



BUENA COCINA FRENTE AL MAR  
GOOD CUISINE ON THE SEA FRONT

RESERVE SU MESA                      BOOK YOUR TABLE  
[reservaslapergola@gmail.com](mailto:reservaslapergola@gmail.com)

Whatsapp: (+34) 616 973 253  
Phone: (+34) 922 860 347 – 616 973 254

*Visit our website: [lapergola.es](http://lapergola.es)*

ABIERTO                                      OPEN  
VIERNES a MARTES – 12:30 a 23:00 – FRIDAY to TUESDAY

Restricciones –COVID 19– Restrictions  
HORARIO **ESPECIAL** DE COCINA – **SPECIAL** KITCHEN HOURS

13:00 a 17:30 & 19:00 a 22:00

CLIENTS PARKING

CERRADO: MIÉRCOLES y JUEVES              CLOSED: WEDNESDAY & THURSDAY

Index:

2-3: Español,

4-5: English,

6-7: Français,

8-9: Deutsch,

10-11: Ruso

12-16: Vinos – Wines – Vins – Wiene – ВИНа

El contenido de este archivo digital puede variar sin previo aviso  
The contents of this digital file may vary without notice



ESPAÑOL

## MENU A LA CARTA

### ENTRANTES

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Sopa del día, (1-2-5-6-7-10),                 | 6,00  |
| 2. Pate de pollo a los tres licores (1-4)        | 8,50  |
| 3. Gambas al ajo en aceite de oliva (2-6)        | 9,50  |
| 4. Pulpo a lo canario, o la gallega, (5)         | 12,50 |
| 5. Chipirones fritos con ensaladita de col (2-5) | 8,50  |
| 6. Croquetas de pescado (1-2-4-7)                | 7,50  |

### ENSALADAS

- |   |      |
|---|------|
| 7. Rulo de queso de cabra, rucúla, avellanas y salsa frutos rojos (1-3) | 9,50 |
| 8. Con trozos de pechuga a la plancha y virutas de parmesano (1-4)      | 9,50 |
| 9. De gambas con salsa rosa (3-4-6)                                     | 9,50 |

### ARROCES, para 2 personas, aproximado 30 minutos de cocción

- |  |       |
|--|-------|
| 10 Paella marinera (2-5-6-7)                       | 30,00 |
| 11. Caldoso con mejillones y langostinos (1-5-6-7) | 30,00 |
| 12. Arroz negro con calamar y mejillones (1-2-5-6) | 29,00 |

### PASTA, espagueti

- |  |       |
|--|-------|
| 13. Carbonara (1-2-4)                          | 9,00  |
| 14. Boloñesa (2-4)                             | 9,50  |
| 15. Marinera con mejillones y gambas (2-4-5-6) | 11,50 |

## IMPORTANTE:

**Por favor informe a su camarero de alergias específicas**

1: Lactosa, 2: Gluten, 3: Frutos secos, 4: Huevos, 5: Moluscos, 6: Crustaceos, 7: Pescados  
8: Cacahuets, 9: Soja, 10: Apio, 11: Mostaza, 12: Sesamo, 13: Altramuces, 14: Sulfitos

7% IGIC se añade a los precios en la carta

**AHORA PUEDE DEGUSTAR NUESTROS PLATOS PARA LLEVAR O REPARTO LOCAL A DOMICILIO**



## ESPAÑOL

### PESCADOS

- |  |       |
|--|-------|
| 16. Pescado día, papas y verduras (7)                                      | 19,50 |
| 17. Lubina en filetes a la plancha, con papas, gambas y ensalada (1-5-6-7) | 16,00 |
| 18. Calamar a la plancha, papas, pimiento rojo y cebolla pochada (2-5)     | 17,50 |

### CARNES

- |  |       |
|--|-------|
| 19. Rack de cordero, puré de papas y verduras (1)  | 21,50 |
| 20. Solomillo a la plancha, papas salteadas y salsa de su elección<br>Pimienta verde, setas, roquefort (1) o périgola (salsa de carne) | 18,50 |
| 21. Pollo de corral al horno, salsa de carne, puré de papas y verduras (1)   | 16,50 |

### COMPLEMENTOS

- |  |      |
|--|------|
| 22. Papas salteadas con cebolla, ajo y perejil | 4,00 |
| 23. Papas canarias con mojo rojo (2)           | 4,50 |
| 24. Verduras al dente con aceite de oliva      | 4,50 |
| 25. Coliflor gratinada (1-2)                   | 5,50 |

### NUESTROS POSTRES

- |   |             |
|---|-------------|
| 26. Crema Catalana (1-4)  | 4,50        |
| 27. Quesillo con helado de vainilla (1-4)                         | 6,50        |
| 28. Brownie con salsa de chocolate y helado de vainilla (1-2-3-4) | 7,00        |
| 29. Tarta de manzana caliente con helado de vainilla (2-4)        | 7,00        |
| 30. Selección de helados y sorbetes (1)                           | 4,00 o 6,00 |

### PARA LOS PEQUEÑOS

- |  |      |
|--|------|
| 31. Solomillo con papas fritas o puré (1)            | 8,50 |
| 32. Churros de pescado con papas fritas o puré (2-4) | 7,00 |
| 33. Nuggets de pollo con papas fritas o puré (1-2-4) | 7,00 |
| 34. Espagueti con salsa de tomate (2-4)              | 6,00 |

## IMPORTANTE:

**Por favor informe a su camarero de alergias específicas**

1: Lactosa, 2: Gluten, 3: Frutos secos, 4: Huevos, 5: Moluscos, 6: Crustaceos, 7: Pescados  
8: Cacahuets, 9: Soja, 10: Apio, 11: Mostaza, 12: Sesamo, 13: Altramuces, 14: Sulfitos

7% IGIC se añade a los precios en la carta

Gracias por su visita



ENGLISH

## MENU 'A LA CARTE' 2020

### ENTRANTES

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Soup of the day (1-2-5-6-7-10)                                       | 6,00  |
| 2. Homemade chicken pate a la three liqueurs (1-4)                      | 8,50  |
| 3. Garlic prawns in olive oil (2-6)                                     | 9,50  |
| 4. Octopus Canary style, or a la gallega (5)                            | 12,50 |
| 5. Chipirones (small squids) deep fried served with cabbage salad (2-5) | 8,50  |
| 6. Fish croquets (1-2-4-7)  | 7,50  |

### SALADS

- |  |      |
|--|------|
| 7. Seared goat cheese, walnuts, rocket and red berry sauce (1-3) | 9,50 |
| 8. Chicken breast with slithers of parmesan cheese (1-4)         | 9,50 |
| 9. Prawns salad with 'salsa rosa' (3-4-6)                        | 9,50 |

### RICE DISHES

- |  |       |
|--|-------|
| 10 Sea Food Paella (2-5-6-7)                       | 30,00 |
| 11. Sea food 'caldoso' (1-5-6-7)                   | 30,00 |
| 12. Black rice with calamari and mussels (1-2-5-6) | 29,00 |

### PASTA Spaghetti

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 13. Carbonara (1-2-4)       | 9,00  |
| 14. Bolognesa (2-4)         | 9,50  |
| 15. A la marinera (2-4-5-6) | 11,50 |

## IMPORTANT:

## PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY

1: Dairy products, 2: Gluten, 3: Nuts, 4: Eggs, 5: Molluscs, 6: Crustaceos, 7: Fish  
8: Peanuts, 9: Soya, 10: Celery, 11: Mustard, 12: Sesame, 13: Lupins, 14: Sulfites

7% IGIC (VAT) added to prices on the list

NOW YOU MAY ENJOY OUR FOOD TO TAKE AWAY OR HOME LOCAL DELIVERY



## ENGLISH

### FISH

- |   |       |
|---|-------|
| 16. Fish of the day, potatoes and vegetables (7)                  | 19,50 |
| 17. Grilled Sea bass filets, potatoes, prawns and salad (1-5-6-7) | 16,00 |
| 18. Grilled Calamari, potatoes, red peppers and onions (2-5)      | 17,50 |

### MEAT

- |   |       |
|---|-------|
| 19. Rack of lamb, potatoes and vegetables (1)   | 21,50 |
| 20. Beef filet steak, sautéed potatoes with onion & bacon, sauce of your choice (1-2)<br>Green pepper, mushroom, Roquefort (1) or Périgola (meat sauce) | 18,50 |
| 21. Oven cooked free range chicken, potatoes and vegetables (1)   | 16,50 |

### SIDE ORDER

- |  |      |
|--|------|
| 22. Sautéed potatoes with onions, garlic and parsley | 4,00 |
| 23. Canary potatoes with red mojo (2)                | 4,50 |
| 24. Vegetables al dente                              | 4,50 |
| 25. Gratin cauliflower (1-2)                         | 5,50 |

### OUR DESSERTS

- |   |              |
|---|--------------|
| 26. Crema catalana (1-4)  | 4,50         |
| 27. Cream caramel with vanilla ice cream (1-4)                    | 6,50         |
| 28. Brownie with chocolate sauce with vanilla ice cream (1-2-3-4) | 7,00         |
| 29. Apple Tatin with vanilla ice cream topping (2-4)              | 7,00         |
| 30. Assorted ice cream and sorbets (1)                            | 4,00 or 6,00 |

### FOR THE KIDS ☐

- |   |      |
|---|------|
| 31. Beef filet steak and chips or mash potato (1)     | 8,50 |
| 32. Fish fingers and chips or mash potato (2-4)       | 7,00 |
| 33. Chicken nuggets with chips or mash potato (1-2-4) | 7,00 |
| 34. Spaghetti with fresh tomato sauce (2-4)           | 6,00 |

## IMPORTANT:

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY

1: Dairy products, 2: Gluten, 3: Nuts, 4: Eggs, 5: Molluscs, 6: Crustaceos, 7: Fish  
8: Peanuts, 9: Soya, 10: Celery, 11: Mustard, 12: Sesame, 13: Lupins, 14: Sulfites

7% IGIC (VAT) added to prices on the list

Thank you for your gratitude

**NOW YOU MAY ENJOY OUR FOOD TO TAKE AWAY OR HOME LOCAL DELIVERY**



FRANCAIS

## MENU À LA CARTE

### ENTRÈES

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Soupe du jour, (1-2-5-6-7-10)                             | 6,00  |
| 2. Pâté maison de foie de volailles aux trois liqueurs (1-4) | 8,50  |
| 3. Crevettes à l'ail huile d'olive (2-6)                     | 9,50  |
| 4. Poulpe à la canario, ou la gallega (5)                    | 12,50 |
| 5. Encornets frits avec salade de chou (2-5)                 | 8,50  |
| 6. Croquettes de poissons avec alioli (1-2-4-7)              | 7,50  |

### SALADES

- |   |      |
|---|------|
| 7. Fromage de chèvre grille, roquette, noisettes et sauce fruits rouges (1-3)   | 9,50 |
| 8. Composée avec blancs de poulet, grillés, croutons, et fromage parmesan (1-4) | 9,50 |
| 9. Crevettes salad avec 'salsa rosa' (3-4-6)                                    | 9,50 |

RIZ, pour 2 personnes, environs 30 minutes de cuisson

- |  |       |
|--|-------|
| 10. Paella aux fruit de mer (2-5-6-7)            | 30,00 |
| 11. 'Caldoso' avec moules et crevettes (1-5-6-7) | 30,00 |
| 12. Riz noir aux calamar et moules (1-2-5-6)     | 29,00 |

### PÂTES, Spaghetti

- |  |       |
|--|-------|
| 13. Carbonara (1-2-4)                              | 9,00  |
| 14. Bolognesa (2-4)                                | 9,50  |
| 15. Fruit de mer aux moules et crevettes (2-4-5-6) | 11,50 |

## IMPORTANT :

**Merci d'informer le serveur de tout allergie**

1: Laitier, 2 : Gluten, 3: Fruits secs, 4: Œufs, 5: Crustacés, 6: Mollusque, 7: Poisson,  
8: Cacahuètes, 9: Soja, 10: Céleri, 11: Moutarde, 12: Sésame, 13: Lupins, 14: Sulfités

Maintenant vous pouvez déguster nos plats à emporter ou livraison sur place à domicile

7% IGIC s'ajoute aux prix de la carte



## FRANCAIS

### POISSONS

- |  |       |
|--|-------|
| 16. Poisson de jour avec pommes de terre et légumes (7)                      | 19,50 |
| 17. Filets de bar grillé avec pommes de terre, crevettes et salade (1-5-6-7) | 16,00 |
| 18. Calamar grillé, pommes de terre, poivrons rouge et oignon (2.5)          | 17,50 |

### VIANDES

- |  |       |
|--|-------|
| 19. Carré d'agneau, purée de pommes de terre et légumes (1)  | 21,50 |
| 20. Filet de bœuf grillé, pommes de terre sautées avec oignon et bacon (1-2)<br>Sauce de son choix : Poivre vert, champignon, roquefort (1) ou pergola (sauce de viande) | 18,50 |
| 21. Poulet fermier au four sauce, purée de pommes de terre et légumes (1)  | 16,50 |

### COMPLÈMENTS

- |  |      |
|--|------|
| 22. Pommes de terre avec oignon, ail et persil       | 4,00 |
| 23. Pommes de terre canariennes avec 'mojo rojo' (2) | 4,50 |
| 24. Légumes al dente                                 | 4,50 |
| 25. Chou-fleur gratiné (1-2)                         | 5,50 |

### NOS DESSERTS

- |  |              |
|--|--------------|
| 26. Crème Catalane (1-4)                               | 4,50         |
| 27. 'Quesillo' et glace vanille (1-4)                  | 6,50         |
| 28. Brownie, sauce chocolat et glace vanille (1-2-3-4) | 7,00         |
| 29. Tarte Tatin garnie de glace vanille (2-4)          | 7,00         |
| 30. Sélection de glaces et sorbets (1)                 | 4,00 ou 6,00 |

### POUR LES ENFANTS

- |   |      |
|---|------|
| 31. Filet de bœuf, pommes de terre frits o purée (1)          | 8,50 |
| 32. Bâtonnets de poisson, pommes de terre frits o purée (2-4) | 7,00 |
| 33. Nuggets de poulet, pommes de terre frits o purée (1-2-4)  | 7,00 |
| 34. Spaghetti sauce tomate (2-4)                              | 6,00 |

## IMPORTANT :

Merci d'informer le serveur de tout allergie

1: Laitier, 2 : Gluten, 3: Fruits secs, 4: Œufs, 5: Crustacés, 6: Mollusque, 7: Poisson,

8: Cacahuètes, 9: Soja, 10: Céleri, 11: Moutarde, 12: Sésame, 13: Lupins, 14: Sulfites

Maintenant vous pouvez déguster nos plats à emporter ou livraison sur place à domicile

7% IGIC s'ajoute aux prix de la carte

Merci pour votre gratitude



DEUTSCH

## À LA CARTE MENÜ

### VORSPEISEN

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Tagessuppe, (1-2)  | 6,00  |
| 2. Hausgemachte Hähnchenleberpastete mit drei Likören (1-2)   | 8,50  |
| 3. Knoblauch-Garnelen (3-5)                                   | 9,50  |
| 4. Tintenfisch a lo canario, a la gallega                     | 12,50 |
| 5. Frittierte Chipirones (kleiner Kalamar) mit Krautsalat (2) | 8,50  |
| 6. Fischkroketten (1-2)                                       | 7,50  |

### SALATE

- |  |      |
|--|------|
| 7. Gegrillte Ziegenkäserolle, Rucola, Mandeln und rote Beerensauce (1-3) | 9,50 |
| 8. Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen, Croûtons und Parmesan Käse (1) | 9,50 |
| 9. Gernelen Salat mit `salsa rosa`                                       | 9,50 |

### REISGERICHTE, für 2 Personen, ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

- |   |       |
|---|-------|
| 10. Meeresfrüchte Paella (2-5-6)                  | 30,00 |
| 11. Meeresfrüchte-Eintopf (1-5-6)                 | 30,00 |
| 12. Schwarzer Reis mit Kalamar und Muscheln (1-6) | 29,00 |

### SPAGHETTI-NUDELN

- |   |       |
|---|-------|
| 13. Carbonara (1-2-4)                                 | 9,00  |
| 14. Bolognesa (2-4)                                   | 9,50  |
| 15. Meeresfrüchte mit Muscheln und Garnelen (2-4-5-6) | 11,50 |

## WICHTIG:

Informieren Sie bitte Ihren Kellner, falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben.

(1): Milch, (2): Gluten, (3): Nüsse, (4): Eier, (5): Mollusken, (6): Krebstiere, (7) Fisch



(8)Erdnuss (9): Soja (10): Sellerie (11): Senf (12): Sesam, (13): Lupinen, (14): Sulfite

Jetzt können Sie unsere Gerichte zum Mitnehmen oder Ort Hause probieren

Preisangaben ohne 7% IGIC -Steuern



DEUTSCH

#### FISCHGERICHTE

- |  |       |
|--|-------|
| 16. Fisch, tagesfrischer Fang, mit Kartoffeln und Gemüse (2-6)                           | 19,50 |
| 17. Gegrillte Seebarschfilets, verzehrfertig zubereitet, Kartoffeln, Garnelen, Salat (5) | 16,00 |
| 18. Gegrillter Kalmar mit Kartoffeln, rotem Paprika und Zwiebeln (5-6)                   | 17,50 |

#### FLEISGERICHTE

- |  |       |
|--|-------|
| 19. Rack vom Lamm mit Kartoffeln und Gemüse (1-2)  | 21,50 |
| 20. Gegrillte Rinderfiletsteak mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce nach Wahl (1-2)<br>Grüner Pfeffer, Pilze, Roquefort oder Pergola (Fleisch Sauce) | 18,50 |
| 21. Freilandhuhn aus dem Backofen mit Fleischsauce, Kartoffeln und Gemüse (1)  | 16,50 |

#### BEILEGEN

- |   |      |
|---|------|
| 22. Schwenkkartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersill | 4,00 |
| 23. Gebackene Schalenkartoffeln mit roter Mojo-Sauce (2)    | 4,50 |
| 24. Gemüse al dente   | 4,50 |
| 25. Gratiniertes Blumenkohl (1-2)                           | 5,50 |

#### UNSERE DESSERTS

- |  |                |
|--|----------------|
| 26. Crema Catalana (1-4)   | 4,50           |
| 27. Quesillo mit Vanilleeis (1-4)                                | 6,50           |
| 28. Brownie mit Schokoladensauce und Vanilleeis (1-2-3-4)        | 7,00           |
| 29. Tarte Tatin mit Vanilleeis (1-2-4)                           | 7,00           |
| 30. Verschiedene Eis- und Sorbet-Sorten (2 oder 3 Kugeln) (1-2). | 4,00 oder 6,00 |

#### FÜR DIE KINDER

- |  |      |
|--|------|
| 31. Gegrillte Rinderfiletsteak mit Chips oder Kartoffelpüree (1) | 8,50 |
| 32. Fischstäbchen mit Chips oder Kartoffelpüree (1-2)            | 7,00 |
| 33. Hühnerruggets mit Chips oder Kartoffelpüree (1-2)            | 7,00 |
| 34. Tomatensauce Spaghetti (2)                                   | 6,00 |

WICHTIG: Informieren Sie bitte Ihren Kellner, falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben.

(1): Milch, (2): Gluten, (3): Nüsse, (4): Eier, (5): Mollusken, (6): Krebstiere, (7) Fisch  
(8) Erdnuss (9): Soja (10): Sellerie (11): Senf (12): Sesam, (13): Lupinen, (14): Sulfite

Jetzt können Sie unsere Gerichte zum Mitnehmen oder Ort Hause probieren

Preisangaben ohne 7% IGIC -Steuern

Vielen Dank für Ihre Wertschätzung



## RUSO

### МЕНЮ

#### ЗАКУСКИ

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Суп в ассортименте (1-2)                     | 6,00  |
| 2. Куриный паштет на трех ликерах (1-2)         | 8,50  |
| 3. Креветки с чесноком и оливковым маслом (3-5) | 9,50  |
| 4. Осьминог по-канарски, по-галисийски          | 12,50 |
| 5. Жареные осьминожки с капустным салатом (2)   | 8,50  |
| 6. Рыбные крокеты (1-2)                         | 7,50  |

#### САЛАТЫ

- |   |      |
|---|------|
| 7. Жареный козий сыр с рукучой, фундуком и соусом из красных ягод (1-3) | 9,50 |
| 8. Салат с кусочками куриной грудки гриль и пармезанной стружкой (1)    | 9,50 |

#### РИСОВЫЕ БЛЮДА на 2 персоны, время приготовления минимум 30 минут

- |   |       |
|---|-------|
| 9. Паэлья из морепродуктов (2-5-6)                | 30,00 |
| 10. Рис с бульоном с мидиями и креветками (1-5-6) | 30,00 |
| 11. Черный рис с кальмарами и мидиями (1-6)       | 29,00 |

#### ПАСТА, спагетти

- |  |       |
|--|-------|
| 12. Паста с соусом карбонара (1-2-4)                   | 9,00  |
| 13. Bolognesa (2-4)                                    | 9,50  |
| 14. Паста по-морскому с мидиями и креветками (2-4-5-6) | 11,50 |

**ВАЖНО!**

## ПРОСИМ ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ОФИЦИАНТА ОБ АЛЛЕРГИИ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ

1: Лактоза, 2: Глютен, 3: Орехи, 4: Яйца, 5: Моллюски, 6: Крабообразные, 7: Рыба, 8: Арахис, 9: Соя, 10: Сельдерей, 11: Горчица, 12: Кунжут, 13: Зерна люпина, 14: Сульфаты

Общий косвенный налог (7 % IGIC) не включен



## RUSO

### РЫБА

- |  |       |
|--|-------|
| 15. Рыба в ассортименте с картофелем и овощами (2-6)                           | 19,50 |
| 16. Филе лавака на гриле с картофелем, креветками и салатом (5)                | 16,00 |
| 17. Кальмары на гриле с картофелем, сладким перцем и пассерованным луком (5-6) | 17,50 |

### МЯСО

- |   |       |
|---|-------|
| 18. Каре барашка с картофельным пюре и овощами (1-2)  | 21,50 |
| 19. Филе на гриле с разжаренным картофелем и соусом по выбору (1-2)<br>С зеленым перцем, грибной, рокфор или «пергола» (мясной) | 18,50 |
| 20. Запеченная домашняя курица с мясной подливкой, картофельным пюре и овощами (1)  | 16,50 |

### ГАРНИРЫ

- |   |      |
|---|------|
| 21. Картофель, разжаренный с луком                                    | 4,00 |
| 22. Сморщенный картофель (отварной в кожуре) под канарским соусом (2) | 4,50 |
| 23. Овощи «аль-денте» с оливковым маслом                              | 4,50 |
| 24. Цветная капуста гратен (1-2)                                      | 5,50 |

### НАШИ ДЕСЕРТЫ

- |   |               |
|---|---------------|
| 25. Каталонский крем (1-4)  | 4,50          |
| 26. Крем-карамель по-канарски с ванильным мороженым (1-4)         | 6,50          |
| 27. Брауни с шоколадной подливкой и ванильным мороженым (1-2-3-4) | 7,00          |
| 28. Горячий яблочный пирог с ванильным мороженым (1-2-4)          | 7,00          |
| 29. Сливочное мороженое и шербеты в ассортименте (1-2)            | 4,00 или 6,00 |

### ДЛ Я ДЕТЕЙ

- |   |      |
|---|------|
| 30. Филе с картофелем фри или картофельным пюре (1)                     | 8,50 |
| 31. Рыбные палочки в кляре с картофелем фри или картофельным пюре (1-2) | 7,00 |

32. Куриные наггетсы картофелем фри или картофельным пюре (1-2)	7,00
33. Спагетти с томатным соусом (2)	6,00

### ВАЖНО!

ПРОСИМ ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ОФИЦИАНТА ОБ АЛЛЕРГИИ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ

1: Лактоза, 2: Глютен, 3: Орехи, 4: Яйца, 5: Моллюски, 6: Крабообразные, 7: Рыба, 8: Арахис, 9: Соя, 10: Сельдерей, 11: Горчица, 12: Кунжут, 13: Зерна люпина, 14: Сульфаты

Общий косвенный налог (7 % IGIC) не включен

Благодарим за визит!

## Carta de Vinos

## Wine List

### Tintos - Red

<i>Lopez de Haro, D.O. Rioja, 13,5% vol.</i> <i>Tempranillo 85%, Garnacha y Graciano</i>	16,50€
<i>Añares Rioja, 13,5% vol.</i> <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	18,00€
<i>Protos Joven, D.O. Ribera del Duero, 14% vol.</i> <i>Tempranillo Roble</i>	18,50€
<i>Atrium Merlot, Penedes, 13% vol.</i> <i>Merlot</i>	18,50€
<i>Enate, D. O. Somontano</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, 14,5% vol.</i>	18,50€
<i>Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja, 13,5% vol.</i> <i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	18,50€
<i>La Planta, Ribera del Duero, 14,5%</i> <i>Tempranillo</i>	19,00€
<i>Dominguez Tinto Clásico, D.O Tacorote de Acentejo, 12,5% vol.</i> <i>90% Listan negro 10% Tintilla</i>	21,00€
<i>Marques de Caceres, D. O. Rioja, 13% vol.</i> <i>Temparnillo, <u>cultivo organico</u></i>	21,50€

<i>Marques de Caceres, Cuvee especial, D.O. Rioja 14% vol. Tempranillo</i>	23,50€
<i>Enate crianza, Somontano 14,5%, Cabernet sauvignon, tempranillo</i>	24,00€
<i>Chateau Le Destrier, Bordeaux, Francia, 13% vol Saint Emilion</i>	26.00€
<i>Azpilicueta Reserva, D.O. Rioja, 13,5% vol. Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	27.00€
<i>Salmos, D.O. Priorat, 14% vol. Garnacha Tinta, Syrah, Cariñena</i>	31,50€
<i>Protos Crianza, D.O. Ribera del Duero 14% vol. Tempranillo, Tinta del país</i>	32.50€
<i>Cepa 21, E.M., D.O. Ribera del Duero 14% vol. Temparnillo</i>	32,50€
<i>Domínguez Baboso negro, Tacoronte, 14% Baboso</i>	32,50€
<i>Abadía Retuerta, Sardon de Duero, Castilla y León, 13,5% vol. Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	33.50€
<i>Domínguez Antología, D. O Tacoronte - Acentejo, 14% vol. Negramoll, castellana, baboso y verdello</i>	36,00€
<i>Muga Crianza, D.O. Rioja, 14% vol. 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Graciano y Mazuela</i>	36,50€
<i>Domaine du Grand Tinel, Chateauneuf-du-Pape, 15% vol. Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvedre plus nine other variaties</i>	42,50€
<i>Muga, Selección especial, D.O. Rioja, 14% vol. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	46,50€
<i>Prado de Enea, D. O. Rioja, 14% vol. 80% tempranillo, 20% graciano, garnacha y mazuelo</i>	63,00€
<i>Mas La Plana, D.O. Penedes, 14,5% vol. Cabernet Sauvignon</i>	110.00€

## Blancos - White

<i>Verdejo, D.O. Rueda, 13% vol.</i> <i>verdejo</i>	16,50€
<i>Montespina, D. O. Rueda, 13% vol.</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	16,50€
<i>Blanco Pescador, Paredada, 11,5%</i>	16,50€
<i>Frontos Ecológico, D.O Abona, 13% vol.</i> <i>Listán Blanco</i>	18.50€
<i>Marques de Cáceres, D. O. Rueda, 13,5% vol.</i> <i>Verdejo</i>	18,50€
<i>Palacio de Bornos, Rueda</i> <i>100% sauvignon Blanc</i>	18,50€
<i>Tajínaste Seco, D.O Valle de la Orotava ,13% vol.</i> <i>Listán Blanco</i>	19.00€
<i>Marques de Cáceres, D. O. Rueda, 12,5% vol.</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	19,00€
<i>Tajínaste Afruitado, D.O Valle de la Orotava,</i> <i>Listán Blanco,</i>	19.50€
<i>Muga, D. O. Rioja, 13% vol.</i> <i>90% Viura, 10% Malvasia</i>	19,50€
<i>George Duboeuf, IGP, Pays D'oc , Francia, 13,5% vol.</i> <i>Chardonnay</i>	19.50€
<i>Enate, D. O. Somontano, 13% vol.</i> <i>Chardonnay</i>	19.50€
<i>Sirchí, Venezia Giulia, 13% vol.</i> <i>Pinot Grigio</i>	21,50€
<i>Jean Leon, D. O. Penedes,</i> <i>Chardonnay Ecológico</i>	23,50€
<i>Terras Gauda, Rías Baixas, OjRosal, 12,5% vol.</i>	

<i>Albariño</i>	23,50€
<i>Bermejo Seco, D. O. Lanzarote, 13% vol. Malvasía volcánica</i>	24,50€
<i>Bermejo Afruitado, D. O. Lanzarote, 13% vol. Malvasía volcánica/ Moscatel</i>	24,50€
<i>Domaine Hamelin, Chablís, Francia, 12,5% vol. Chardonnay</i>	27.00

### Rosados - Rose

<i>Castillo de Monjardín, D.O. Navarra, 13% vol. Cabernet Sauvignon, Tempranillo(lagríma)</i>	16,50€
<i>Marques de Caceres Excellence, D. O. Rioja, 13,5% vol. Garnacha y viura</i>	18,00€
<i>Muga, D.O. Rioja, 13,5% vol. Garnacha, 30% Viura y 10% Tempranillo</i>	19,00€
<i>Enate, Somontano. 14% vol. Cabernet Sauvignon</i>	19,50€
<i>Hito, E. M., D. O. Ribera del Duero, 13,5% vol Tempranillo</i>	19,50€
<i>Jean Leon, Penedes,, 13% vol. Pinot Noir, organico</i>	23,50€

### Vinos espumosos - Sparkling wine

<i>Raventos i Blanc, Sant Sadurní D'anoia, Penedes, 12% vol</i>	24,00€
<i>Raventos de nite (Rose), Sant Saduni D'noia, Penedes, 12% vol.</i>	27,00€
<i>Conde de Haro, Brut Vintage, Haro, La Rioja, 12% vol.</i>	28,00€

Codorniu 1551, Brut 20cl. , Penedes , 12,5% vol	4.50€
Andreola, Dirupo Prosecco de Valdobbiade ,Italia, 11% vol.	23,50€

### Champagne

G. H. Mumm, Brut, 12% vol.	47,00€
Moët et Chandon, Brut Imperial, 12% vol.	68.00€
Moët et Chandon, Rose, 12,5% vol.	85.00€
Bollinger Special Cuvée Brut 12% vol.	75.00€
Bollinger Rose 12% vol.	93,00€

## Copa de Vino - Glass of Wine

<u>Tintos - Red</u>	<u>Copa</u>	<u>0,5lts</u>
-Lopez de Haro , Rioja, 13% vol Tempranillo-85% - Garnacha 10% - Mazuelo y Graciano-5%	3,50€	11,00€
-Atrium, Penedes, 100% Merlot	4.00€	
-Protos Joven, Ribera del Duero, 14% vol. 100% Temparnillo	4,50€	
<u>Blancos - White</u>		
-Verdeo, Rueda13% vol Verdejo	3.50€	11,00€
-Montespina, Rueda, 13% vol Sauvignon	3,50€	11,00€
-Tajínaste Seco, La Orotava, 13% vol. Listan Blanco	4,00€	



-Tajínaste Afruitado, La Orotava 13% vol. 4,50€  
Listan Blanco

-George Duboeuf, IGP, Pays D'oc, Francia 13,5% vol 4,50%€  
Chardonnay,

### Rosado - Rosé

-Monjardín, Navarra, 13% vol. 3.50€ 11,00€  
Cabernet Sauvignon