancia de un Champagne</i>	
Veuve Clicquot Brut Yellow label	54
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Perfecto a cualquier momento</i>	
Veuve Clicquot Brut Rosé	68
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>El Rosé para cualquier hora</i>	
Veuve Clicquot Rich	69
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Suavidad y Frescor</i>	
Blanc de Blancs, Ruinart	80
A.O.C. Champagne - Chardonnay <i>El Champagne favorito de Jaime</i>	
Dom Pérignon 2009, Moët & Chandon	159
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir <i>La esencia de la Champagne</i>	
Krug Grande Cuvée, Krug	189
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Meunier y Pinot Noir <i>La majestuosidad de la Champagne</i>	

WHITE

Barbara Forés 2016	21
D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca, Viognier <i>La untuosidad de la terra alta en un vino joven</i>	
Miranda d'Espiels 2016, Juvé i Camps	22
D.O. Penedés - Chardonnay <i>El Chardonnay de la tierra</i>	
Margarita's 2016, Wine's Ocean	22
D.O. Conca de Barbera - Muscat <i>Femenino y con frescor floral</i>	
Vora la Mar 2016, Alta Alella	23
D.O. Alella - Pansa Blanca <i>Suavidad del Maresme</i>	
Dimoni Blanc 2016, Vispoke	25
D.O. Alella - Pansa Blanca <i>La facilidad y tradicion de Alella</i>	
Traca i Mocador 2015, Mas de les Vinyes	26
D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca <i>El vigor del Montsant</i>	
Verdejo de Rueda 2016	27
D.O. Rueda - Rueda / Verdejo <i>El Verdejo para el maridaje perfecto</i>	
Scherer Riesling RSV, 2016, Andre Scherer	28
A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling <i>Un Riesling auténtico</i>	
Pazo Casanova 2016	28
D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro <i>Tradición Gallega con uvas autoctonas</i>	
Pazo Señorans 2016	30
D.O. Rias Baixas - Albariño <i>Un Albariño que tomar en cualquier momento</i>	
Viña Gravonia 2007, R. López de Heredia	31
D.O.C. Rioja - Viura <i>Elegancia pura</i>	
Telescopico Macabeo 2015, Frontonio	32
I.G.P. Valdejalón - Macabeo, Garnacha Blanca <i>El frescor y la intensidad de lo nuevo</i>	
Yelcho 2017, Ventisquero	32
D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc <i>El frescor de Chile</i>	

Quinta Apolonia 2016, Belondrade	32
V.T. Castilla Leon - Verdejo <i>El Verdejo de siempre</i>	
Josep Foraster Blanc Macabeo 2013	34
D.O. Conca de Barberà - Macabeo <i>Creemosidad e Intensidad</i>	
Dido 2016, Venus la Universal	34
D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel-lo <i>Un Montsant con personalidad</i>	
Abadía Poblet 2015	34
D.O. Conca de Barberà - Macabeo, Parellada <i>El vino de los monjes de Poblet</i>	
Roc de foc 2013, Clos Pons	35
D.O. Costers del Segre - Macabeo <i>Elegante y sofisticado</i>	
Caminante 2016, Terra Remota	35
D.O. Empordà - Garnacha Blanca, Chenin Blanc y Chardonnay <i>Delicado e intenso</i>	
Can Credo 2014, Recaredo	35
D.O. Penedès - Xarel-lo <i>El Xarel-lo del Penedès</i>	
Ponsot Rully blanc 2015, Jean Baptiste Ponsot	37
A.O.C. Bourgogne - Chardonnay <i>Chardonnay para todas horas</i>	
Ossian 2015	39
V.T. Castilla y Leon - Verdejo <i>Uno de los mejores Verdejos del momento</i>	
Cloudy Bay 2017	41
D.O. Marlborough - Sauvignon Blanc <i>El frescor y el sabor unidos de la mano</i>	
Chablis Mont De Milieu 2015, Drouhin Vaudon	46
A.O.C. Bourgogne/Chablis - Chardonnay <i>El Chardonnay del jardín del Eden</i>	

RED

Rebeldes 2016, Vispoke	21
D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Pura fruta del Montsant</i>	
Sindicat la Figuera 2016	23
D.O. Montsant - Garnacha <i>Fruta en estado puro</i>	
Microscópico 2015, Frontonio	25
I.G.P. Valdejalón - Garnacha <i>Un garnacha con mucha clase</i>	
Colors 2016, Cérvoles	25
D.O. Costers del Segre - Tempranillo, Garnacha y Syrah <i>Frescor y perseverancia</i>	
Casa Vella 2010, Juvé i Camps	26
D.O. Penedés - C.Sauvignon, Merlot <i>Un tinto de una casa tradicional</i>	
La Montesa 2015, Palacios Remondo	29
D.O.C. Rioja - Garnacha, Mazuelo, Tempranillo <i>Frescor de la Rioja</i>	
Terres Negres 2015, Espelt	30
D.O. Empordà - Cariñena, Garnacha <i>La fruta del Empordà</i>	
Josep Foraster 2015	30
D.O. Conca de Barberà - Trepapat <i>Un vino directo de la tierra</i>	
Dido 2016, Venus la Universal	31
D.O. Montsant - Garnacha, Merlot, C. Sauvignon, Syrah <i>Un clásico del Montsant</i>	
Pétalos del Bierzo 2016, Desc. de J. Palacios	32
D.O. Bierzo - Mencía <i>Suavidad en boca</i>	
Petit Solertia 2015, Manyetes	32
D.O.Q. Priorat - Garnacha, C. Sauvignon, Syrah <i>El impacto de un vino joven</i>	
Traca i Mocador 2013, Mas de les vinyes	33
D.O. Montsant - C.Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah <i>Un montsant clasico</i>	

Burlesque 2015, Old wine	34
Valle de Lodi, California - Zinfandel <i>La uva con matices especiales</i>	
Les Pierres dorees 2016, Louis Latour	35
A.O.C. Coteaux, Bourgogne - Pinot Noir <i>El Pinot para compartir</i>	
Viña Tondonia 2005, R. López de Heredia	37
D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo <i>Un clasico de la Rioja</i>	
Abadía Retuerta 2014	38
V.T. Castilla y León - Tempranillo <i>Un Ribera del Duero en toda regla</i>	
Valdrinal Reserva 2011	39
D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>Un Ribera redondo con toque afrutado</i>	
Les Terrasses 2016, Álvaro Palacios	40
D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Samsó <i>El icono del Priorat</i>	
Malleolus 2015, Emilio Moro	41
D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un referente de la Ribera del Duero</i>	
Mauro 2015	42
V.T. Castilla y León - Tempranillo, Syrah, Garnacha <i>Un clásico que nunca falla</i>	
Cartoixa Scala Dei 2014	44
D.O.Q. Priorat-Cariñena, Garnacha <i>La potencia del priorat</i>	
Numanthia 2014	55
D.O. Toro - Tinta de toro <i>La fuerza de un gran toro</i>	
Pago Santa Cruz 2015, Viña Sastre	57
D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un vino para momentos especiales</i>	
Prado Enea 2010, Muga	58
D.O.C. Rioja - Garnacha, Tempranillo, Mazuelo, Graciano <i>Suavidad de la Rioja</i>	
Vega Sicilia, Valbuena 5º 2013	129
D.O. Ribera del Duero - C. Sauvignon, Merlot, Tempranillo <i>Para disfrutarlo</i>	

ROSÉ

La Huella de Aitana 2016, Gonzalo Celayeta	25
D.O. Navarra - Garnacha <i>El Rosado de Navarra</i>	
Muga Rosado 2017	27
D.O.C. Rioja - Garnacha, viura y Tempranillo <i>El rosado de la Rioja</i>	
By Ott Rosé 2016	34
A.O.C. Côtes de Provence - Garnacha, Syraha, Cinsault <i>El vino de la zona de rosados por excelencia del Mundo</i>	

SWEET

PORTO Niepoort Tawny Portugal	21
D.O. Porto - Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz <i>El regaliz de Porto</i>	
Airam, Espelt	23
D.O. Empordà - Garnacha tinta y Garnacha gris <i>Golosidad con notas amarga</i>	
MR - Mountain Wine 2012	27
D.O. Málaga - Moscatel <i>El dulce de Málaga</i>	
Ceretto Moscato d'Asti 2015	28
D.O. Piemonte - Moscato Bianco <i>Como masticar racimos de uva fresca con un toque espumante</i>	
Château Derezla Aszú 2000, 3 Puttonyos	32
D.O. Tokaj-Heqyalja - Furmint, Hárslevelü <i>La miel y el frescor de Hungria</i>	
Valveran, Sidra de Hielo	22
Asturias <i>20 manzanas en una copa</i>	

