



## ANYTIME

Anchovies

3 €/u.

Iberico bellota ham

20 €

Ham croquette

3 €/u.

Russian salad  
with tuna and breadsticks

10 €

Brittany oysters  
black bread and butter Echiré

5 €/u.

Club Sandwich with French frites  
with chicken, lettuce, bacon and mayonnaise

20 €

Cheese Burger 200gr.  
With French frites

20 €

Burrata salad  
with fennel, confit tomato and basil

14 €

Salmorejo  
Andalusian cream with tomato, garlic, bread and olive oil

10 €

Apple salad  
with yogurt, nuts, roasted celery and assortment of veggies

10 €

Smoked wild salmon  
with blinis and garnish

20 €

Pomodoro pasta

18€



## *Desserts*

Cream mille-feuille with forest fruits and ice cream

8 €

Two chocolates cake and ice cream

8 €

Fruit salad with earl grey and sorbet

8 €

New York Cheesecake with red fruits

8 €

Tiramisu

8 €

French toast

8 €

Cheeseboard

18 €



## WINE LIST

	<b>Bottle</b>	<b>By the glass</b>
<b>CAVA</b>		
DG Viticultors 2012 <i>Chardonnay</i>	25,00 €	5,00 €
Recaredo Reserva Particular Brut Nature 2005 <i>Macabeu, Xarel·lo</i>	72,50 €	
<b>CHAMPAGNE</b>		
Franck Bonville Grand Cru Avize Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	40,00 €	10,00 €
Delamotte Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	52,50 €	
Bollinger Special Cuveé Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Billecart Salmon Reserve Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	95,00 €	
Moët & Chandon Dom Perignon 2006 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	220,00 €	
Roederer Cristal 2009 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	250,00 €	
Böerl & Kroff B Brut 2003 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	500,00 €	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>		
Delamotte Rose <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	82,00 €	
Billecart Salmon Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	87,00 €	
<b>WHITE</b>		
Rebels de Batea (Terra Alta) 2016 <i>Garnacha blanca</i>	20,00 €	4,50 €
Silencis (Penedès) 2016 <i>Xarel·lo</i>	20,00 €	4,50 €
Aigles D'Aimery (Languedoc et Rousillon) 2012 <i>Chardonnay</i>	21,00 €	4,50 €
Ratzenberger Bacharacher (Mittelrhein) 2014 <i>Riesling</i>	24,00 €	
Belondrade Quinta Apolonia (Castilla y León) 2016 <i>Verdejo</i>	20,00 €	6,00 €
Chablis Laurent Tribut (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	50,00 €	
Pazo Señorans (Galicia) 2016 <i>Albariño, Rias Baixas</i>	20,00 €	
Vacheron Sancerre (Loire) 2016 <i>Sauvignon Blanc</i>	40,00 €	
Pacalet Puligny Montrachet (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	109,00 €	
Chave Hermitage (Côtes du Rhone) 2007 <i>Marsann</i>	315,50 €	
<b>ROSÉ</b>		
By Ott (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>	30,00 €	6,00 €
Château Puech Haut (Languedoc-Rousillon) 2016 <i>Garnacha, Cinsault</i>	30,00 €	6,00 €
Domaines Ott Château Selle (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	60,50 €	



## WINE LIST

	<b>Bottle</b>	<b>By the glass</b>
<b>RED</b>		
Ninín (Ribera del Duero) 2014 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	20,00 €	4,50 €
Emilio Moro (Ribera del Duero) 2015 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	24,00 €	5,00 €
Marques de Murrieta (Rioja) 2013 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	25,00 €	
Domino de Tares Cepas Viejas (Bierzo) 2014 <i>Mencia</i>	25,00 €	
Vespres (Montsant) 2015 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	30,00 €	
Drouhin Laforet (Bourgogne) 2015 <i>Pinot Noir</i>	33,00 €	
Hugas de Batlle Coma Fredosa (Empordà) 2012 <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha</i>	30,50 €	
David Duband Côte de Nuits-Villages (Bourgogne) 2014 <i>Pinot Noir</i>	70,00 €	
Paulliac de Château Latour (Bordeaux) 2009 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	113,00 €	
Vega Sicilia Valbuena 5 (Ribera de Duero) 2008 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	150,00 €	
<b>SPECIALS</b>		
Valdespino Fino Inocente (Jerez) <i>Palomino</i>		7,00 €
Sacristía Ab Manzanilla 1ª Saca (Jerez) <i>Palomino Fino</i>		7,50 €
Niepoort White (Porto) <i>Códega, Rabigato, Viosinho</i>		8,00 €
Château Dereszla Furmint V.T (Tokaji) 2011 <i>Furmint</i>		11,50 €
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos (Tokaji) 2009 <i>Furmint, Hárslevelü, Zéta, Sárgamuskotály</i>		14,00 €
<b>MAGNUMS</b>		
Matador Barceló (Rioja) 2010 <i>Chardonnay, Pino Noir</i>	350,00 €	
Hacienda Monasterio (Ribera del Duero) 2013 <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	185,00 €	
Les Terrasses Vinyes Velles (Priorat) 2014 <i>Samsó, Garnacha</i>	225,00 €	
Miraval Rosé (Provence) 2015 <i>Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle</i>	135,00 €	
Dom Pérignon Moët & Chandon (Champagne) 2005 <i>Pinot Noir</i>	975,00 €	
Böerl & Kroff (Champagne) 1995 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	4.600,00 €	



## ANYTIME

Anchoas

3 €/u.

Jamón Ibérico bellota

20 €

Croqueta de jamón

3 €/u.

Ensaladilla Rusa

con ventresca de bonito y picos

10 €

Ostras de la Bretaña

con pan negro y mantequilla Echiré

5 €/u.

Club Sandwich con patatas fritas  
con pollo, lechuga, bacon y mayonesa

20 €

Hamburguesa con queso 200gr.  
Con patatas fritas

20 €

Ensalada burrata

con hinojo, tomate confitado y albahaca

14 €

Salmorejo

10€

Ensalada de manzana

con apio, yogurt, nueces, celeri asado y 4 verdes

10 €

Salmón marinado

*con blinis y guarnición*

20 €

Pasta pomodoro

18€



## Postres

Mil hojas de crema y frutos del bosque con helado

8 €

Lingote de dos chocolates con helado

8 €

Macedonia de fruta con earl grey y sorbete

8 €

New York Cheesecake con frutos rojos

8 €

Tiramisu

8 €

Torrija

8 €

Tabla de quesos

18€



## CARTA DE VINOS

	<b>Botella</b>	<b>Copa</b>
<b>CAVA</b>		
DG Viticultors 2012 <i>Chardonnay</i>	25,00 €	5,00 €
Recaredo Reserva Particular Brut Nature 2005 <i>Macabeu, Xarel·lo</i>	72,50 €	
<b>CHAMPAGNE</b>		
Franck Bonville Grand Cru Avize Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	40,00 €	10,00 €
Delamotte Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	52,50 €	
Bollinger Special Cuveé Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Billecart Salmon Reserve Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	95,00 €	
Moët & Chandon Dom Perignon 2006 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	220,00 €	
Roederer Cristal 2009 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	250,00 €	
Böerl & Kroff B Brut 2003 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	500,00 €	
<b>CHAMPAGNE ROSADO</b>		
Delamotte Rose <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	82,00 €	
Billecart Salmon Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	87,00 €	
<b>BLANCOS</b>		
Rebels de Batea (Terra Alta) 2016 <i>Garnacha blanca</i>	20,00 €	4,50 €
Silencis (Penedès) 2016 <i>Xarel·lo</i>	20,00 €	4,50 €
Aigles D'Aimery (Languedoc et Rousillon) 2012 <i>Chardonnay</i>	21,00 €	4,50 €
Ratzenberger Bacharacher (Mittelrhein) 2014 <i>Riesling</i>	24,00 €	
Belondrade Quinta Apolonia (Castilla y León) 2016 <i>Verdejo</i>	20,00 €	6,00 €
Chablis Laurent Tribut (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	50,00 €	
Pazo Señorans (Galicia) 2016 <i>Albariño, Rias Baixas</i>	20,00 €	
Vacheron Sancerre (Loire) 2016 <i>Sauvignon Blanc</i>	40,00 €	
Pacalet Puligny Montrachet (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	109,00 €	
Chave Hermitage (Côtes du Rhone) 2007 <i>Marsann</i>	315,50 €	
<b>ROSADOS</b>		
By Ott (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>	30,00 €	6,00 €
Château Puech Haut (Languedoc-Rousillon) 2016 <i>Garnacha, Cinsault</i>	30,00 €	6,00 €
Domaines Ott Château Selle (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	60,50 €	



## CARTA DE VINOS

	<b>Botella</b>	<b>Copa</b>
<b>TINTOS</b>		
Ninín (Ribera del Duero) 2014 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	20,00 €	4,50 €
Emilio Moro (Ribera del Duero) 2015 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	24,00 €	5,00 €
Marques de Murrieta (Rioja) 2013 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	25,00 €	
Domino de Tares Cepas Viejas (Bierzo) 2014 <i>Mencia</i>	25,00 €	
Vespres (Montsant) 2015 <i>Garnacha Tinta, Samsó</i>	30,00 €	
Drouhin Lafaroet (Bourgogne) 2015 <i>Pinot Noir</i>	33,00 €	
Hugas de Batlle Coma Fredosa (Empordà) 2012 <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha</i>	30,50 €	
David Duband Côte de Nuits-Villages (Bourgogne) 2014 <i>Pinot Noir</i>	70,00 €	
Pauillac de Château Latour (Bordeaux) 2009 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	113,00 €	
Vega Sicilia Valbuena 5 (Ribera de Duero) 2008 <i>Tempranillo, Merlot</i>	150,00 €	
<b>DULCES Y GENEROSOS</b>		
Valdespino Fino Inocente (Jerez) <i>Palomino</i>		7,00 €
Sacristía Ab Manzanilla 1ª Saca (Jerez) <i>Palomino Fino</i>		7,50 €
Niepoort White (Porto) <i>Códega, Rabigato, Viosinho</i>		8,00 €
Château Dereszla Furmint V.T (Tokaji) 2011 <i>Furmint</i>		11,50 €
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos (Tokaji) 2009 <i>Furmint, Hárslevelű, Zéta, Sárgamuskotály</i>		14,00 €
<b>MAGNUMS</b>		
Matador Barceló (Rioja) 2010 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	350,00 €	
Hacienda Monasterio (Ribera del Duero) 2013 <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	185,00 €	
Les Terrasses Vinyes Velles (Priorat) 2014 <i>Samsó, Garnacha</i>	225,00 €	
Miraval Rosé (Provence) 2015 <i>Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle</i>	135,00 €	
Dom Pérignon Moët & Chandon (Champagne) 2005 <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	975,00 €	
Böerl & Kroff (Champagne) 1995 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	4.600,00 €	