

## Descobreix els nostres nous plats



### Sopa de Miso al Palo Cortado

**4,50 €**

La clàssica sopa japonesa, a base de Dashi i Miso blanc, elevada al següent nivell amb el Palo Cortado de Jerez.

### Carpaccio de Tonyina **10,50 €**

Tall fi de tonyina tipus usuzukuri, amb una salsa a base de soja, xilis i oli de sèsam.

**8 peces**



### Yakisoba Burrito

**8,50 €**

Street food fusió en aquest burrito farcit de yakisoba de pollastre i vegetals amb un toc de xili i soja.

### Wok de verdure amb salsa Teriyaki **9,50 €**

Saltejat de verdure al wok amb Teriyaki, Sèsam, Herbes fresques i xips de Lotus.



## **Nigiri Socarrat de Gambot**

**2,50 €**

Arròs de sushi torrat i cruixent amb gambot i un toc d'all-i-oli de wasabi.



## **Nigiri Aburi de Salmó amb Maionesa de Wasabi**

**2,50 €**

Nigiri Aburi de Salmó Noruec amb maionesa de wasabi gratinada amb torxa.



## **Nigiri Cruixient de Steak Tartar amb ou de Gautlla**

**3,20 €**

Base d'Arròs cruixent amb Steak Tartar de Vedella major i Ou de Guatlla.



## **Spice Girl**

**12,90 €**

Mossegades de tàrtar de tonyina vermella d'Almadra-va amb un punt picant, sobre un rotllet fresc i sucós a base d'alvocat, tomàquet, espàrrecs i cogombre, amb sèsam wasabi i un toc de maionesa japonesa.





## Gyozes de Pollastre al Curri Japonès

**6,80 €**



Aromàtiques però suaus, amb un toc de planxa i acompanyades de salsa amakuchi.

**4 peces**

## Gyozes de Llagostí ¡Nova recepta!

**7,60 €**



Gyozes fregides de llagostí i verdures amb un toc de maionesa japonesa i herbes fresques.

**4 peces**



## Doble Tonyina

**17,50 €**

Tonyina amb alvocat, tomàquet i maionesa japonesa, cobert amb més tonyina vermella, un toc de xili dolç, herbes fresques i salsa de soja, sèsam i sriracha.

## Salmó Teriyaki

**18,50 €**

Salmó a la planxa, cuit al punt just, amb salsa teriyaki, amb arròs gessamí i amanida de brots tendres.



## Miss Black Mamba

**16.50 €**

Uramaki farcit de salmó, alvocat i cogombre, cobert d'anguila a la graella, maionesa de tòfona, sèsam i salsa teriyaki.



## Handroll

El format de moda al sushi per menjar amb la mà.

### Llagostí Cruixient

**4.50 €**

Alga nori amb arròs avinagrat, llagostí cruixent, maionesa japonesa i un toc de japobrava, sèsam i ceba tendra.



### Pollastre Katsu

Alga nori amb arròs avinagrat, alvocat, ceba tendra, pollastre katsu cruixent i salsa chipotle.

**4.50 €**

### Tàrtar de Tonyina **4.90 €**

Alga nori amb arròs avinagrat, tàrtar de tonyina amb alvocat, salsa cremosa de bitxo dolç i ceba tendra.

# El Tataki

*Més ric del món*

## **Tataki de tonyina vermella d'almadrava de Barbate**

Flamejat amb mantega de soja i servit sobre maionesa de tótona, amb tocs de salsa sriracha, blat de moro torrat i herbes acabades de tallar.  
(6 peces)

**13,90 €**

*Més de 15 anys cuinant sushi.*

*La millor tonyina,  
la tonyina vermella d'almadrava  
de Barbate de Petaca Noi.*

*El llom alt, la millor part  
per fer Tataki.*

# Entrants



**Edamame**

3,90 €



**Tempura de Gambot Salvatge**

amb salsa cremosa de xili dolç.

13,90 €

*Per obrir boca, et recomanem la nostra deliciosa Tempura de Gambot Salvatge. És espectacular!*



**Combo Gyozas**

3 de carn i  
3 de kale.

8,40 €



**Gyozas de kale**

Dumplings de Kale con verduras y especias (4 piezas).

6,20 €

**Hummus**

De cigrons i remolatxa, amb edamame, crudites de pastanaga, cogombre i colient de pasta wanton.

6,00 €



**Arròs Natural / Arròs Picat**

3,00 €



**Gyozas de carn**

Amb un toc de planxa i acompanyades de salsa amakuchi (4 peces).

6,20 €



**Sopa Miso**

3,90 €



# En- tran- ts



**Wakame**

5,90 €



*New!*

**Rotllets frescos amb  
centollo i llagostins**

Amb maionesa japonesa, tomàquet, col,  
pastanaga, xicoira, coriandre i menta,  
acompanyats amb salsa ponzu.

7,90 €



*New!*

**Rotllets de Pollastre Katsu i  
formatge de Cabra**

Rotllets frescos farcits de cruixent  
pollastre katsu amb brots tendres, poma i  
formatge de cabra, salsa de Xile dolç per  
acompanyar.

7,50 €



**Ceviche de Gambot  
Salvatje "à la minute"**

Amb ceba vermella, alvocat, suc de llimona  
i un toc de kimchee i coriandre.

15,90 €



**VEG**

**Cruixent de  
Albergínia amb miso**

Amb un toc de yuzu, panko tempura,  
amb perletes de mel de canya, salsa wok  
i maionesa vegetal.

7,50 €



**Japobraves**

Patates tempuritzades amb allioli de wasabi  
i salsa de japobrava.

5,90 €



**Gyozes de llagostí  
¡Nova recepta!**

Gyozes fregides de llagostí i verdures amb  
un toc de maionesa japonesa i herbes  
fresques. (4 peces).

7,60 €

# Amanides

## Amanida de Pollastre Katsu

Barreja de brots tendres, maionesa japonesa, pollastre katsu i pebrots picats..

**10,90 €**

## Poke de Salmó / Poke de Tonyina

Amb base d'arròs, acompanyat de salmó noruec o de Tonyina Vermella d'Almadraba, avocat, cogombre, surimi, tomàquet, alga wakame i amaniment de sèsam.

**11,90 € / 13,90 €**

## Poke 100% Vegetal VEG

Quinoa, acompanyat de tofu, avocat, tomàquet, cogombre, pastanaga, ceba morada, pebrots i amaniment de sèsam.

**9,90 €**

## Amanida de Tonyina Vermella d'Almadraba confitada

Barreja de brots tendres amb Tonyina Roja d'Almadraba confitat en escabetx japonès, ou mollet, tomàquet, faves de soja i llavors de sèsam.

**12,50 €**

## Amanida tropical de quinoa VEG

Amanida fresca de quinoa amb mango, maduixes, tomàquet, fulles de ruca i edamame, amanida amb llet de coco amb llima, herbes fresques i oli d'oliva verge extra.

**11,00 €**

## Noodles freds de cogombre amb maionesa vegetal de gingebre VEG

Refrescant amanida de cogombre tallat en forma de noodles amb vinagreta de sèsam, herbes fresques i maionesa vegetal de llimona i gingebre.

**5,25 €**

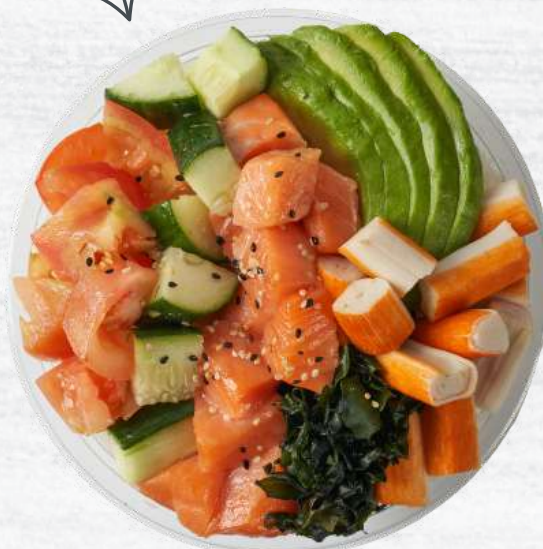
*El nostre salmó és de origen 100% noruec de qualitat superior*

Poke de Salmó



Poke 100% Vegetal

Amanida tropical de quinoa



Noodles fríos de pepino con mayonesa vegetal de jengibre

PVP IVA INCLÓS



Amanida de Pollastre Katsu

Amanida de Tonyina Vermella d'Almadraba confitada





# Cooking

**Yakisoba Vegetal**  
amb ou a baixa  
temperatura



**Yakisoba Vegetal amb ou a baixa temperatura**

Noodles saltejats al wok amb verdures, bolets, ou i salsa de soja.

**9,50 €**

**Yakisoba de Llagostins i Ploma**

Noodles saltats al wok amb ploma, llagostins, verdures i salsa de soja.

**12,90 €**

**Miss Sensacions**

Arròs saltat amb verdures, ou, pollastre o vedella i salsa de soja.

**10,90 €**

**Udon de Pollastre**

Noodles saltejats al wok amb verdures i salsa de soja.

**11,90 €**



*Cuinat mitjançant un mètode ancestral aconseguim un ou lleugerament quallat, on el rovell i la clara tenen una textura uniforme que no trobaràs a cap altre lloc.*

**Yakisoba de Llagostins i Ploma**



**Miss Sensacions**



**Udon de Pollastre**

PVP IVA INCLÓS



Pollastre Katsu

### Pollastre Katsu

En tempura panko amb arròs i maionesa japonesa.

**10,50 €**

### Ebi Fry

Llagostins en panki tempura amb maionesa japonesa.

**7,50 €**

### Tempura de Verdures Panko VEG

Amb maionesa vegetal i salsa de Xile dolç.

**9,10 €**

### Yakitori de Pollastre de Corral

Amb salsa teriyaki o amb un toc picant (2 broquetes).

**6,00 €**

### Pollastre Teriyaki

Pollo de corral marinado con salsa teriyaki, arroz y brotes tiernos.

**10,20 €**



Ebi Fry



Tempura de Verdures Panko

Yakitori de Pollastre de Corral



Pollastre Teriyaki



*És una proteïna vegetal que ofereix l'experiència de la carn amb tots els beneficis dels vegetals.*



**Tàrtar de tonyina vermella amb ous de cruixent de Lotus**



**Miss BB**

*Nuevo pan*



**Wok 100% Vegetal**

### **Katsu Sando**

*New!*

Sandvitx Japonès daurat amb mantega i farcit d'alvocat i pollastre katsu, amb un toc de kimchi, brots tendres i maionesa de tòfona.

**7,25 €**

### **Wok 100% vegetal**

**VEG**

Saltejat nikkei de quinoa amb un toc d'ají groc, vegetals i proteïna vegetal Heura®.

**11,90 €**

### **Tàrtar de tonyina vermella amb ous de cruixent de Lotus**



Tàrtar de tonyina vermella d'Almadraba assaonada al moment, ous a baixa temperatura i cruixents xips d'arrel de Flor de Lotus.

**15,90 €**

### **Miss BB**

Hamburgueses de Rubia Gallega, salsa tonkatsu, ruca i maionesa japonesa, amb el nostre deliciós "Brioche-Bun" al vapor i fregit (2 ut).

**7,25 €**

### **Yakisoba Burrito**

*New!*

Street food fusió en aquest burrito farcit de yakisoba de pollastre i vegetals amb un toc de xili i soja.

**8,50 €**



# Sandøs



**Sandvitxos japonesos autèntics  
que et farà viatjar al Japó amb cada mos.**



## **Classic Katsu**

Pa de brioix amb mantega salada farcit de costella de llom de porc arrebossada amb panko, col marinada, un toc de kimchi, la nostra salsa tonkatsu de mostassa i fulles de rúcula.

**10,90 €**



## **Hakobo San**

Pernil i formatge gouda empanats amb Panko, amb col marinada amb kimuchi, fulles de rúcula i la nostra salsa especial tonkatsu amostazada.

**9,90 €**



## **Classic Chicken Katsu**

Pit de pollastre empanat amb panko, amb col marinada amb kimuchi, fulles de rúcula i la nostra salsa especial tonkatsu amostazada.

**11,90 €**



## **Beef Burger Teriyaki**

Hamburguesa de Vedella major de 200 g amb salsa teriyaki, rúcula, japobrava i làmines de cogombrets.

**14,90 €**



## **Chicken Teriyaki**

Pit de pollastre a la planxa amb salsa teriyaki, rúcula, japobrava i làmines de cogombrets.

**10,90 €**



## **Royal Salmon**

Salmó fumat amb ous a baixa temperatura i acabats a la planxa, brots tendres i deliciosa mantega de soja amakuchi.

**13,90 €**

# Californias

(8 peces)

## Formatge de cabra 5,90 €

Formatge de cabra, tomàquet sec, alvocat i fines herbes.

## Salmó & Alvocat 7,90 €

Amb maionesa, cogombre i tempura.



## Vegà 5,50 €

Tomàquet, espàrrec, cogombre, alvocat i sèsam aromatitzat amb wasabi.

## Salmó & Formatge 7,90 €

Amb fines herbes.



## Tonyina 8,50 €

Tonyina, alvocat, tomàquet, sèsam ume & kimchi i maionesa japonesa.

## Mango & Pollastre 5,90 €

Pollastre de corral a la planxa, mango, formatge cremós i furikake noritama.



*El millor sushi fet al moment perquè gaudeixis cada mos.*

# Makis

(6 peces)

## Salmó Noruec

5,60 €

## Tonyina Vermella

6,50 €

## Formatge & Mango Spicy

4,50 €





**Ou de Guatlla amb tòfona**  
2,70 €



**Anguilla & Foie**  
Flamejat amb salsa teriyaki.  
3,20 €



**Salmó Noruec**  
1,95 €



**Ou de Guatlla & Anguilla**  
3,00 €

# Ni gi ris



**Salmó & Alvocat**  
2,20 €



**Brie flamejat amb Tòfona**  
2,50 €



**Salmó & Formatge Cremós**  
2,20 €



**Tonyina Vermella**  
2,80 €



**Gambt Salvatge**  
2,20 €



**Oshi Sushi**  
Foie gras micuit amb poma i finca capa de caramel d'or (2/4 peces).  
4,50 € / 8,00 €

# Tàrtars, sashimis i tatakis

## Bun Tartar

Deliciós "Brioche-Bun" al vapor i fregit, amb alvocat i tàrtar de boví, salsa de chiles sriracha i maionesa de tòfona.

7,40 €



## Sashimi Tonyina Vermella d'Almadrava (4/8 peces)

8,50 € / 16,00 €

## Sashimi Salmó Noruec (4/8 peces)

6,50 € / 12,00 €

## Sashimi Mixt Tonyina & Salmó (6/8 peces)

9,50 € / 14,00 €



New!

## Beef Cake

Tàrtar de boví picat a ganivet, amb ceba finament picada, sobre base d'arròs crocant i alvocat amb cruixents de massa wanton.

13,90 €

New!

## Salmó Cake

Tàrtar de salmó amb maionesa de yuzu, alvocat i un toc d'algues i tobiko wasabi, sobre base d'arròs crocant.

13,00 €

New!

## Tonyina Cake

Tonyina vermella d'Almadraba amanida amb un toc de soja, siriratha i oli d'oliva, tomàquet, làmines d'alvocat i ous de tobiko wasabi sobre base d'arròs crocant.

16,90 €



## Tataki de Tonyina Vermella d'Almadrava

Amb ceba, sal Maldon i Oli d'Oliva Verge Extra (6 peces).

13,50 €

*A Miss Sushi disposem de la millor Tonyina Roja d'Almadraba de barbat, que destaca pel sabor superior i la qualitat garantida.*



# Éxits

(8 peces)



**Tin**

*New!*

Salmó i formatge cremós, cobert de salmó fumat i maionesa de tòfona flamejada, ous de tobiko, teriyaki i filaments de bitxo (8/4 peces).

**14,90 € / 7,50 €**



**Drac**

Arròs i alga nori, amb temprua de gambes i espàrrecs, servit amb maionesa japonesa i salsa teriyaki (8/4 peces).

**11,70 € / 5,90 €**



**Tasty Tuna**

Farciment de maduixots, formatge cremós i ruca, recobert de tonyina, amb salses de Xile dolç i teriyaki i sèsam vermell.

**12,90 €**



**Crispy Crab**

*New!*

Carn de txangurro del Cantàbric, llagostí en tempura, maionesa japonesa, espàrrec i massago (8/4 peces).

**12,50 € / 6,50 €**



**Crazy Gamba Tempura**

Embolcat en paper d'arròs, amb spicy gamba en tempura, enciam habitat, espàrrecs, menta, coriandre, maionesa i salsa sriratxa (8/4 peces).

**9,90 € / 5,00 €**



**Tobiko Salmó**

Salmó i formatge cremós recobert de tobiko (8/4 peces).

**8,50 € / 4,50 €**



**Crazy Tonyina**

Embolcat en paper d'arròs, amb tonyina, alvocat, maionesa japonesa, tomàquet, coriandre, menta, xicoira i schimi amb salsa sriratxa (8/4 peces).

**10,50 € / 5,50 €**



**Méxic**

Alvocat, formatge de cabra i tomàquet sec, recobert de blat de moro torrat, servit amb totopos i salsa xile chipotle (8/4 peces).

**9,50 € / 5,00 €**





### Salmó Surf

Tempuritzat de salmó i formatge cremós, cobert amb tàrtar de salmó i fines herbes, maionesa japonesa i salsa teriyaki (6 peces).

8,90 €



New!

### Vegetal Vegetal

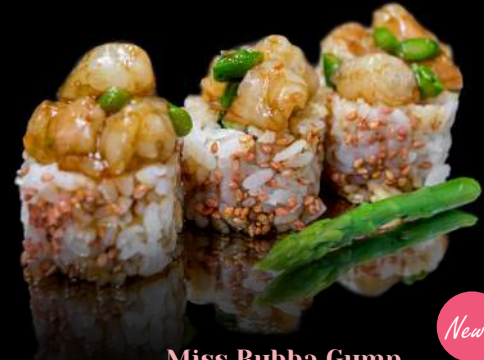
Rotllet embolicat en paper d'arròs, amb alvocat, tomàquet, espàrrecs, cogombre, julivert, anet, cibulet, brots tendres, maionesa vegetal, salsa sriratxa, oli d'oliva i soja (8/4 peces).

7,50 € / 3,90 €

### Crunch!

Tempuritzat amb doble farcit de salmó, espàrrecs, surimi, alvocat, alga nori, maionesa japonesa i salsa teriyaki.

12,90 €



New!

### Miss Bubba Gump

Farciment de llagostins en tempura i coronat amb tàrtar de gamba, amb esparàgraf, sèsam ume i tocs de maionesa japonesa, sriratxa, oli d'oliva i soja (8/4 peces).

13,90 € / 7,00 €



New!

### Miss Velvet

Rollito de Salmó i Alvocat, amb cogombre, maionesa i molles de tempura, cobert de salsa cremosa de Xile dolça "aburi" i un toc de ratlladura de llima (8/4 peces).

9,90 / 5,00 €

### Foie & Mango

Foie gras d'ànec i mànec caramel·litzat amb poma.

11,90 €



### Tonyina Menja Gamba

Tonyina, llagostins en tempura i espàrrecs, amb salses teriyaki i chipotle i sèsam aromatitzat amb wasabi (8/4 peces).

14,50 € / 7,50 €

### Miss Rollitos Premium

Salmó i formatge cremós.

8,90 € / 4,50 €



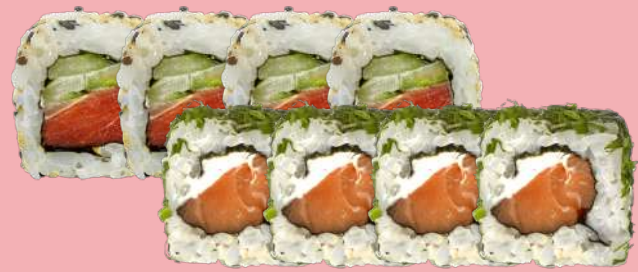
# Crea el teu combo

Tria entre qualsevol dels plats següents per crear el teu combo perfecte:

Heu de seleccionar un mínim de 2 plats.

## Califòrnies (4 peces)

Califòrnia Mango & Pollastre	3,00 €
Califòrnia Salmó i formatge	4,00 €
Califòrnia Salmó i alvocat	4,00 €
Califòrnia Vegà	2,80 €
Califòrnia de Formatge de cabra	3,00 €
Califòrnia Tonyina	4,30 €



## Èxits (4 peces)

Èxit Tobiko salmó	4,50 €
Èxit Vegetal vegetal	3,90 €
Èxit Miss Rotllets Premium	4,50 €
Èxit Drac	5,90 €
Èxit Tin	7,50 €
Èxit Miss Bubba Gump	7,00 €
Èxit Tonyina menja gamba	7,50 €
Èxit Crazy tonyina	5,50 €
Èxit Crazy gamba tempura	5,00 €

## Nigiris y Sashimis

Nigiri 2 tonyina + 2 salmó	7,30 €
Sashimi 2 tonyina + 2 salmó	6,00 €



## Afageix +2€

Edamame  
Wakame



# Packs



*New!*

## Red Carpet (24 peces)

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Califòrnies de Tonyina

**25,90 €**

## Maki Mix (18 peces)

- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy

**12,90 €**

## Prêt-à-Porter (38 peces)

- 4 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Califòrnies de Tonyina
- 4 Califòrnies de Pollastre & Mango
- 4 Califòrnies Vegetal
- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy
- 4 Nigiris de Salmó

**29,50 €**



## One (12 peces)

- 4 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Rotllets Premium
- 2 Nigiris de Salmó
- 2 Nigiris de Tonyina

**15,90 €**





VEG

**100% Vegetal (16 peces)**

- 8 Califòrnies Vegà
- 6 Makis d'Alvocat
- Amanida Wakame
- Faves d'Edamame

**11,50 €**



**Balanced (22 peces)**

- 8 Califòrnies de Salmó & Formatge
- 8 Califòrnies Vegà
- 6 Makis de Tonyina

**15,90 €**



**Uramaki Mix (16 peces)**

- 4 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Califòrnies de Tonyina
- 4 Califòrnies de Pollastre & Mango
- 4 Califòrnies Vegetal

**13,90 €**



**Wow! (60 peces)**

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 8 Califòrnies de Tonyina
- 8 Califòrnies Vegà
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina

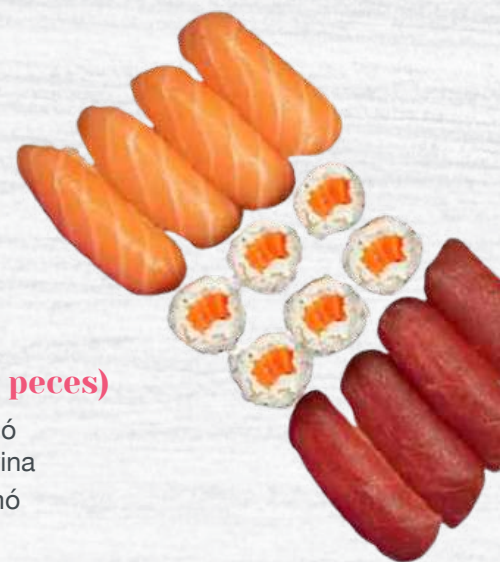
**59,90 €**



**Noruega Mix (20 peces)**

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Nigiris de Salmó & Formatge

**19,90 €**



**Business (14 peces)**

- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina
- 4 Nigiris de Salmó

**17,90 €**

# Postres

*el nostre costat més dolç*

## Franui

Terrina de gerds banyats en dues xocolates.

Tria entre xocolata amb llet o xocolata negra.

**7,10 €**



## Mochis de Yuzu, Xocolata i Mango i fruita de la passió

(2 peces)

Deliciosos mochis gelats per prendre en un o dos mos de plaer.



**5,20 €**

## Tiramisú de Té Matcha

Amb pa de pessic impregnat en aigua de roses.

**5,90 €**



## Lemon Pie (per porció)

**6,00 €**



## El Pastís de La meva Àvia (per porció)

**6,00 €**



### Coulant de Xocolata

Amb salsa de xocolata negra i gelat de vainilla.

7,40 €



### Miss Nutella Maduixa (6 peces)

5,60 €

### Miss Nutella (6 peces)

5,20 €

### Cheesecake de Xocolata Blanca

Amb salsa de xocolata blanca i negra.

5,90 €



*L'única manera de transformar el sushi en una peça única és trencar tots els tòpics. Atreveix-te a tastar el nostre sushi dolç!*

### Gelats 100% naturals i artesanals

De Te Verde, Sorbet de Mandarina.

5,20 €

VEG



*Amb aquest gelat col·labores en la tasca social de l'ONG Cesal*

# Bebidas y Cócteles



## Cócteles

Mojito Sake	7,00€
Mojito Frutos Rojos	7,00€
Caipiroska Fresa	7,00€
Margarita Sake	7,00€

## Combinados

### RON

Brugal Añejo	7,00€
Santa Teresa	7,00€
Havana Club	8,00€

### VODKA

Absolut y Absolut Raspberry	7,00€
Belvedere	12,00€

### WHISKY

Johnnie Walker Red Label	7,00€
Dewar's White Label	8,00€
Glenmorangie	12,00€

## Licores

Baileys	6,00€
Patxaran Baines	4,00€
Vermut Reserva M.	5,00€

## Gin

Pink Rives	7,00€
Seagram's	7,00€
5th	7,00€
Bombay Sapphire	7,00€
Hendrick's	12,00€
Brockman's	10,00€
Martin Miller's	10,00€
Bloom	10,00€
G'vine	10,00€

## Miwi Kombucha

Ginger&Lemon	3,20€
Fresh Mojito	3,20€

## Vinos

Copa Cava	4,50€
Copa Vino Tinto	3,50€
Copa Vino Blanco	2,75€
Copa Vino Rosado	2,75€
Tinto de Verano	2,50€ / 4,50€

## Cervezas

Heineken caña	2,80€
Heineken botella	2,90€
Heineken 0%	2,90€
Cerveza al estilo japonés	3,50€
Cruzcampo Gran Reserva	3,50€
Cider Ladrón de Manzanas	2,50€

## Cafés

Café solo	1,80€
Café cortado	1,80€
Café con leche	2,00€

## Refrescos

Agua (500 cc / 1L)	2,00€ / 2,80€
Agua con gas	2,30€
Refrescos	2,90€
Aquarius / Nestea	2,90€
Zumo	2,70€

## Tés

Earl Grey (té negro)	2,30€
Oolong (té azul)	2,30€
Darjeeling (afrutado)	2,30€
Chai (jengibre y canela)	2,30€
Green (té verde)	2,30€
Pu-erh Vainilla (té rojo y vainilla)	2,30€
Camomile (manzanilla)	2,30€
Rooibos (descafeinado)	2,30€
Mint (descafeinado)	2,30€
Fruit (descafeinado)	2,30€

# Vinos



## CHAMPAGNE

COPA CAVA	4,50 €
CAVA MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL 75 cl D.O. Champagne Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	59,00€

## VINO BLANCO

COPA BLANCO SELECCIÓN	3,20€
MARTÍNEZ LA CUESTA D.O. Verdejo Verdejo 100%	16,00€
GOTIN D.O. Godello	18,00€
EL NOVIO PERFECTO D.O. Valencia Viura	16,00€
BARBAZUL D.O. Cádiz	18,00€

## VINO ROSADO

COPA ROSADO SELECCIÓN	3,20€
MARQUÉS DE RISCAL ROSADO D.O. Rioja	14,50€

## VINO TINTO

COPA TINTO SELECCIÓN	3,50€
LA PLANTA D.O. Ribera Duero	21,00€
FINCA RESALSO D.O. Ribera Duero	21,00€
LUIS CAÑAS D.O. Rioja	21,00€
RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O. Rioja Crianza	21,00€

## FRIZZANTE

COPA ALMA ATLÁNTICA	3,90€
ALMA ATLÁNTICA MENCIA ROSÉ	19,00€
ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO & GODELLO	19,00€