



## PARA COMPARTIR

ANCHOAS 0,0 (4 unidades) sobre tomate aliñado con aceite de oliva y tostas	18,00
OSTRAS AL NATURAL / ACEVICHADAS	6,00 unidad
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE Y QUESO MANCHEGO con pan de cristal y tomate	27,00
PIMIENTOS DE PADRÓN con sal maldón	15,00
TABLA DE FALAFEL con salsa de menta casera	15,00
COCA CRUJIENTE DE SOBRASADA, cebolla caramelizada y queso de cabra	15,00
FINGERS DE POLLO con mayonesa de Sriracha	17,00
CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN con mayonesa soja	17,00
CROQUETAS MELOSAS DE CARRILLERA con salsa de su jugo	17,00
CALAMAR ANDALUZA con mayonesa de lima	21,00
BUÑUELOS DE BACALAO con salsa alioli	19,00
CALAMAR "ÑORA" SALTEADO con sobrasada	21,00
CEVICHE DE CORVINA "ÑORA" con helado de yuzu	24,00
TATAKI DE SALMÓN con salsa de curry y coco	23,00
TARTAR DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" con fresa y mango	26,00

## ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA con cherrys, tomate seco y albahaca	19,00
ENSALADA "ÑORA" con pollo, beicon salteado y salsa de aguacate y yogur	22,00
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CRUJIENTE con frutos rojos frescos y aliño de mostaza con miel	19,00
ENSALADA DE TOMATE con ventresca de atún y piparras	19,00
ENSALADA FRESCA DE QUINOA con queso feta	18,00
GAZPACHO con melón y jamón ibérico	19,00

## PASTAS

LINGUINI FRUTTI DI MARE	26,00
PENNE AL PESTO ROJO con cherrys y burrata	20,00
PENNE A LA BOLOÑESA	18,00

## MARISCOS

GAMBA ROJA A LA PLANCHA	37,00
MEJILLONES con salsa marinera / al vapor	19,00
ALMEJAS con salsa marinera / plancha / salsa con vino blanco	30,00
ZAMBURIÑA AL NATURAL	23,00



## ARROCES Min. 2 pers. / Precio por pers.

PAELLA DE VERDURA 100 % vegetal	26,00
PAELLA MIXTA de pollo payés y marisco	28,00
ARROZ NEGRO con rape, gambas y alioli de azafrán	29,50
ARROZ MARINERO MELOSO con sepia, cangrejo fresco y gamba roja	28,00
PAELLA O FIDEUÀ de pescado y marisco	30,00
ARROZ CIEGO de pescado y marisco	30,00
PAELLA DE PULPO	28,50
ARROZ SECO DE CARRILLERA Y SETAS	28,50
ARROZ A BANDA CON BOGAVANTE	36,00

## PESCADOS

PULPO ASADO CON ALIOLI DE AJO NEGRO crema de patata y pimentón	28,00
LUBINA AL HORNO al estilo tradicional	31,00
SALMÓN CON SALSA MOSTAZA y verduras salteadas	25,00
PESCADO DEL DÍA AL HORNO O PLANCHA	P.S.M.
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO	47,00
BULLIT DE PEIX con alioli y arroz a banda	47,00

## CARNES

HAMBURGUESA "ÑORA" con mayonesa de trufa, cebolla caramelizada, queso cheddar y pan brioche	21,00
HAMBURGUESA VEGETAL DE FALAFEL con queso cheddar y pan brioche	21,00
BROCHETA DE POLLO XL con chimichurry	23,00
MELOSO DE CERDO IBÉRICO sobre crema de patata	21,00
PALETILLA DE CORDERO asada en su jugo	26,00
ENTRECÔTE A LA PARRILLA con salsa Café de París	30,00
SOLOMILLO DE TERNERA a la parrilla	33,00

## POSTRES

GOLOSO "ÑORA" (dulce de leche, chocolate)	10,00
TEJA DE ALMENDRA CON HELADO	10,00
CHEESECAKE DE PISTACHO	10,00
TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA	10,00
EL FLAN DE MI ABUELA	10,00
SORBETE DE LIMÓN con coulis de frutos rojos	9,00
PLATO DE FRUTA VARIADA	19,00



## TO SHARE

---

<b>O.O ANCHOVIES (4 units)</b> served over seasoned tomato with olive oil and toasts	18,00
<b>OYSTERS – NATURAL / CEVICHE STYLE</b>	6,00 each
<b>IBERIAN HAM AND MANCHEGO CHEESE PLATTER</b> served with "crystal" bread and tomato	27,00
<b>PADRÓN PEPPERS</b> with Maldon salt	15,00
<b>FALAFEL PLATTER</b> with homemade mint sauce	15,00
<b>CRISPY SOBRASADA COCA</b> with caramelized onion and goat cheese	15,00
<b>CHICKEN FINGERS</b> with Sriracha mayonnaise	17,00
<b>CHICKEN AND HAM CROQUETTES</b> with soy mayonnaise	17,00
<b>TENDER CHEEK CROQUETTES</b> with gravy	17,00
<b>ANDALUSIAN-STYLE SQUID</b> with lime mayonnaise	21,00
<b>COD FRITTERS</b> with alioli sauce	19,00
<b>SAUTÉED "ÑORA" SQUID</b> with sobrasada	21,00
<b>"ÑORA" CORVINA CEVICHE</b> with yuzu ice cream	24,00
<b>SALMON TATAKI</b> with curry and coconut sauce	23,00
<b>"BALFEGÓ" BLUEFIN TUNA TARTARE</b> with strawberry and mango	26,00

## SALADS

---

<b>BURRATA SALAD</b> with cherry tomatoes, sun-dried tomatoes and basil	19,00
<b>"ÑORA" SALAD</b> with chicken, sautéed bacon and an avocado-yogurt dressing	22,00
<b>CRISPY GOAT CHEESE SALAD</b> with fresh red berries and a honey-mustard dressing	19,00
<b>TOMATO SALAD</b> with tuna belly and piparra peppers	19,00
<b>FRESH QUINOA SALAD</b> with feta cheese	18,00
<b>GAZPACHO</b> served with melon and Iberian ham	19,00

## PASTAS

---

<b>SEAFOOD LINGUINI (Frutti di Mare)</b>	26,00
<b>PENNE WITH RED PESTO</b> with cherry tomatoes and burrata	20,00
<b>PENNE BOLOGNESE</b>	18,00

## SEAFOOD

---

<b>GRILLED RED PRAWNS</b>	37,00
<b>MUSSELS</b> in marinera sauce / Steamed	19,00
<b>CLAMS</b> in marinera sauce / Grilled / White wine sauce	30,00
<b>Variegated Scallops (Zamburiñas)</b> plain / natural	23,00



## RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

VEGETABLE PAELLA 100 % plant-based	26,00
MIXED PAELLA with free-range local chicken and seafood	28,00
BLACK RICE with monkfish, prawns and saffron alioli	29,50
CREAMY SEAFOOD RICE with cuttlefish, fresh crab and red prawns	28,00
PAELLA OR FIDEUÀ fish and seafood	30,00
"ARROZ CIEGO" boneless fish and seafood rice	30,00
OCTOPUS PAELLA	28,50
DRY RICE WITH CHEEK AND MUSHROOMS	28,50
RICE "A BANDA" WITH LOBSTER	36,00

## FISH

ROASTED OCTOPUS WITH BLACK GARLIC ALIOLI creamed potatoes and paprika	28,00
BAKED SEA BASS traditional style	31,00
SALMON WITH MUSTARD SAUCE and sautéed vegetables	25,00
FISH OF THE DAY baked or grilled	Market Price
MIXED GRILLED FISH AND SEAFOOD PLATTER	47,00
"BULLIT DE PEIX" traditional Ibizan fish stew served with alioli and rice "a banda"	47,00

## MEAT

"ÑORA" BURGER with truffle mayonnaise, caramelized onion, cheddar cheese and brioche bun	21,00
PLANT-BASED FALAFEL BURGER with cheddar cheese and brioche bun	21,00
XL CHICKEN SKEWER with chimichurri	23,00
TENDER IBERIAN PORK served over creamed potatoes	21,00
ROASTED SHOULDER OF LAMB cooked in its own juices	26,00
GRILLED ENTRECÔTE with Café de Paris sauce	30,00
GRILLED BEEF TENDERLOIN	33,00

## DESSERTS

"NORA" SWEET TREAT (dulce de leche and chocolate)	10,00
ALMOND TUILE (TEJA) WITH ICE CREAM	10,00
PISTACHIO CHEESECAKE	10,00
CARAMELIZED BRIOCHE TORRIJA (French toast style)	10,00
"My Grandma's" CRÈME CARAMEL (Flan)	10,00
LEMON SORBET with red berry coulis	9,00
ASSORTED FRESH FRUIT PLATTER	19,00





## ZUM TEILEN

0,0 SARDELLEN (4 Stück) auf marinierten Tomaten mit Olivenöl und Toasts	18,00
AUSTERN NATUR / NACH CEVICHE-ART	6,00 pro Stück
FEINE AUSWAHL VON IBERISCHEM SCHINKEN (handgeschnitten) UND MANCHEGO-KÄSE mit "Pan de Cristal" und Tomate	27,00
PADRÓN-PAPRIKAS mit Maldon-Salz	15,00
FALAFEL-PLATTE mit hausgemachter Minzsauce	15,00
KNUSPRIGES "COCA" (Fladenbrot) MIT SOBRASADA karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse	15,00
CHICKEN FINGERS mit Sriracha-Mayonnaise	17,00
HÄHNCHEN UND SCHINKEN-KROKETTEN mit Soja-Mayonnaise	17,00
ZARTE OCHSENBÄCKCHEN-KROKETTEN mit ihrer eigenen Bratensauce	17,00
TINTENFISCH NACH ANDALUSISCHER ART mit Limetten-Mayonnaise	21,00
KABELJAU-BÄLLCHEN (Buñuelos) mit Alioli-Sauce	19,00
SAUTIERTER TINTENFISCH "ÑORA" mit Sobrasada	21,00
CEVICHE VOM ADLERFISCH "ÑORA" mit Yuzu-Eis	24,00
LACHS-TATAKI mit Curry-Kokos-Sauce	23,00
"BALFEGÓ" ROTER THUNFISCH-TATAR mit Erdbeere und Mango	26,00

## SALATE

BURRATA-SALAT mit Cherrytomaten, getrockneten Tomaten und Basilikum	19,00
"ÑORA"-SALAT mit Hähnchen, krossem Speck und Avocado-Joghurt-Dressing	22,00
SALAT MIT KNUSPRIGEM ZIEGENKÄSE mit frischen roten Beeren und Honig-Senf-Dressing	19,00
TOMATENSALAT mit Thunfischbauch (Ventresca) und Piparra-Schoten	19,00
FRISCHER QUINOA-SALAT mit Feta-Käse	18,00
GAZPACHO mit Melone und iberischem Schinken	19,00

## PASTA

LINGUINI FRUTTI DI MARE (mit Meeresfrüchten)	26,00
Penne mit rotem Pesto mit Cherrytomaten und Burrata	20,00
PENNE BOLOGNAISE	18,00

## MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTE ROTE RIESENGARNELEN (Gamba Roja)	37,00
MIESMUSCHELN in Seemannssauce (Marinera) / gedämpft	19,00
VENUSMUSCHELN in Seemannssauce / vom Grill / in Weissweinsauce	30,00
JAKOBSMUSCHELN (Zamburiñas) Natur	23,00



## REISGERICHTE

Mind. 2 Personen / Preis pro Person

GEMÜSE-PAELLA 100% vegan	26,00
GEMISCHTE PAELLA mit einheimischem Freilandhähnchen (Pollo Payés) und Meeresfrüchten	28,00
SCHWARZER REIS (ARROZ NEGRO) mit Seeteufel, Garnelen und Safran-Alioli	29,50
CREMIGER MEERESFRÜCHTE-REIS mit Tintenfisch, frischer Krabbe und roter Riesengarnele	28,00
FISCH- UND MEERESFRÜCHTE-PAELLA ODER FIDEUÀ	30,00
“ARROZ CIEGO“ REIS MIT GRÄTENFREIEM Fisch und geschälten Meeresfrüchten	30,00
OKTOPUS-PAELLA	28,50
TROCKENER REIS MIT OCHSENBÄCKCHEN UND PILZEN	28,50
ARROZ A BANDA (in Fischsud gekochter Reis) mit Hummer	36,00

## FISCHGERICHTE

GEGRILLTER OKTOPUS mit Knoblauch-Alioli (Schwarzer Knoblauch) Kartoffelcreme und Paprikapulver	28,00
GEBACKENER SEEBARSCH (Lubina) nach traditioneller Art	31,00
LACHS MIT SENFSAUCE und sautiertem Gemüse	25,00
TAGESFISCH aus dem Ofen oder vom Grill	Tagespreis (P.S.M.)
GEGRILLTE FISCH- UND MEERESFRÜCHTEPLATTE	47,00
“BULLIT DE PEIX“ traditioneller ibizenkischer Eintopf, serviert mit Alioli und Arroz a Banda	47,00

## FLEISCHGERICHTE

“ÑORA“-BURGER mit Trüffelmayonnaise, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse und Brioche-Brötchen	21,00
VEGETARISCHER FALAFEL-BURGER mit Cheddar-Käse und Brioche-Brötchen	21,00
HÄHNCHENSPIESS XL mit Chimichurri-Sauce	23,00
ZARTES VOM IBERISCHEN SCHWEIN auf Kartoffelcreme	21,00
LAMMSHAXE in eigenem Saft geschmort	26,00
GEGRILLTES ENTRECÔTE mit Café de Paris-Sauce	30,00
GEGRILLTES RINDERFILET	33,00

## DESSERTS

GOLOSO “ÑORA“ Milchkaramell (Dulce de Leche) und Schokolade	10,00
MANDEL-HIPPE (Teja) mit Eis	10,00
PISTAZIEN-CHEESECAKE	10,00
KARAMELLISIERTES BRIOCHE-TORRIJA	10,00
OMAS FLAN (Karamellpudding)	10,00
ZITRONENSORBET mit Beeren-Coulis	9,00
GEMISCHTER FRISCHER OBSTELLER	19,00



## À PARTAGER

ANCHOIS 0,0 (4 pièces) sur tomates assaisonnées à l'huile d'olive et toasts	18,00
HUÎTRES Nature / façon Ceviche	6,00 la pièce
ARDOISE DE JAMBON IBÉRIQUE (découpé au couteau) ET FROMAGE MANCHEGO avec pain "cristal" et tomate	27,00
PIMENTS DE PADRÓN au sel de Maldon	15,00
ASSIETTE DE FALAFELS avec sauce à la menthe maison	15,00
COCA CROUSTILLANTE À LA SOBRASADA oignons caramélisés et fromage de chèvre	15,00
CHICKEN FINGERS avec mayonnaise Sriracha	17,00
CROQUETTES DE POULET ET JAMBON avec mayonnaise au soja	17,00
CROQUETTES FONDANTES DE JOUE DE BOEUF avec réduction de son jus	17,00
CALAMARS À L'ANDALOUSE avec mayonnaise au citron vert	21,00
BEIGNETS DE MORUE avec sauce aioli	19,00
CALAMARS "ÑORA" sautés à la sobrasada	21,00
CEVICHE DE MAIGRE "ÑORA" avec glace au yuzu	24,00
TATAKI DE SAUMON avec sauce curry et coco	23,00
TARTARE DE THON ROUGE "BALFEGÓ" aux fraises et mangue	26,00

## SALADES

SALADE DE BURRATA avec tomates cerises, tomates séchées et basilic	19,00
SALADE "ÑORA" avec poulet, bacon croustillant et sauce avocat-yaourt	22,00
SALADE AU CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT avec fruits rouges frais et vinaigrette miel-moutarde	19,00
SALADE DE TOMATES avec ventrèche de thon et piments "piparras"	19,00
SALADE FRAÎCHE DE QUINOA avec fromage feta	18,00
GAZPACHO avec melon et jambon ibérique	19,00

## PÂTES

LINGUINI FRUTTI DI MARE (Aux fruits de mer)	26,00
PENNE AU PESTO ROUGE avec tomates cerises et burrata	20,00
PENNE BOLOGNAISE	18,00

## CRUSTACÉS & COQUILLAGES

GAMBAS ROUGES À LA PLANCHA	37,00
MOULES sauce marinière / à la vapeur	19,00
PALOURDES sauce marinière / à la plancha / au vin blanc	30,00
PÉTONCLES NOIRS (Zamburiñas) nature	23,00



## LES PLATS DE RIZ

Minimum 2 personnes / Prix par personne

PAELLA DE LÉGUMES 100% végétale	26,00
PAELLA MIXTE au poulet fermier local (Pollo Payés) et fruits de mer	28,00
RIZ NOIR (Arroz Negro) avec lotte, crevettes et aioli au safran	29,50
RIZ ONCTUEUX AUX FRUITS DE MER avec seiche, crabe frais et gamba rouge	28,00
PAELLA OU FIDEUÀ de Poisson et Fruits de Mer	30,00
“ARROZ CIEGO” riz aux poissons sans arêtes et fruits de mer décortiqués	30,00
PAELLA AU POULPE	28,50
RIZ SEC À LA JOUE DE BOEUF ET CHAMPIGNONS	28,50
RIZ “A BANDA” AU HOMARD	36,00

## POISSONS

POULPE RÔTI AVEC AÏOLI À L'AIL NOIR mousseline de pommes de terre et piment doux	28,00
BAR AU FOUR (Lubina) style traditionnel	31,00
SAUMON SAUCE MOUTARDE et poêlée de légumes	25,00
POISSON DU JOUR au four ou à la plancha	Prix du Marché
PARILLADA DE POISSONS ET CRUSTACÉS	47,00
“BULLIT DE PEIX” ragoût de poisson traditionnel d'Ibiza, servi avec son aioli et son riz "a banda"	47,00

## VIANDES

BURGER “ÑORA” avec mayonnaise à la truffe, oignons caramélisés, fromage cheddar et pain brioché	21,00
BURGER VÉGÉTAL DE FALAFEL avec fromage cheddar et pain brioché	21,00
BROCHETTE DE POULET XL avec sauce chimichurri	23,00
ÉMINCÉ DE PORC IBÉRIQUE FONDANT sur mousseline de pommes de terre	21,00
ÉPAULE D'AGNEAU rôtie dans son jus	26,00
ENTRECÔTE GRILLÉE avec sauce Café de Paris	30,00
FILET DE BOEUF GRILLÉ	33,00

## DESSERTS

GOLOSO “ÑORA” confiture de lait (Dulce de Leche) et chocolat	10,00
TUILE AUX AMANDES ET GLACE	10,00
CHEESECAKE À LA PISTACHE	10,00
BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE (Torrija)	10,00
LE FLAN DE MON GRAND-MÈRE (Crème Renversée)	10,00
SORBET CITRON avec coulis de fruits rouges	9,00
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS VARIÉS	19,00



## DA CONDIVIDERE

ACCIUGHE 0,0 (4 pezzi) su pomodoro condito con olio d'oliva e crostini	18,00
OSTRICHE Al naturale / in stile Ceviche	6,00 l'una
GRAN TAGLIERE DI PROSCIUTTO IBERICO (tagliato al coltello) E FORMAGGIO MANCHEGO con "pan de cristal" e pomodoro	27,00
PEPERONCINI DI PADRÓN con sale di Maldon	15,00
TAGLIERE DI FALAFEL con salsa alla menta fatta in casa	15,00
COCA (FOCACCINA) CROCCANTE CON SOBRASADA cipolla caramellata e formaggio di capra	15,00
CHICKEN FINGERS con maionese Sriracha	17,00
CROCCHETTE DI POLLO E PROSCIUTTO con maionese di soia	17,00
CROCCHETTE MORBIDE DI GUANCIA DI MANZO con la sua riduzione	17,00
CALAMARI ALL'ANDALUSA con maionese al lime	21,00
FRITTELLE DI BACCALÀ (BUÑUELOS) con salsa aioli	19,00
CALAMARI "ÑORA" SALTATI con sobrasada	21,00
CEVICHE DI OMBRINA "ÑORA" con gelato al yuzu	24,00
TATAKI DI SALMONE con salsa al curry e cocco	23,00
TARTARE DI TONNO ROSSO "BALFEGÓ" con fragole e mango	26,00

## INSALATE

INSALATA DI BURRATA con pomodorini, pomodori secchi e basilico	19,00
INSALATA "ÑORA" con pollo, pancetta croccante e salsa di avocado e yogurt	22,00
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA CROCCANTE con frutti rossi freschi e condimento alla senape e miele	19,00
INSALATA DI POMODORI con ventresca di tonno e peperoncini "piparras"	19,00
INSALATA FRESCA DI QUINOA con formaggio feta	18,00
GAZPACHO con melone e prosciutto iberico	19,00

## PASTA

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE	26,00
PENNE AL PESTO ROSSO con pomodorini e burrata	20,00
PENNE ALLA BOLOGNESE	18,00

## FRUTTI DI MARE

GAMBERI ROSSI ALLA PIASTRA	37,00
COZZE alla marinara / al vapore	19,00
VONGOLE alla marinara / alla piastra / sfumate al vino bianco	30,00
CANESTRELLI (Zamburiñas) al Naturale	23,00



## I NOSTRI RISI

Min. 2 persone / Prezzo a persona

PAELLA DI VERDURE 100% vegetale	26,00
PAELLA MISTA con pollo ruspante locale (Pollo Payés) e frutti di mare	28,00
RISO NERO (Arroz Negro) con rana pescatrice, gamberi e aioli allo zafferano	29,50
RISO CREMOSO DI MARE con seppia, granchio fresco e gambero rosso	28,00
PAELLA O FIDEUÀ di Pesce e Frutti di Mare	30,00
“ARROZ CIEGO” riso con pesce senza lische e frutti di mare sgusciati	30,00
PAELLA DI PULPO	28,50
RISO SECCO CON GUANCIA DI MANZO E FUNGHI	28,50
ARROZ A BANDA CON ASTICE	36,00

## PESCE

POLPO ARROSTITO CON AIOLI ALL'AGLIO NERO purea di patate e paprica	28,00
SPIGOLA AL FORNO (Lubina) in stile tradicional	31,00
SALMONE CON SALSA ALLA SENAPE e verdure saltate	25,00
PESCE DEL GIORNO AL FORNO O ALLA PIASTRA	Prezzo di Mercato
GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI	47,00
“BULLIT DE PEIX” tradizionale stufato di pesce di Ibiza, servito con aioli e arroz a banda	47,00

## CARNI

BURGER “ÑORA” con maionese al tartufo, cipolla caramellata, formaggio cheddar e pane brioche	21,00
BURGER VEGETALE DI FALAFEL con formaggio cheddar e pane brioche	21,00
SPIEDINO DI POLLO XL con salsa chimichurri	23,00
TENERO DI MAIALE IBERICO su purea di patate	21,00
SPALLA D'AGNELLO arrosto nel suo succo	26,00
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA con salsa Café de Paris	30,00
FILETTO DI MANZO alla Griglia	33,00

## DOLCI

GOLOSO “ÑORA” (dulce de leche e cioccolato)	10,00
CIALDA ALLE MANDORLE (TEJA) CON GELATO	10,00
CHEESECAKE AL PISTACCHIO	10,00
TORRIJA DI BRIOCHE CARAMELLATA	10,00
IL FLAN DELLA NONNA (Crème Caramel)	10,00
SORBETTO AL LIMONE con coulis di frutti rossi	9,00
PIATTO DI FRUTTA FRESCA MISTA	19,00



## ESPUMOSOS

	BOTELLA	COPA
<b>TAITTINGER BRUT RÉSERVE</b> A.O.C. Champagne Chardonnay, Meunier, Pinot Noir. Un champagne elegante y equilibrado, con notas de melocotón, flores blancas y vainilla, y un final fresco y persistente	98,00	20,00
<b>TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ</b> A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Meunier El lujo de Taittinger en un rosado vibrante. Frutos rojos, fresca y elegancia. Un símbolo de prestigio y calidad	125,00	
<b>RUIINART BLANC DE BLANCS</b> A.O.C. Champagne Chardonnay Un champán que encarna la esencia de la frescura y la elegancia. Su mineralidad y notas de melocotón invitan a disfrutar	154,00	
<b>BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ</b> A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. Champagne rosado con notas de frutas rojas y cítricos; elegante, cremoso y fresco en boca	130,00	
<b>DOM PÉRIGNON VINTAGE</b> A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Noir Un champagne equilibrado y armonioso que invita a descubrir la esencia de Dom Pérignon	420,00	
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPÉRIAL</b> A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. Descubre el singular placer de un champagne creado específicamente para disfrutarse con hielo	92,00	
<b>ORIOLO ROSSELL BRUT NATURE RESERVA</b> D.O. Cava Parellada, Xarel·lo y Macabeo Espumoso con personalidad, producto de suelos pobres y viticultura ecológica, posee delicados aromas cítricos	27,00	6,50
<b>LACRIMA BACCUS RESERVA BRUT ROSÉ</b> D.O. Cava Garnacha, Pinot Noir Cava Rosé del Penedès fresco y elegante, con 15 meses sobre lías y aromas de rosa y cítricos	29,00	7,00
<b>PRIVAT LAIETÀ ROSÉ</b> D.O. Cava Mataró Un elegante rosado que destaca por rescatar el cultivo de la variedad monastrell	56,00	
<b>RECAREDO TERRERS BRUT NATURE</b> Corpinnat Xarel·lo, Parellada, Macabeo Un espumoso joven y de larga crianza, exprimiendo la riqueza de suelos calcáreos con técnicas ecológicas	53,00	

## VINOS BLANCOS

	BOTELLA	COPA
<b>NIVARIUS</b> D.O.Ca. Rioja Tempranillo Blanco Tempranillo blanco sobre lías, con aromas cítricos y fruta de hueso. Untuoso, fresco y con buen volumen	25,00	5,00
<b>CAN RICH BLANCO</b> Ibiza Chardonnay, Malvasía Este vino ecológico de Ibiza, elaborado con la mezcla de malvasía y chardonnay, es intensamente aromático y atractivamente cítrico	28,00	7,00
<b>LA TRUCHA ALBARIÑO</b> D.O. Rias Baixas Albariño Destaca por sus aromas de jazmín y un toque tropical de piña	32,00	7,50
<b>MOCÉN VERDEJO</b> D.O. Rueda Verdejo Vino blanco de la D.O. Rueda, 100% Verdejo. Fresco y equilibrado en boca, perfecto con pescados y mariscos	26,00	5,00
<b>CHIVITE FINCA LEGARDETA CHARDONNAY</b> D.O. Navarra Chardonnay Chivite nos regala un Chardonnay de una finca única. Elegante, expresivo y con vocación de guarda	29,00	6,50

## VINOS BLANCOS

	BOTELLA	COPA
<b>LURTON SAUVIGNON BLANC</b> D.O. Rueda Sauvignon Blanc Fresco, preciso y lleno de matices. La firma de Lurton está en los detalles, y este Sauvignon Blanc lo deja claro	29,00	
<b>BELONDRADE Y LURTON</b> D.O. Rueda Verdejo Blanco de guarda con gran personalidad, untuoso y estructurado con final fresco y ligeramente salino	94,00	
<b>O LUAR DO SIL GODELLO</b> D.O. Valdeorras Godello Un 100% Godello que destaca por su frescura y elegancia, reflejando la pureza de Seadur	33,00	
<b>GODEVAL REVIVAL</b> D.O. Valdeorras Godello Godello expresivo en criomaceración, fresco, cítrico y mineral	59,00	
<b>1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES</b> D.O. Rias Baixas Albariño Vino con un acabado suave y sedoso, cautiva al paladar con destacados matices frutales	51,00	
<b>1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES MAGNUM</b>	103,00	
<b>CASAL DE ARMÁN BLANCO</b> D.O. Ribeiro Treixadura, Godello, Albariño Elegante combinación de Treixadura, Godello y Albariño, el trío de ases de la DO Ribeiro	34,00	
<b>MESTIZAJE BLANCO</b> D.O. El Terrerazo Malvasía, Viognier, Merseguera Un vino blanco orgánico, criado a 900 m sobre el Mediterráneo, con toques de flores blancas y miel	30,00	
<b>VALDUERO VIADERO BLANCO</b> D.O. Ribera Del Duero Albillo Mayor Valduero Viadero Blanco ofrece una fusión fresca de frutas blancas y sutiles notas florales, que despiertan los sentidos. Su acidez equilibrada y un toque de roble prometen una experiencia de cata vibrante y elegante	42,00	
<b>AA TALLARETA AUS</b> D.O. Alella Xarel·lo Vino fresco, ecológico y sin sulfitos, con un equilibrio de pureza y sabor a frutas maduras, reminiscencia del Mar Mediterráneo	37,00	
<b>ALLENDE BLANCO</b> D.O.Ca. Rioja Viura, Malvasía Vino con carácter único, añejado en roble francés con uvas de viñedo de 55 años, reminiscencia de Borgoña y Rioja	52,00	
<b>MAISON CHAMPY "CUVÉE EDME" CHARDONNAY</b> Chardonnay de la borgoña, en un perfil rico elegante y equilibrado. Cremoso y envolvente, con fruta exótica, flores blancas y sutiles notas tostadas, sostenido por una acidez fresca y una textura sedosa	56,00	
<b>VINCENT PINARD "CUVÉE FLORES" SAUVIGNON BLANC</b> Sancerre de perfil puro y vibrante, que despliega una expresión de flores blancas, cítricos y notas minerales. Tenso y crocante, con acidez afilada y un final salino	62,00	
<b>DOMAINE LAROCHE "LES FOURCHAUMES" CHARDONNAY</b> Chardonnay de viñas viejas en un Premier Cru de Chablis, combina pureza mineral, frescura vibrante y una elegante complejidad. Crianza en barrica durante 18 meses que aporta estructura y finura, con notas de flores blancas, fruta de hueso y un fondo mineral	96,00	
<b>GENOT BOULANGER "LES NOSROYES" CHARDONNAY</b> Puligny Montrachet, de elegante estructura y alta expresión. Presenta aromas de fruta blanca y cítricos. Vertical y refinado, con textura y un final mineral vibrante	151,00	

## VINOS ROSADOS

	BOTELLA	COPA
<b>LACRIMA BACCUS ROSE &amp; CLEAR</b> D.O. Penedès Garnacha, Pinot Noir Rosado ecológico de Pinot Noir y Garnacha, fresco con notas rojas cítricas y florales	27,00	5,00
<b>CAN RICH BES ROSADO</b> Ibiza Monastrell Rosado ecológico de Ibiza, 100% Monastrell, con sabores complejos de frutas rojas y sensaciones salinas, fresco y persistente	30,00	6,50
<b>SIERRA CANTABRIA XF</b> D.O.Ca. Rioja Garnacha, Sauvignon Blanc, Viura, Maturana, Tempranillo Rosado de edición limitada de Rioja vibrante y floral, con fresas, frambuesas y un final fresco y persistente	43,00	
<b>CHIVITE LAS FINCAS ROSADO</b> I.G.P. 3 Riberas Garnacha Tinta, Tempranillo El mejor rosado pálido de España. Gastronómico, fresco, cremoso, exuberante y seductor. Notas de fruta roja y mineral	29,00	
<b>ZÁRATE FONTECÓN ROSÉ</b> D.O. Rias Baixas Caiño Tinto, Espadeiro, Albariño Rosado único del Val do Salnés: fresco, mineral y de acidez vibrante, criado 3 meses sobre lías	39,00	
<b>CHATEAU BEAULIEU</b> A.O.C. Côtes De Provence Cinsault, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha Château Beaulieu es un rosado seco provenzal con notas de durazno blanco, guayaba y papaya, equilibrado por una mineralidad salina y acidez vibrante.	34,00	8,00
<b>MIRABEAU PURE ROSE</b> A.O.C. Côtes De Provence Cinsault, Syrah, Garnacha. Un susurro de la Provence en cada sorbo, donde frescura y delicadeza se entrelazan con matices de frutas rojas y herbalidad	39,00	
<b>MIRAVAL ROSÉ</b> A.O.C. Côtes De Provence Garnacha Tinta, Syrah, Cinsault, Vermentino Este excepcional vino rosado, que conquistó a Brad Pitt y Angelina Jolie, está considerado el mejor del mundo	49,00	
<b>MIRAVAL ROSÉ MAGNUM</b>	99,00	
<b>DOMAINES OTT - CHÂTEAU ROMASSAN</b> Bandol AOC Cinsault, Grenache, Mourvèdre Un rosado de Bandol que refleja la armonía de su entorno. Su complejidad esculpe una experiencia sensorial cautivadora	72,00	

## OTRAS ZONAS TINTOS

	BOTELLA
<b>CAN RICH NEGRE D'ÀMFORA</b> V.T. Ibiza Mourvèdre, Merlot Tinto ecológico de Ibiza elaborado en ánfora, fresco y ligero, con fruta roja y carácter mediterráneo	32,00
<b>CASTRO CANDAZ MENCÍA</b> D.O. Ribeira Sacra Mencía Un tinto atlántico 100% Mencía, que combina frescura norteña con crianza de 12 meses en roble francés	31,00
<b>FINCA TERRERAZO</b> D.O. El Terrerazo Bobal Premiado como el mejor vino español en los premios Decanter 2014, es una deliciosa mezcla de bobal 100%	49,00
<b>CHIVITE COLECCIÓN 125 GRAN VINO RESERVA</b> I.G.P. 3 Riberas Tempranillo, Syrah Uvas de Finca Legardeta en Navarra. Referencia de elegancia, largo y equilibrado, envejecido en roble francés	52,00
<b>ALBERT BICHOT BOURGOGNE PINOT NOIR ORIGINES</b> A.O.C. Bourgogne Pinot Noir La elegancia de Bourgogne se expresa en este Pinot Noir, donde la frescura de frambuesas y cerezas se entrelaza con la profundidad de cepas viejas	39,00

## VINOS TINTOS

### D.O. RIOJA

	BOTELLA	COPA
<b>VIÑA SALCEDA CRIANZA</b> D.O.Ca. Rioja Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano La nueva interpretación del enólogo David González del Rioja clásico: más fruta, más equilibrio, manteniendo elegancia	28,00	5,50
<b>RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA GARNACHA</b> D.O.Ca. Rioja Garnacha Una Garnacha riojana que captura la frescura y los aromas florales del amanecer en Monte Yerga	34,00	
<b>ALTÚN VILLACARDIEL</b> D.O.Ca. Rioja Tempranillo Monovarietal de Tempranillo de Rioja Alavesa, con notas de fruta negra, flores y especias. Amplio, amable y bien estructurado	38,00	
<b>CONTINO RESERVA</b> D.O.Ca. Rioja Su excepcional nariz de frutos rojos y vainillas viene de uvas seleccionadas a mano y dos años de reposo en barricas	52,00	
<b>CONTINO RESERVA MAGNUM</b>	105,00	
<b>EL PUNTIDO</b> D.O.Ca. Rioja Tempranillo Un tinto exquisito de la revolucionaria familia Eguren, fusionando belleza, tecnología y maestría enóloga	71,00	

### D.O. RIBERA DEL DUERO

	BOTELLA	COPA
<b>TRUS ROBLE</b> D.O. Ribera Del Duero Tempranillo Vino afrutado y equilibrado con notas de cereza, vainilla y roble, criado brevemente en barricas	26,00	5,50
<b>SALVIO</b> D.O. Ribera Del Duero Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon No es un Ribera más: es moderno, transgresor, fresco. De un paraje único, con enfoque innovador y una imagen potente	30,00	
<b>ADARO</b> D.O. Ribera Del Duero Tempranillo Un vino tinto que homenajea con su sabor, envejecido en madera y procedente de una altitud de 800 metros	41,00	
<b>TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO</b> D.O. Ribera Del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec Tinto de Ribera del Duero con Tinto Fino y otras uvas; fruta madura, especias y sabor largo	65,00	
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES EL NOGAL</b> D.O. Ribera Del Duero Tinta Del País Un vino que encarna la esencia de El Nogal, con uvas seleccionadas a mano y un carácter robusto que evoca su terruño. Suave y envolvente, revela matices de frutas negras maduras con un trasfondo especiado, creando una experiencia memorable	99,00	
<b>ALIÓN</b> D.O. Ribera Del Duero Tinta Fina Este vino logra su excepcional elegancia tras 36 meses de maduración, fusionando fruta y madera	195,00	

## NUESTRA ESPECIALIDAD

<b>NUESTRA SANGRÍA DE CAVA</b> Están hechas con base de zumos naturales y fruta fresca, siguiendo la receta familiar	38,00
<b>SANGRIA DE CHAMPAGNE TAITTINGER</b>	120,00

## ZUMOS NATURALES

---

NARANJA	8,00
VITAMINA	10,00
Naranja, manzana, zanahoria y jengibre	
VERDE	10,00
Manzana verde, pepino, espinaca fresca, lima, jengibre, hierbabuena y agua de coco	

## CÓCTELES

---

MOJITO	13,00
Hierbabuena, lima, ron blanco, soda y azúcar	
MOJITO SABORES	13,00
Hierbabuena, lima, ron blanco, soda y azúcar + Fruta	
ESPRESSO MARTINI	13,00
Vodka, licor de café, café espresso recién hecho y sirope de azúcar	
PIÑA COLADA	13,00
Ron blanco premium, crema de coco y zumo de piña natural	
CAIPIRINHA	13,00
Ron, zumo de lima, cachaça y azúcar	
PORNSTAR MARTINI	13,00
Vodka de vainilla, licor de fruta de la pasión, puré de maracuyá, sirope de vainilla y zumo de lima (servido con shot de Prosecco)	
PALOMA	14,00
Tequila plata, zumo de lima, refresco de pomelo rosado y borde de sal fina	
VILLA MASSA SPRITZ	11,00
Limoncello Villa Massa, Prosecco agua con gas y hojas de albahaca fresca	
APEROL SPRITZ	10,00
Aperol, Prosecco, un toque de soda y rodaja de naranja fresca	
MEZCALITA	13,00
Mezcal artesanal, zumo de lima, tajín, unas gotitas de cointreau, soda y puré de pepino	
SPICED MULE	13,00
Ron especiado, Ginger Beer, zumo de lima y gotas de Angostura Bitter	
NUUESTRA SANGRÍA DE CAVA	38,00
Están hechas con base de zumos naturales y fruta fresca, siguiendo la receta familiar	
SANGRIA DE CHAMPAGNE TAITTINGER	120,00

## FRESH JUICES

---

ORANGE	8,00
VITAMINA Orange, apple, carrot and ginger	10,00
VERDE Green apple, cucumber, fresh spinach, lime, ginger, mint and coconut water	10,00

## COCKTAILS

---

MOJITO Fresh mint, lime, white rum, soda water and sugar	13,00
MOJITO SABORES Fresh mint, lime, white rum, soda water and sugar + Fruit puree	13,00
ESPRESSO MARTINI Vodka, coffee liqueur, freshly brewed espresso and simple syrup	13,00
PIÑA COLADA Premium white rum, cream of coconut and fresh pineapple juice	13,00
CAIPIRINHA Rum, lime juice, cachaça and sugar	13,00
PORNSTAR MARTINI Vanilla vodka, passion fruit liqueur, passion fruit puree, vanilla syrup, and lime juice (served with a side shot of Prosecco)	13,00
PALOMA Silver tequila, lime juice, pink grapefruit soda with a fine salt rim	14,00
VILLA MASSA SPRITZ Villa Massa Limoncello, Prosecco, sparkling water, garnished with fresh basil leaves	11,00
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, a splash of soda and a fresh orange slice garnish	10,00
MEZCALITA Artisanal mezcal, lime juice, tagine, a few drops of Cointreau, soda water and cucumber puree	13,00
SPICED MULE Spiced rum, ginger beer, lime juice and dashes of Angostura bitters	13,00
OUR CAVA SANGRIA Crafted with a base of fresh juices and fresh seasonal fruit, following our signature family recipe	38,00
TAITTINGER CHAMPAGNE SANGRIA	120,00