

# MENU'S



# menú SIDRERÍA

## ENTRANTES AL CENTRO AÑADE • 1 • MÁS • 2,50€

**TXORICITOS a la sidra.**

**COGOLLOS de Tudela, BOQUERONES & ANT XOAS.**

Cogollos de Tudela, matrimonio de boquerones & antxoas con piquillos asados, zanahoria y cebolla morada.

**Tradicional TORTILLA de BACALAO.**

## SEGUNDO A ELEGIR

**CARRILLERAS Ibéricas guisadas al vino tinto.**

**GRAN CANELÓN de Ternera al Idiazábal.**

**PLUMA de cerdo Ibérico a la brasa.**

**ENTRAÑA de vacuno & Chimichurri argentino.**

**TXIPIRONES guisados en su tinta.**

**Takos de BACALAO FRITOS & pimientos del Padrón.**

**JARRETE de ternasco asado a baja temperatura • 3,00€/supl.**

**lomo de ATÚN ROJO en "tataký" con sésamo & soja • 3,00€/supl.**

**SOLOMILLO de vacuno a la brasa • 6,00€/supl.**

**T-BONE de vacuno a la brasa (entrecote & solomillo) • 6,00€/supl.**

**TXULETÓN madurado de vaca 1kilo • para 2 pax. • 6,00€/supl./p\***

**PATA DE PULPO a la brasa & torrezno • 6,00€/supl.**

## POSTRE A ELEGIR

**Tarta SACHER de chocolate negro.**

**PANTXINETA, mil hojas de crema típico vasco.**

**TARTA de QUESO natural o con arándanos.**

**QUESO CURADO de oveja con membrillo & nueces.**

## BODEGA

**SIDRA AL TXOTX.**

Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.

\*Añade vino D.O. Calatayud • 7,00€/botella • 4,00€/ menú mesa completa.

\*Añade café o infusión & chupito de orujo • 3,50€/menú.

**PAN & AGUA.**

• **AÑADE • 1 • MÁS** • MORCILLA de Burgos & pimientos del Padrón • Corazones de ALCACHOFA en tempura & patata asada • ALUBIAS de Tolosa, sacramentos & piparas • PATATAS asadas provenzal con LONGANIZA de Graus & mojo picón • MIGAS DEL PASTOR con Txistorra, panceta & huevo frito.

**33,50€** POR PERSONA.  
IVA INCLUIDO.

MENÚ A MESAS COMPLETAS • NO SE PERMITE COMPARTIR.

**BEGIRIS**  
Sidrería | Sagardotegía

# menú ASADOR

## ELIGE • 3 ENTRANTES AL CENTRO

ELIGE • 4 • SUPL • 2,50€  
ELECCIÓN MESA COMPLETA

TXORICITOS a la sidra.  
COGOLLOS de Tudela, BOQUERONES & ANTXOAS.  
Corazones de ALCACHOFA fritos en tempura & patata asada.  
MORCILLA mágnum de Burgos frita & pimientos del Padrón.  
PATATAS asadas provenzal con LONGANIZA de Graus & mojo picón.  
ALUBIAS pintas de Tolosa & sus sacramentos con piparas.  
MIGAS DEL PASTOR con Txistorra, panceta & huevo frito.  
Tradicional TORTILLA de BACALAO.  
CROQUETA de Txuletón & CROQUETA de bacalao & gulas • 1,00€/supl.  
Surtido de SETAS & HUEVO pochê al Idiazábal • 1,00€/supl.

## SEGUNDO A ELEGIR

CARRILLERAS Ibéricas guisadas al vino tinto.  
GRAN CANELÓN de Ternera al Idiazábal.  
PLUMA de cerdo Ibérico a la brasa.  
ENTRAÑA de vacuno & Chimichurri argentino.  
TXIPIRONES guisados en su tinta.  
Takos de BACALAO FRITOS & pimientos del Padrón.  
JARRETE de ternasco asado a baja temperatura • 3,00€/supl.  
lomo de ATÚN ROJO en "tataky" con sésamo & soja • 3,00€/supl.  
SOLOMILLO de vacuno a la brasa • 6,00€/supl.  
T-BONE de vacuno a la brasa (entrecote & solomillo) • 6,00€/supl.  
TXULETÓN madurado de vaca 1kilo • para 2 pax. • 6,00€/supl./p\*  
PATA DE PULPO a la brasa & torrezno • 6,00€/supl.

## POSTRE A ELEGIR

Tarta SACHER de chocolate negro.  
PANTXINETA, mil hojas de crema típico vasco.  
TARTA de QUESO natural o con arándanos.  
QUESO CURADO de oveja con membrillo & nueces.

## BODEGA

**SIDRA AL TXOTX.**  
Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.  
\*Añade vino D.O. Calatayud • 7,00€/botella • 4,00€/ menú mesa completa.  
\*Añade café o infusión & chupito de orujo • 3,50€/menú.  
**PAN & AGUA.**

**33,90€** POR PERSONA.  
IVA INCLUIDO.

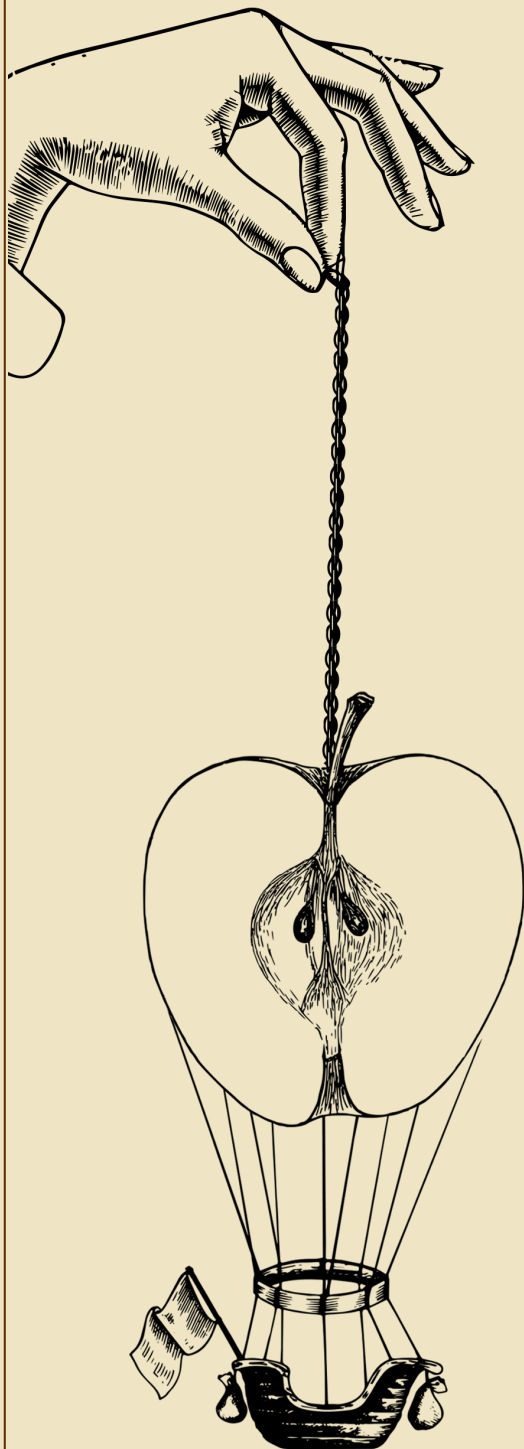
MENÚ A MESAS COMPLETAS • MÍNIMO 2 PERSONAS • NO SE PERMITE COMPARTIR.

DISPONIBLE PARA MESAS DE 2 A 16 COMENSALES • MESAS SUPERIORES SOLICITAR EL MENÚ DE SIDRERÍA.

**BEGIRIS**

Sidrería | Sagardotegia

# menú TXIKI



## CAZUELITA

a elegir:

### MACARRONES & TXISTORRA.

Macarrones con txistorra & salsa de tomate. [Gl] [La]

### MIGAS DEL PASTOR .

[Gl]

### CROQUETAS DE JAMÓN.

[Gl] [La]

### PATATA ASADA & TXORICITOS.

Patata asada & choricitos a la sidra. [Sj]

## ESCOGE UNA COMPAÑÍA

(acompañado con patatas fritas)

### HAMBURGUESA CON QUESO.

Hamburguesa de vacuno con queso cheddar & pan brioche. [\*Gl] [La]

### FIGERS DE POLLO.

Solomillos de pollo crujientes. [Gl]

### TXULETA DE CERDO A LA BRASA.

### ALBÓNDIGAS DE TXULETÓN.

Albóndigas caseras de Txuletón en salsa de tomate. [Gl]

### COSTILLAR BARBACOA • 3,00€/supl.

"American ribs" Barbacoa de cerdo.

### CACHOPÍN IBÉRICO • 3,00€/supl.

Cachopo de cerdo (lomo de cerdo, jamón York & queso).

## PARA CHUPARSE LOS DEDOS

### Tarta SACHER de chocolate negro.

[Gl] [La]

### HELADO o SORBETE.

## BODEGA

### SIDRA infantil o refresco.

### PAN & AGUA.

**15,90€** POR PERSONA.  
IVA INCLUIDO.

DISPONIBLE ÚNICAMENTE PARA NIÑOS DE HASTA 13 AÑOS.

1/2 MENÚ 11,90€ • INCLUYE 1º O 2º A ELEGIR, BEBIDA Y POSTRE.

**BEGIRIS**

Sidrería | Sagardotegia

# menú VEGETAL

## ENTRANTE

### COGOLLOS DE TUDELA & PIQUILLOS.

Cogollos de Tudela, zanahoria, tiras de pimiento de piquillo, cebolla morada & olivas negras del bajo Aragón.

[Sf]

## 1 • PRINCIPAL A ELEGIR

### FLOR DE ALCACHOFA FRITA & SALSА ROMESCO.

[\*Gl]

### CRÊPE DE PASTA FILO RELLENAS DE HONGOS & SALSА TRUFADA.

[Gl] [Hv] [La] [Cr] [Pe] [Sj] [Ap] [Kk] [FS]

## SEGUNDO A ELEGIR

### ALUBIAS DE TOLOSA & PIPARRAS.

[Sf] [Sj]

### RISOTTO DE HONGOS & QUESO PARMESANO.

[LA]

### LASAÑA DE PISTO DE VERDURAS GRATINADA.

[Gl] [La]

### SURTIDO DE SETAS SALTEADAS & HUEVO POCHÊ AL IDIAZÁBAL.

[Hv] [La]

### CORAZONES DE ALCACHOFA EN TEMPURA & PATATA ASADA.

[\*Gl] [Mo] [Sj] [Sf]

### QUESO BRIE FUNDIDO CON FRUTOS SECOS, PIMIENTA ROSA & MIEL.

[La] [FS]

## POSTRE A ELEGIR

### TARTA SACHER DE CHOCOLATE NEGRO.

[Gl] [La]

### TARTA DE QUESO NATURAL O CON ARÁNDANOS.

[La]

### FRUTA o SORBETE.

## BODEGA

### SIDRA AL TXOTX.

Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.

\*Añade vino D.O. Calatayud • 7,00€/botella.

### PAN & AGUA.

**29,90€** POR PERSONA.  
IVA INCLUIDO.

MENÚ INDIVIDUAL • NO SE PERMITE COMPARTIR.

**BEGIRIS**

Sidrería | Sagardotegía

# Tardeo AUPA•TÚ

## ELIGE • 2 ENTRANTES AL CENTRO

ELIGE • 3 • SUPL • 2,50€  
ELECCIÓN MESA COMPLETA

VIRUTAS DE TORREZNO CRUJIENTES.  
TORTILLA ABIERTA DE TXISTORRA & PATATAS PAJA.  
PATATAS PROVENZAL CON LONGANIZA DE GRAUS & MOJO PICÓN.  
TXISTORRA DE NAVARRA & BOLITAS DE MORCILLA.  
MIGAS DEL PASTOR CON TXISTORRA, PANCETA & HUEVO FRITO.  
QUESO BRIE FUNDIDO, CON FRUTOS SECOS, PIMIENTA ROSA & MIEL.

## SEGUNDO A ELEGIR

GRAN CANELÓN DE TERNERA AL IDIAZÁBAL.  
"AMERICAN RIBS" COSTILLAR DE CERDO BARBACOA.  
CODILLO DE CERDO A LA BRASA.  
TXULETA DE CERDO GALLEGO ALIMENTADO A CASTAÑAS.  
BURGER 200GR. DE VACUNO, QUESO BRIE, TORREZNO & PAN BRIOCHE.  
ENTRAÑA DE VACUNO & CHIMICHURRI ARGENTINO.  
PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA.  
T-bone a la brasa (entecote & solomillo) • 6,00€/supl.  
TXULETÓN MADURADO DE VACA 1kilo • para 2 pax. • 6,00€/supl./p\*

## POSTRE A ELEGIR

TARTA SACHER DE CHOCOLATE NEGRO.  
TARTA DE QUESO NATURAL O CON ARÁNDANOS.  
PANTXINETA, MIL HOJAS DE CREMA TÍPICO VASCO.

## BODEGA

**SIDRA AL TXOTX.**  
Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.  
\*Añade vino D.O. Calatayud • 7,00€/botella.  
**PAN & AGUA.**

## TUS CENAS MÁS CARNÍVORAS

**27,50€** POR PERSONA.  
IVA INCLUIDO.

- MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE EN LOS SERVICIO DE CENA •
- MENÚ INDIVIDUAL • NO SE PERMITE COMPARTIR.

**BEGIRIS**  
Sidrería | Sagardotegía



## RECOMENDACIONES

### **TORTILLA ABIERTA DE COCOCHAS**

**16,90€**

Tortilla fea con cocochas de bacalao al pilpil & lágrimas de alioli.

### **QUESO CURADO A LA BRASA**

**13,90€**

Tako de queso curado de oveja a la brasa con pimentón & hierbas provenzales.

### **TXULETÓN MADURADO**

**45,00€**

Txuletón de vaca vieja con 30 días de maduración, a la brasa s/peso.



# A LA CARTA



INCLUYE SIDRA AL TXOTX • 6,00€ • POR PERSONA  
•INFÓRMANOS DE TUS ALERGIAS & INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS•



# A LA CARTA

## ENSALADAS

### ENSALADA DE PERDIZ.

Lechuga, perdiz escabechada & vinagreta de frutos secos.

[Sf] [Fs]

14,90 €

### TOMATE & VENTRESCA.

Ensalada de tomate Ibérico, ventresca de atún, zanahoria & cebolla dulce.

[Sf] [Pe]

13,50 €

### DE LODOSA & VENTRESCA.

Pimientos rojos de Lodosa caramelizados, ventresca de atún & cebolla dulce.

[Sf] [Pe]

15,90 €

### DE TUDELA & ANT XOAS.

Cogollos de Tudela, matrimonio de boquerones & antxoas con piquillos asados.

[Sf] [Pe]

15,90 €

### FLOR DE ALCACHOFA.

Flor de alcachofa & virutas de Torreno con salsa Romesco (2 und).

[\*Gl]

9,90 €

### CORAZONES DE ALCACHOFA.

Corazones de alcachofa fritos en tempura & patata asada.

[\*Gl] [Mo] [Sj] [Sf]

12,50 €

### SETAS & POCHÊ.

Surtido de setas salteadas & huevo pochê al Idiazábal.

[Hv] [La]

13,90 €

### RISOTTO DE HONGOS & PATO.

Risotto de hongos, migas confitadas de pato & queso Parmesano.

[La]

12,90 €

### ALUBIAS DE TOLOSA.

Alubias pintas de Tolosa & sus sacramentos con piparas.

[Sf]

11,90 €

## VA DE HUEVOS

### TRADICIONAL TORTILLA DE BACALAO.

[Pe] [Hv]

12,50 €

### TORTILLA ABIERTA DE TXISTORRA & PATATAS PAJA.

[Hv] [\*La]

13,50 €

### TORTILLA ABIERTA DE CECINA & SETAS AL AJILLO.

[Pe] [Hv] [\*La]

15,50 €

### TORTILLA ABIERTA DE KOKOTXAS DE BACALAO & LÁGRIMAS DE ALIOLI.

[Pe] [Hv] [\*La] [Cr] [Pe] [ML]

16,90 €



GLUTEN  
[GL]  
SULFITOS  
[Sf]

HUEVOS  
[Hv]  
MOSTAZA  
[Mo]

LÁCTEOS  
[La]  
CRUSTÁCEOS  
[Cr]

PESCADO  
[Pe]  
MOLUSCOS  
[ML]

CACAHUETES  
[Kk]  
FRUTOS SECOS  
[FS]

SÉSAMO  
[Se]  
APIO  
[Ap]

ALTRAMUCES  
[Al]  
SOJA  
[Sj]

# A LA CARTA

## PARA PIKAR

### CROQUETAS DE TXULETÓN.

Croqueta casera de Txuletón (6 und).  
[Gl] [Hv] [La] **11,50 €**

### CROQUETAS DE BAKALAO.

Croqueta de bacalao & gulas (6 und).  
[Gl] [Hv] [La] [Cr] [Pe] [Ml] [Sj] **10,50 €**

### VIRUTAS DE TORREZNO.

Tiras finas de Torrezno de Soria.  
[\*Gl] **8,90 €**

### PIPARRAS EN TEMPURA.

[Gl] **8,90 €**

### TXISTORRA & PIPARRAS.

[\*Gl] [La] **11,90 €**

### TXORICITOS A LA SIDRA.

[Sf] [Sj] **10,50 €**



### PATATAS & LONGANIZA.

Patatas asadas & longaniza de Graus con mojo picón.  
[\*Gl] **11,90 €**

### DE BURGOS & PADRÓN.

Morcilla mágnum de Burgos & pimientos del Padrón.  
[\*Gl] **12,50 €**

### QUESO A LA BRASA.

Tako de queso curado de oveja a la brasa al estilo provenzal.  
[La] **13,90 €**

### FUNDIDO DE QUESO BRIE.

Queso Brie fundido con frutos secos, pimienta rosa, grosella & miel.  
[La] [FS] **13,50 €**

### CECINA & BRIE.

Cecina de vacuno & queso Brie planchado con frutos secos.  
[La] [Fs] **16,90 €**

### MIGAS DEL PASTOR & HUEVO.

Tradicionales migas del pastor con txistorra, panceta & huevo frito.  
[Gl] [Hv] **11,50€**

### CRÊPES DE HOGOS.

Crêpes de pasta filo rellenas de hongos & salsa trufada (6und).  
[Gl] [Hv] [La] [Cr] [Pe] [Sj] [Ap] [Kk] [FS] **15,50 €**

### CANELÓN DE TERNERA.

Gran canelón de Ternera al Idiazábal (2 und).  
[Gl] [La] [Hv] **13,50 €**

### CARACOLES A LA LLAUNA

[Cr] [Hv] **14,90 €**

## PARA KOMPARTIR

GLUTEN

[Gl]

HUEVOS

[Hv]

LÁCTEOS

[La]

PESCADO

[Pe]

CACAHUETES

[Kk]

SÉSAMO

[Se]

ALTRAMUCES

[Al]

SULFITOS

[Sf]

MOSTAZA

[Mo]

CRUSTÁCEOS

[Cr]

MOLUSCOS

[Ml]

FRUTOS SECOS

[FS]

APIO

[Ap]

SOJA

[Sj]

# A LA CARTA

## MUCHA CARNE

**CARRILLERAS AL VINO TINTO.**  
Carrilleras Ibéricas guisadas al vino tinto. **15,50 €**  
[Sf]

**ALBONDIGAS DE TXULETÓN.**  
Caseras & salsa de tomate. **12,90 €**  
[Gl]

**TXULETAS DE CERDO.**  
Cerdo gallego alimentado a castañas. **15,50 €**

**CODILLO A LA BRASA.** **12,50 €**

**"AMERICAN RIBS".**  
Costillar de cerdo barbacoa. **12,90 €**  
[Sj]

**PLUMA IBÉRICA A LA BRASA.** **15,90 €**

**JARRETE DE TERNASCO.**  
Confitado a baja temperatura. **17,50 €**

**ENTRAÑA DE VACUNO.**  
Entraña de vacuno & Chimichurri. **14,50 €**  
[\*Gl]

**SOLOMILLO DE VACUNO.** **19,90 €**

**SOLOMILLO DE VACA & SETAS.**  
Con setas & mouse de foie. **23,50 €**  
[La]

**T- BONE DE VACUNO.** **20,90 €**  
Txuletón & solomillo de vaca.

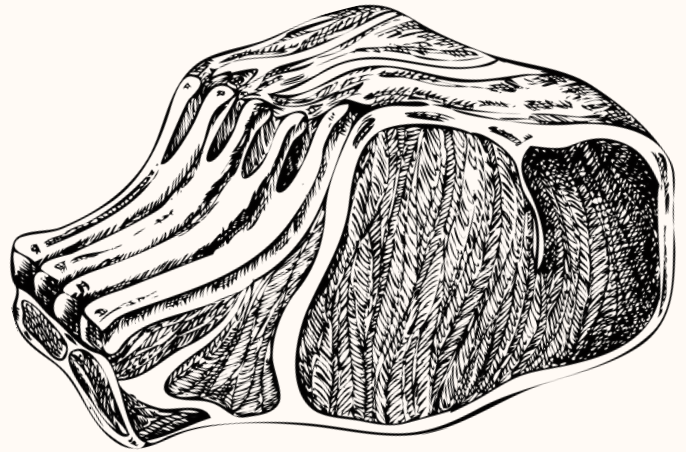
**TXULETÓN DE VACA.**  
Txuletón de vaca vieja con 30 días de **45,00 €/k.**  
maduración, a la brasa s/peso.

### A•KOM•PAÑAMIENTO.

A elegir:

• Patatas asadas • Pimientos del Padrón **5,50 €**  
• Pimientos del Piquillo.

• Salsa de pimienta • Roquefort • Setas. **2,50 €**



## DEL MAR

**BAKALAO & PIMIENTOS.**  
Takos de bacalao fritos & Padrón. **14,50 €**  
[\*Gl] [\*Mo] [\*Sj] [Pe]

**BAKALAO AL AJO QUEMADO.**  
Lomo de bacalao con gratín de ajo &  
surtido de setas. **16,90 €**  
[Pe] [Hv]

**TXIPIRONES EN SU TINTA.** **14,90 €**  
[Gl] [Pe] [Ml] [Cr]

**TATAKI DE ATÚN.**  
Lomo de atún rojo con sésamo & soja  
estilo Tataki. **17,90 €**  
[Pe] [\*Gl] [Se] [Sj]

**COCOCHAS DE BACALAO.**  
Cocochas de bacalao al pilpil. **14,00 €**  
[Pe] [Ml]

**PATA DE PULPO & TORREZNO.**  
Pata de pulpo cocido a la brasa &  
viruta de torrezno. **19,90 €**  
[Pe] [\*Gl] [Ml] [Hv]

**GLUTEN**  
[Gl]

**HUEVOS**  
[Hv]

**LÁCTEOS**  
[La]

**PESCADO**  
[Pe]

**CACAHUETES**  
[Kk]

**SÉSAMO**  
[Se]

**ALTRAMUCES**  
[Al]

**SULFITOS**  
[Sf]

**MOSTAZA**  
[Mo]

**CRUSTÁCEOS**  
[Cr]

**MOLUSCOS**  
[Ml]

**FRUTOS SECOS**  
[FS]

**APIO**  
[Ap]

**SOJA**  
[Sj]

# A LA CARTA

## POSTRES

### SORBETE.

Sorbete helado de yogurt o mandarina. 3,50€

### PANTXINETA.

Mil hojas de crema, postre típico vasco. 4,00€  
[Gl] [La] [Fs]

### TARTA DE QUESO.

Tarta de queso natural al estilo Donostiarra. 4,50 €  
[La] [Hv]

### TARTA SACHER.

Bizcocho de chocolate negro con cobertura de chocolate y lámina de confitura de fresas. 4,50€  
[Gl] [La]

### BRIOCHELLE.

Pan de Brioche emborrachado con canela, estilo torrija. 4,90€  
[Gl] [La] [Hv]

### TORRIJA CARAMELIZADA.

Torrija de pan Brioche con cobertura de caramelo. 5,50€  
[Gl] [La] [Hv]

### SURTIDO DE POSTRES.

Surtido de 3 postres variados. 9,90€  
[Gl] [La] [Hv]

### QUESO, MEMBRILLO & NUECES.

Queso curado de oveja con dulce de membrillo & nueces del país. 8,50€  
[Gl] [La] [Hv]

### POSTRES SIN GLUTEN.

4,50€  
[La] [Hv]

### SIDRA AL TXOTX.

Durante el servicio de tu comida, podrás catar sidras sin límite directamente de las kupelas. 6,00€  
\*todos los integrantes de la mesa.  
[Sf]

## SIDRAS

### BOTELLA DE SIDRA.

[Sf] 6,50€

### SIDRA ROSÉ.

[Sf] 6,50€

### SANGRÍA DE SIDRA.

Sidra vasca natural, ron, licores & frutas. 12,50 €  
[Sf]



GLUTEN

[Gl]

SULFITOS

[Sf]

HUEVOS

[Hv]

MOSTAZA

[Mo]

LÁCTEOS

[La]

CRUSTÁCEOS

[Cr]

PESCADO

[Pe]

MOLUSCOS

[Ml]

CACAHUETES

[Kk]

FRUTOS SECOS

[Fs]

SÉSAMO

[Se]

APIO

[Ap]

ALTRAMUCES

[Al]

SOJA

[Sj]

# NUESTRA BODEGA



# NUESTRA BODEGA

BLANCOS	<b>NANCLARES • 2020.</b> D.O. Rueda • Verdejo. <b>9,00€</b>	TINTOS	<b>BRUXÓN DE AUTOR • 2023</b> D.O. Campo de Borja • Garnacha. <b>19,00€</b>
	<b>TXAKOLI ETXEBERRIA • 2020</b> Gipuzkoa • Hondarrabi Zuri. <b>10,00€</b>		<b>PEDROSA • CRIANZA • 2018</b> D.O. Ribera de Duero • Tempranillo. <b>32,00 €</b>
	<b>VINOS DEL VIENTO • 2021</b> D.O. Campo Borja • Garnacha blanca <b>12,50 €</b>		<b>PALMERI NAVALTA CRIANZA • 2017</b> D.O. Campo de Borja • Garnacha <b>35,00 €</b>
ROSADOS	<b>GEWÜSZTRAMINER • 2021</b> Somontano • Gewüsztraminer. <b>13,50 €</b>	MAGNUM	<b>VIVANCO BLANCO • 2019</b> D.O. Rioja • Viura, tempranillo & Maturana. <b>21,00€</b>
	<b>HOMENAJE • 2018</b> D.O. Navarra • Garnacha <b>9,00€</b>		<b>VIVANCO • MAGNUM • 2015</b> D.O. Rioja • Tempranillo, Maturana & Graciano. <b>26,00€</b>
	<b>ALQUEZAR • 2018</b> Somontano • Tempranillo & Sauvignon. <b>9,50€</b>		<b>BORDÓN • MAGNUM • 2018</b> D.O. Rioja • Tempranillo & Garnacha. <b>25,00€</b>
TINTOS	<b>BRUXON • 2021</b> Calatayud Aniñon • Garnatxa & Syrah. <b>9,00€</b>	CAVAS • CHAMPAGNE	<b>CEPA GAVILAN • MAGNUM • 2017</b> D.O. Ribera de Duero • Tinta fina. <b>34,00 €</b>
	<b>VINOS DEL VIENTO • 2020</b> D.O. Campo de Borja • Garnacha <b>11,50€</b>		<b>RIMA BRUT RESERVA</b> D.O. Cava • Macabeo, Parelada & Xarel.lo. <b>12,00€</b>
	<b>BORDÓN • CRIANZA • 2018</b> D.O. Rioja • Tempranillo & Garnacha. <b>13,50 €</b>		<b>LOUIS PERDRIER ROSÉ</b> Brut francés • Pinot noire, Syrah & Cinsault. <b>16,00€</b>
	<b>8.0.1 • CRIANZA • 2020</b> Cariñena • Cabernet, Merlot & Syrah. <b>14,00 €</b>		<b>HEIDSIECK ROSE</b> Champagne • pinot noir, meunier y chardonnay <b>45,00 €</b>
	<b>VIVANCO • CRIANZA • 2018</b> D.O. Rioja • Tempranillo, Maturana & Graciano. <b>14,50 €</b>		<b>POMMERY</b> Champagne • Chardonnay, Pinot noire & Meunier. <b>45,00€</b>
	<b>LAZAN • RESERVA • 2015</b> Somontano • Cabernet & Merlot. <b>15,00 €</b>		<b>BARONS DE ROTHSCHILD</b> Champagne • Chardonnay & Pinot Noir. <b>45,00€</b>
	<b>MOSCA NEGRA • 2018</b> Tarragona • Merlot 100% ecológico. <b>15,00€</b>		<b>MUMM</b> Champagne • Chardonnay, Pinot noire & Meunier. <b>49,50€</b>
	<b>EMPECINADO • CRIANZA • 2016</b> D.O. Ribera del Duero • Tempranillo. <b>17,00 €</b>		
	<b>PRADO REY • CRIANZA • 2019</b> D.O. Ribera del Duero • Tempranillo. <b>17,00€</b>		
	<b>CEPA GAVILAN • 2018</b> D.O. Ribera de Duero • Tinta fina. <b>18,00€</b>		