

LA CARTA

WINE BUBBLE EXPERIENCE

Chips

Bolsa de patatas fritas con aceite de oliva virgen extra.

2,50€

Aceitunas

Ración de aceitunas

2,50€

Ración de pan

Pan de cristal

2,00€

Espárragos

Espárragos D.O. Navarra con aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal de vino.

16,00€

Ventresca y pimientos

Ventresca con pimientos asados D.O. Lodosa, cebolla y piparras, aliñada con aceite de oliva virgen extra y vinagre de Módena.

19,00€

Burrata y tomate

Ensalada de burrata con tomate y rúcula, aliñada con aceite de oliva virgen extra y pesto.

18,00€

Jamón ibérico

Ración de jamón ibérico.

18,00€

Lomo ibérico

Ración de lomo ibérico.

18,00€

Salchichón ibérico de bellota

Ración de salchichón ibérico de bellota.

16,00€

Chorizo ibérico de bellota

Ración de chorizo ibérico de bellota

16,00€

Queso de Los Cameros

Ración de queso de Los Cameros DOC.

14,00€

Tabla ibérica

Ración variada de jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso.

24,00€

Pulpo

Ración de pulpo con sal, aceite de oliva virgen extra y pimentón

22,00€

Pimientos del piquillo

Ración de pimientos del piquillo D.O. Lodosa, salteados con ajo.

10,00€

Croquetas

Ración de croquetas jamón ibérico (6 unidades)

8,00€

Coulant de chocolate

Coulant de chocolate negro y sirope de chocolate.

6,00€

Torrija caramelizada

Torrija de pan brioche caramelizada con canela y naranja.

8,00€

Helado

Helado Magnum de pistacho

3,80€



VINO – D.O.Ca Rioja

WINE BUBBLE EXPERIENCE

CRIANZA

Muga

28,00€

Tempranillo, garnacha tinta, mazuelo y graciano.

Carácter frutal, con aromas limpios y delicados, recuerdos de sotobosque

Villarrica

26,00€

Tempranillo.

Vino muy poderoso, aromas de frutos del bosque que se mezclan muy bien con torrefactos de la madera.

Pomal

26,00€

Tempranillo.

Elegante, redondo y equilibrado, incorporando, a su vez, un toque de modernidad gracias a su notoria presencia frutal.

RESERVA

Muga

50,00€

Tempranillo, garnacha tinta, mazuelo y graciano.

Intensidad muy alta, con mucha complejidad donde dominan las notas de fruta muy madura junto con especias como clavo o vainilla y notas a chocolate.

BLANCO

Muga

24,00€

Garnacha blanca, malvasía, viura.

fragancia envolvente de flores blancas y frutas de hueso maduras, con un delicado susurro de vainilla.

Villarrica

22,00€

Chardonnay, viura y malvasía

Aromas de pera suaves y manzana fuji, retrogusto de piña madura y melocotón en almíbar.

ROSADO

Muga

22,00€

Garnacha, viura.

Notas de piel de melocotón, frutas de hueso y un toque de flor blanca.

Villarrica

20,00€

Garnacha, viura.

notas de pera y manzana, aportadas por la viura y algo de frutos rojos, especialmente frambuesa.

SEMI – DULCE

Faustino Rivero

22,00€

Malvasía, viura.

rutas frescas y elegantes notas de hierbas,

Boca jugosa, frutal, con un agradable dulzor y persistente.

ESPUMOSO

Lumen Brut – “Cava”

32,00€

Garnacha tinta

Aromas intensos, personales y de gran calidad. Destacando perfumes varietales de uva Malvasia y conjuntados con terciarios a levadura fina por la larga crianza.

BEBIDA

WINE BUBBLE EXPERIENCE

Agua

330cl Peñaclara

1,60€

Refresco

330cl

Coca Cola - Coca Cola Zero - Kas naranja - Tónica - Mostea

2,80€

Ambar

330cl - Ceveza rubia

3,00€

Ambar Radler

330cl - Ceveza con limón

3,10€

Ambar Triple Zero

330cl - Ceveza cero alcohol, cero azúcar

3,10€

Gin & Tonic

Ginebra Nordés & tónica.

10,00€

SERÁ UN PLACER ATENDER SU
PEDIDO, POR TELÉFONO O POR
WHATSAPP, CUANDO LO DESEE AL
TELÉFONO DE PERSONAL DE
SERVICIO: **711 21 72 93**

*ANTE CUALQUIER ALERGIA Y/O INTOLERANCIA,
COMUNÍQUESELO A NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO.