

ENTRANTES

ENSALADAS

1. **Ensalada Blue Arenal:** *Mango, remolacha, mezclum, naranja y frutos secos con vinagreta de mango* 13,30
2. **Ensalada mozzarella:** *Tomate, mozzarella y pesto* 11,50
3. **Ensalada templada:** *Tomate, mezclum, rulo de cabra y vinagreta de frambuesa* 12,80
4. **Carpaccio de wagyu de Menorca y mango** 16,50
5. **Tartar de salmon con aguacate y mango** 15,90

RACIONES

6. **Jamón Ibérico** 18,00
7. **Mejillones marinera** 13,50
8. **Mejillones de roca de la isla a la plancha** 13,50
9. **Mejillones tigres** 14,50
10. **Calamares Andaluza** 18,50
11. **Sepia troceada** *con calabacín y sobrasada (estilo menorquín)* 18,50
12. **Chipirones** 16,00
13. **Gambas al ajillo** 17,00
14. **Champiñones al ajillo** 11,50
15. **Zamburiñas a la plancha** 18,00
16. **Boquerones fritos** 14,50
17. **Pulpo a la brasa** 21,00
18. **Camembert rebozado** *con mermelada de tomate casera* 11,50
19. **Huevos de gallina feliz con patatas y jamón ibérico** 14,50
20. **Fritura:** *Gamba, calamar, boquerón, chipirón y bacalao* 20,50
21. **Gambitas de la isla salteadas** 22,50
22. **Gamba roja a la plancha** S.P.M.



CARNES

23. Pechuga de pollo a la plancha	13,50
24. Pollo al curry <i>con papadum y arroz jazmín</i>	15,00
25. Codillo de cerdo al vino tinto	17,50
26. Pluma ibérica <i>con reducción de Pedro Ximenez</i>	22,50
27. Paletilla de cordero al horno	22,00
28. Chuletillas de cordero <i>al aroma de romero</i>	19,90
29. Hamburguesa de angus <i>con queso de cabra</i>	14,50
30. <i>y cebolla caramelizada</i>	
Albóndigas caseras con tallarines	13,90
31. Entrecot de ternera	19,90
32. Solomillo de ternera	25,50
Salsas caseras:	
pimienta verde, roquefort y ali oli	3,00

PESCADOS

33. Lubina a la espalda	20,50
34. Pez espada <i>con vinagreta de ajo y limón</i>	16,90
35. Supremas de merluza <i>a la mostaza y miel</i>	17,80
36. Bacalao con ali oli gratinado	19,80
37. Salmón con jengibre y soja	18,50
38. Sardinas a la plancha	15,00
39. Calamar relleno a la Menorquina	24,50
40. Sepia a la plancha	18,50
41. Gamba roja a la plancha	S.P.M.
42. Pescado fresco de la isla	S.P.M.

RINCÓN VEGETARIANO

43. Tempura de verduras	12,50
44. Falafel <i>con salsa de yogurt y menta</i>	13,50
45. Berenjenas rellenas a la Menorquina	13,50
46. Pasta fresca <i>Pancerotti de espinaca y ricota con salsa de espinacas</i>	13,90
47. Verduras salteadas con mango al curry	14,00
48. Hamburguesa vegana con cebolla caramelizada	13,50

ARROCES, PAELLAS Y MÁS

(Mín. 2 pers.)

	Precio por persona
49. Paella de verduras	16,00
50. Paella mixta	18,50
51. Paella de marisco	21,00
52. Paella ciega	20,50
53. Fideuá de marisco	21,50
54. Arroz negro	21,00
55. Arroz caldoso de marisco	24,90
56. Arroz caldoso de bogavante	33,00
57. Caldereta de langosta	S.P.M.
58. Langosta <i>con huevos fritos y patatas fritas</i>	S.P.M.
59. Cigalas a la americana	33,00

PIZZAS CASERAS

60. Margarita: <i>tomate, mozzarella y orégano</i>	9,90
61. Prosciutto: <i>jamón de york y champiñones</i>	11,50
62. 4 quesos: <i>azul, cabra, emmental y mozzarella</i>	12,80
63. Vegetariana: <i>tomate, berenjena, pimiento y mozzarella</i>	11,60
64. Peperoni: <i>tomate, mozzarella y peperoni</i>	13,00
65. Frutti di mare: <i>tomate, mozzarella, gambas, atun y mejillones</i>	14,50

STARTERS



SALADS

1. **Blue Arenal salad:** *Tomato cherry, mezclum, mango, beetroot, selection of nuts with a homemade mango vinaigrette* **13,30**
2. **Mozzarella salad:** *Tomato, mozzarella bufala with special pesto* **11,50**
3. **Warm salad:** *Tomato cherry, mezclum, grilled goat cheese, with a homemade rasburry dressing vinaigrette* **12,80**
4. **Menorcan Wagyu fresh fillet (carpaccio) and mango** **16,50**
5. **Salmon Tartar with avocado and mango** **15.90**

SERVINGS (TAPAS)

6. **Ration Iberican Jam** **18,00**
7. **Mussels in spicy sauce** **13,50**
8. **Grilled mussels from Menorca** **13,50**
9. **Stuffed mussels with fish and seafood baked in the oven** **14,50**
10. **Deep fried squid Andalusian style** **18,50**
11. **Cuttlefish** with menorcan sausage and coggetes (Menorcan style) **18,50**
12. **Deep fried "Chipirones"** **16,00**
13. **Garlic prawns in hot oil** **17,00**
14. **Garlic mushrooms** **11,50**
15. **Grilled scallops** **18,00**
16. **Deep fried white bait** **14,50**
17. **Grilled octopus** **21,00**
18. **Camembert cheese** in breadcrumbs with a homemade tomato marmalade **11,50**
19. **Fried eggs from happy hen** with fresh fried potatoes and iberican ham **14,50**
20. **"Fritura":** Chipirones, white bait, cod, squid and prawns **20,50**
21. **Red Menorcan prawns sauteed** **22,50**
22. **Fresh red prawns** **S.P.M.**

MEAT

23. Grilled chicken breast	13,50
24. Chicken curry coconut milk <i>with a jazmin rice and papadoum</i>	15,00
25. Knuckle of pork "cordobesa style"	17,50
26. Grilled "pluma" iberican pork <i>with reduction of pedro ximenez</i>	22,50
27. Roast shoulder of lamb	22,00
28. Grilled Menorcan lamb cutlets <i>scent of rosemary</i>	19,90
29. Blue Arenal beef burger. <i>Angus beef, goat cheese and</i>	14,50
30. <i>caramelized onion</i>	
Meat balls <i>in a spanish sauce with pasta</i>	13,90
31. Sirloin steak	19,90
32. Fillet steak	25,50
Sauces homemade:	
green pepper, Roquefort cheese and ali oli	3,00



FISH

33. Grilled Sea bass	20,50
34. Swordfish <i>with garlic and lemon vinaigrette</i>	16,90
35. Supreme of hake <i>in mustard honey sauce</i>	17,80
36. Cod with "alioli" gratine	19,80
37. Grilled salmon <i>with ginger soy sauce</i>	18,50
38. Grilled sardines	15,00
39. Stuffed squid Menorcan style	24,50
40. Grilled cuttlefish Fresh	18,50
41. Grilled red Menorcan prawns	S.P.M.
42. Fresh fish from Menorca	S.P.M.

VEGETARIAN CORNER



43.	Vegetables tempura	12,50
44.	Falafel homemade <i>with yogurth and mint sauce</i>	13,50
45.	Stuffed aubergines Menorcan style	13,50
46.	Fresh pasta <i>Pancerotti of spinach and ricota italian cheese with a spinach sauce</i>	13,90
47.	Stir vegetables and mango in curry	14,00
48.	Vegan hamburguer with caramelize onion	13,50

PAELLAS / CAULDRUM

(Min. 2 persons)

	Price for person	
49.	Vegetarian paella	16,00
50.	Mixed paella (meat and seafood)	18,50
51.	Seafood paella	21,00
52.	Blind or lazy paella	20,50
53.	Seafood fideua	21,50
54.	Black rice paella	21,00
55.	Seafood cauldrom rice	24,90
56.	Bogavante (lobster) cauldrom rice	33,00
57.	Lobster cauldrom Menorcan Style	S.P.M.
58.	Lobster <i>with fried eggs and French fries</i>	S.P.M.
59.	Scampi In American sauce	33,00

PIZZA HOMEMADE

Margarita: <i>tomato, mozzarella</i>	9,90
Prosciutto Funghi: <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	11,50
4 cheese: <i>mozzarella, goat cheese, roquefort, emmental, tomato</i>	12,80
Vegetarian: <i>mozzarella, tomato, aubergine, peppers</i>	11,60
Peperonni: <i>tomato, mozzarella, peperonni</i>	13,00
Frutti di mare: <i>mozzarella, tomato, prawns, tuna and mussels</i>	14,50

ENTREES

SALADES

1. **Salade Blue Arenal:** *Mango, betterave, mezclum, orange et fruits secs* **13,50**
avec vinaigrette de mango
2. **Salade mozarella:** *Tomate, mozarella et pesto* **11,50**
3. **Salade tiède:** *Tomate cherry, mezclum, fromage de chèvre et* **12,80**
vinaigrette de framboise
4. **Carpaccio de filet de wagyu et mango** **16,50**
5. **Tartare de saumon avec mango et avocad** **15,90**

RATIONS

6. **Ration jambon iberique** **18,00**
7. **Moules marinières** **13,50**
8. **Moules du Menorca au grill** **13,50**
9. **Moules farcies du poisson et fruit de mer** **14,50**
10. **Calmars à l'Andaluse** **18,00**
11. **Seiche en morceaux** *avec courgettes et soubressada (style ménorquin)* **18,50**
12. **Petits calmars "chipirones"** **16,00**
13. **Crevettes à l'ail** **17,00**
14. **Champignon à l'ail** **11,50**
15. **Escalopes au grill** **18,00**
16. **Anchois frites** **14,50**
17. **Poulpe à grill** **21,00**
18. **Camembert pané** *avec confiture de tomate* **11,50**
19. **Oeufs frits de poulets heureux** *avec pommes de terre frites* **14,50**
et Jambon iberique
20. **Friture:** *crevettes, calmar, moure, petit calmar et anchois frite* **20,50**
21. **Crevettes rouge du Menorca sautées** **22,50**
22. **Crevettes rouge au grill** **S.P.M.**

VIANDES

23.	Blanc de poulet grillé	13,50
24.	Poulet au curry avec papadom (pain indien) et riz jasmin	15,00
25.	Jarret de porc façon cordoue	17,50
26.	Morceau "pluma" de iberic porc avec reduction de Pedro Ximenez	22,50
27.	Epaule d'agneau au four	22,00
28.	Petites côtelettes d'agneau au goût romarin	19,90
29.	Hamburguer de angus avec du fromage de chevre et oignons caramélisés	14,50
30.	Petites boulettes de viande fait a la maison avec des pâtes	13,90
31.	Faux-filet de boeuf	19,90
32.	Filet de boeuf	25,50

Sauces fait maison:
verte, roquefort, et ail oli 3,00

POISSONS

33.	Bar ou loup de mer grille	20,50
34.	Espadon avec vinaigrette d'ail et citron	16,90
35.	Supreme colin à la moutard et miel	17,80
36.	Morue gratinée a l'ai	19,80
37.	Saumon grillé avec jinger et soja	18,50
38.	Sardines grillé	15,00
39.	Calmar farcis à la menorquine	24,50
40.	Seiche grillé	18,50
41.	Crevettes rouges au grill	S.P.M.
42.	Poisson frais du Menorca	S.P.M.

COIN VÉGÉTARIEN

43. Tempura légumes verts	12,50
44. Falafel avec salade et sauce de yougourt et menthe	13,50
45. Aubergines farcies à la menorquine	13,50
46. Pancerotti (pâtes fraîches) de épinards et ricota avec sauce d'épinards	13,90
47. Legumes et mango sautee avec curry	14,00
48. Hamburguer vegan avec oignons caramelices	13,50

PAELLAS / SOPE

(minin 2 personnes)

49. Paella de légumes verts	16,00
50. Paella mixte	18,50
51. Paella de fruits de mer	21,00
52. Paella ciega (il n'y a pas d'os ni d'arêtes)	20,50
53. Fideua de fruit de mer	21,50
54. Paella riz noir	21,00
55. Riz aux fruits de mer soupe	24,90
56. Riz aux homard soupe	33,00
57. Soupe de langouste	S.P.M.
58. Langouste avec ceufs au plat et frites	S.P.M.
59. Langoustines a l'american	33,00

PIZZAS FAIT MAISON

60. Margarite: tomate, mozzarella et origan	9,90
61. Prosciutto: tomate, mozzarella jambon et champignon	11,50
62. 4 fromages: roquefort, mozzarella, emmental et chévre	12,80
63. Végétarienne: tomate, mozzarella et legumes verts	11,60
64. Peperonni: tomate, mozzarella et peperonni	13,00
65. Fruits de mer: tomate, mozzarella, crevettes, tuna e moules	14,50

ANTIPASTI

INSALATE

- | | |
|---|-------|
| 1. Insalata Blue Arenal: <i>Mango, barbabietola rossa, mezclum, arancia e frutti secchi con vinagrete di mango</i> | 13,30 |
| 2. Insalata mozzarella: <i>Pomodoro, mozzarella bufala e pesto</i> | 11,50 |
| 3. Insalata tiepida: <i>Pomodoro, mezclum, e formaggio di capra a medaglioni con vinagrete di lamponi</i> | 12,80 |
| 4. Carpaccio di wagyu e mango | 16,50 |
| 5. Tartar di salmone con mango e avocado | 15,90 |

PORZIONI

- | | |
|---|--------|
| 6. Porgioni prochiuto iberico | 18,00 |
| 7. Cozze alla marinara o al vapore | 13,50 |
| 8. Cozze di roca di Menorca allá piastra | 13,50 |
| 9. Cozze ripiene di pesce e frutti di mare | 14,50 |
| 10. Calamari fritti | 18,50 |
| 11. Sepia a toccheti <i>con zucchini e sobrasada alla menorquina</i> | 18,50 |
| 12. Ciuffi di calamari fritti | 16,00 |
| 13. Gamberetti all' aglio | 17,00 |
| 14. Funghi all' aglio | 11,50 |
| 15. Scaloppine alla piastra | 18,00 |
| 16. Bocconi di piccoli pesci fritti | 14,50 |
| 17. Polipo alla piastra | 21,00 |
| 18. Camembert formaggio in pastela <i>con mermelada pomodoro</i> | 11,50 |
| 19. Uova fritte su patatine con proschiuto ibérico | 14,50 |
| 20. Fritura mista: <i>Gamberetti, calamari, bocconi, pesci bacala e calamari piccolo</i> | 20,50 |
| 21. Gamberi di Menorca saltati | 22,50 |
| 22. Gamberoni rossa alla piastra | S.P.M. |

SECONDI DI CARNE

23. Fettina di pollo alla piastra	13,50
24. Pollo al curry <i>con papadom e riso jazmin</i>	15,00
25. Stinco di maiale a la cordobesa	17,50
26. Pluma maialo iberico <i>con riduzione di Pedro Ximenez</i>	22,50
27. Spalla di agnello al forno	21,50
28. Costolette di agnello <i>all'aroma di rosmarino</i>	19,90
29. Hamburguer di angus <i>con formaggio di capra e cipolla caramellata</i>	14,50
30. Polpette fatte in casa con pasta	13,90
31. Entrecoté di vitello	19,90
32. Filetto di vitello	25,50

Salse fatte in casa:

peperoni verdi, roquefort, aglio e olio maiones 3,00



SECONDI DI PESCE

33. Branzino alla piastra <i>con aglio e chilli</i>	20,50
34. Pesce spada <i>con vinagrete di aglio e limone</i>	16,90
35. Suprema merluzzo <i>con vinagrete di senape e miele</i>	17,80
36. Bacalà gratinato <i>con aglio e olio maionese</i>	19,80
37. Salmone alla piastra <i>con jinger e la soia</i>	18,50
38. Sardine alla piastra	15,00
39. Calamari ripiene a la Menorquina	24,50
40. Seppia alla piastra	18,50
41. Gamberoni rosso alla piastra	S.P.M.
42. Pesce fresco dell'isola	S.P.M.

PIATTI VEGETARIANI

43. Verdure tempura	12,50
44. Falafel <i>con salsa yogurt e menta e insalata</i>	13,50
45. Melanzana ripiene a la menorquina	13,50
46. Pasta fresca <i>Panzerotti di spinaci e ricota con salsa spinaci</i>	13,90
47. Verdure e mango saltati al curry	14,00
48. Hamburguer vegana con cipolla caramellata	13,50

PAELLAS / ZUPPAS

(Min. 2 pers.)

49. Paella di verdure	16,00
50. Paella mista	18,50
51. Paella di frutti di mare	21,00
52. Paella ciega (pulita)	20,50
53. Fideua di frutti di mare	21,50
54. Paella Riso nero	21,00
55. Zuppa di riso con frutti di mare	24,90
56. Zuppa di riso con astile	33,00
57. Zuppa di aragosta	S.P.M.
58. Aragosta <i>con uovo fritto e patatina frita</i>	S.P.M.
59. Scampi allá americana	33,00

PIZZA CASALINGA

61. Margherita	9,90
62. Prosciutto cotto e funghi	11,50
63. 4 formaggi	12,80
64. Vegetariana	11,60
65. Peperoni	13,00
66. Frutti di mare	14,50

VORSPEISEN

SALATS

1. **"Blue Arenal" Salat:** *Mango, rote Beeten, Mezclum, Orange und Trockenfrüchten mit mango Essigsosse* 13,30
2. **Mozzarella Salat:** *Tomaten, Mozarella bufala und Pesto* 11,50
3. **Lauwarmer Salat:** *Tomaten cherry, Mezclum, Ziegenkäse und himbeer Essigsosse* 12,80
4. **Rindfleisch (Wagyu) und mango carpaccio** 16,50
5. **Lachs tartar mit mango und avocado** 15,90

PORTIONS (TAPAS)

6. **Portions iberischein schinken** 18,00
7. **Miesmuschein in Knoblauchsherry Sosse** 13,50
8. **Grillte menorcan Miesmuschein** 13,50
9. **Muschel gefullit mit fisch und schalentieren** 14,50
10. **Gebratene Kalamare Andalucia** 18,50
11. **Tintenfisch in stücke Geschnitten mit Courgette Sobressade eine traditionelle Menorquinische** 18,50
12. **Kleine tintenfisch "chipirones"** 16,00
13. **Krevetten in Knoblauchwarm** 17,00
14. **Champignons** 11,50
15. **Gegrillte jakobsmuscheln** 18,00
16. **Gebackene Sardellen** 14,50
17. **Gegrillte oktopus** 21,00
18. **Camemberg Paniert und Gebraten mit Tomaten Marmelade** 11,50
19. **Spiegeleiier von glücklichen huhnern auf bratkartoffein und iberischem schinken** 14,50
20. **Gebackene Fische:** *Krevetten, Sardellen, Kalamare, Keinen* 20,50
21. **Sautierte Menorca-garnelen** 22,50
22. **Gegrillte rote Krevetten** S.P.M.

FLEISCH

23. Grillte Hähnchenbrust	13,50
24. Hähnchen mit Curry, <i>Papadom und Jasmin Reis</i>	15,00
25. Gebackene Schweinshaxe mit Gemüsesoße	17,50
26. "Pluma" iberisches Schwein <i>mit Pedro Ximenez Sosse</i>	22,50
27. Gegrillte Lammschulter	22,00
28. Grillte Lammkotelette <i>mit Rosmarin Sens</i>	19,90
29. Angus Hamburger <i>mit Ziegenkäse und Karamelliertzwiebeln</i>	14,50
30. Nach Art des Hauses mit Pasta	13,90
31. Kalbfleisch Entrecot	19,90
32. Kalbfleisch Filet	25,50
Hausmann Sosse:	
grüne Pfeffer, Roquefort, Alioli	3,00

FISCHE

33. Seabarsch	20,50
34. Schwert-Hammerfisch <i>mit Essigsosse Citron</i>	16,90
35. Meerhecht <i>mit Senf und Honig</i>	17,80
36. Gratiniertes Kabeljau <i>mit Knoblauchöl Sosse</i>	19,80
37. Lachs <i>mit Jinger und Sojabohnen</i>	18,50
38. Gegrillte Sardinen	15,00
39. Kalamar gefüllt <i>traditionelle Menorquin</i>	24,50
40. Tintenfisch Gegrillt	18,50
41. Gegrillt rote Krevetten	S.P.M.
42. Frischer Fisch der Insel	S.P.M.

VEGETARISCHE ECKE

43. Gemüse tempura	12,50
44. Falafel mit Yogurt, minze sosse und salat	13,50
45. Gefúlit Aubergine traditionelle Menorquin	13,50
46. Pancerotti (frische pasta) mit Spinat, Ricota und Spinat Sosse	13,90
47. Gemuse und mango sautierte mit curry	14,00
48. Vegan hamburguer mit karamelliertzwieben	13,50

PAELLAS / RAGOUT

(Min. 2 person)

	Per person
49. Gemüse paella	16,00
50. Gemisch paella (Fleisch und Meeresfrucht)	18,50
51. Meeresfrucht paella	21,00
52. Blind paella (ohne Knochen und Gräten)	20,50
53. Meersfrucht fideua	21,50
54. Schwarzer reis paella	21,00
55. Meeresfrucht Reis	24,90
56. Hummer Reis	33,00
57. Ragout von Languster	S.P.M.
58. Languster mit pommes und spiegeleiern	S.P.M.
59. Langustinen im amerikanischen stil	33,00

PIZZA HOMEMADE

61. Margarita: Tomaten, Mozzarella und Oregan	9,90
62. Prosciutto: Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignon	11,50
63. 4 Käse: Roquefort, Ziege, Emmental und Mozzarella	12,80
64. Vegetarische: Mozzarella, Tomaten und Gemüse	11,60
65. Peperonni: Tomaten, Mozzarella und Peperonni	13,00
66. Fruta di mar. mozzarella,tomaten,tuna,garnelen und miensmunscheln	14,50

WINES - VINOS

WHITE - BLANCOS

Senda Galiana (Rioja) <i>Tempranillo</i>	12,00
Teixidor semi (Penedés) <i>Moscatel, Macabeo, Xarel·lo, Perellada</i>	12,50
San Valentín semi (Cataluña) <i>Garnacha blanca, Perellada</i>	16,00
Viña Sol (Penedés) <i>Perellada</i>	14,80
Camioneta (Rueda) <i>Verdejo</i>	15,90
Valdubón Sauvignon (Rueda) <i>Sauvignon blanc</i>	17,50
Beronia Verdejo (Rueda) <i>Verdejo</i>	17,00
Atrium Chardonnay (Penedés) <i>Chardonnay</i>	19,80
Agnus Dei (Rías baixas) <i>Albariño</i>	22,50
Alba Martín (Rías Baixas) <i>Albariño</i>	21,50
Vionta (Monterrei) <i>Godello</i>	21,50
Mara Moura (Monterrei) <i>Godello</i>	22,50

ROSE - ROSADOS

Senda Galiana (Rioja) <i>Tempranillo, Merlot, Cariñena</i>	12,00
Torres de Casta (Cataluña) <i>Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cariñena</i>	15,80
Príncipe de Viana (Navarra) <i>Garnacha</i>	15,40
Viña Esmeralda Rosado Pálido / Blush (Cataluña) <i>Garnacha</i>	19,30
Aire de Protos (Cigales) <i>Albillo, Garnacha, Sauvignon, Tempranillo, Verdejo, Viura</i>	19,50

RED - TINTOS

Arnegui crza. (Rioja) <i>Tempranillo</i>	13,50
La Maldita (Rioja) <i>Garnacha</i>	15,00
Beronia Crianza (Rioja) <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>	18,50
Orube Crianza (Rioja) <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>	19,80
Piérola Crianza (Rioja) <i>Tempranillo</i>	19,50
Tobia (Rioja) <i>Maturana, Garnacha, Tempranillo</i>	21,00
Solar Viejo Reserva (Rioja) <i>Tempranillo</i>	25,00
Marques de Vargas reserva (Rioja) <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i>	33,00
Marques de Murrieta Rsv (Rioja) <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</i>	35,00
Valdubón roble (Ribera del Duero) <i>Tempranillo</i>	19,00
Semele (Ribera del Duero) <i>Merlot, Tempranillo</i>	20,00
Traslascuestas Crianza (Ribera Del Duero) <i>Tempranillo</i>	26,00
Conde de San Cristóbal Rsv (Ribera Duero) <i>Tinto, Fino, Cabernet, Merlot</i>	31,00

CAVAS

Aria Brut Nature	19,00
Brut Barroco	23,00
Freixenet Ice Rose	21,80
Prosecco	21,00
Moët & Chandon	85,00

SANGRÍAS

Sangría	14,00
Sangría de cava	16,00