

Entrantes Vegetarianos / Vegetable-Starter

- PAPADOM (2 unidades)2,50 €**
Torta de lentejas con salsa de mango, cebolla y menta.
Lintels snacks with mango, onion and mint souce.
- SAMOSA.....5,50 €**
Empanadilla rellena con patatas, guisantes y especias.
Crispy thin pastry filled with potato, green peas, vegetables and spices.
- MIX PAKORA.....5,50 €**
Verduras troceadas y rebozadas con harina de garbanzos.
Crispy pastry stuffed with fresh vegetables, spices and marinated herbs.
- PANEER PAKORA.....5,90 €**
Queso fresco casero rebozado con harina de garbanzos.
Home made cheese dipped in spices with chickpear flour.
- ONIÓN BHAJI.....5,50 €**
Cebollas troceadas y rebozadas con harina de garbanzos al estilo Hindú.
Mild spices and sliced onions combined together and fried.
- MUSHROOM POORI.....5,90 €**
Champiñones, cebolla, tomate, pimiento y cilantro con torta de trigo frito.
Mushroom, onion, tomato, spices and wheat cake.
- CHANA POORI.....5,90 €**
Garbanzos, cebolla, tomate, cilantro y torta de trigo frito.
Chickpea cooked with onion, tomato and served with wheat cake.
- MANCHURIAN VEG.....6,50 €**
Bolas de repollo, zanahorias con salsa de cebolla (Con salsa o sin)
Kabbage, karrot, balls and onion sauce.
- NUDELS VEG.....6,50 €**

Sección Raita

- MIX RAITA.....5,00 €**
Pepino, tomate, cebolla y yogurt con especias.
Cucamber, tomato, onion, yogurt and spices.
- RAITA DE PIÑA.....5,50 €**
Piña y yogurt con especias.
Pineapple ,yoghurt and spices.
- RAITA ESPECIAL.....6,50 €**
Cocktel de frutas con laminas de mango.
Fruit cocktail and mango laminate.



Entrantes no Vegetarianos / Non Vegetables Starter

MEAT SAMOSA	5,95 €
Empanadillas rellenas con carne picada. Crispy pastry with mixed minced meat.	
CHICKEN PAKORA	6,50 €
Pollo rebozado con harina de garbanzos. Chicken marinated with chickpea flour.	
SEEKH KEBAB (4 Unidades)	6,50 €
Pincho de carne picada de cordero con hierbas y especias. Kebab of mince meat of lamb marinated with herbs cooked in oven.	
CHICKEN TIKKA (4 Unidades)	4,90 €
Pechuga de pollo marinado con yogurt, hierbas y especias al horno. Chiken marinated in yogurt and spices cooked special oven.	
FISH PAKORA	7,90 €
Pescado rebozado con harina de garbanzos. Fish marinated with spices and chickpea flour.	
PRAWN POORI	7,50 €
Gambas especiadas con pan frito de la India. Prawns with mild spices served with crispy Indian bread.	
FISH PAKORA	7,90 €
Pescado rebozado frito con harina de garbanzo. Fish marinated with spices and chickpea flour.	

Platos Principales Chilli / Main dish Chilli

Curry preparado con guindillas y especias picantes. Curry prepared with chilli and spices.	
CHILLI DE Q SO / PANEER CHILLI	10,90 €
POLLO CON GUINDILLA / CHILLI CHICKEN	11,90 €

Ensaladas / Salads

MIX SALAD	5,50 €
Lechuga, tomate, maíz, pepino,cebolla. Lettuce, tomato, cucumber,maiz and onion.	
CHICKEN SALAD	6,50 €
Pollo tikka, lechuga,tomate, pepino y cebolla. Chicken tikka, lettuce, tomato,cucumber and onion.	
ENSALADA DE ATÚN	6,50€
Atún , lechuga ,tomate, pepino, aceitunas y cebolla. Tuna,lettuce,tomato,olives,cucumber and onion.	
TASTE OF INDIAN ESPECIAL SALAD	6,50 €
Gambas, pollo, lechuga,tomate,cebolla,pepino, huevo cocido y aceitunas. Prawn,chicken, lettuce,tomato, onion, cucumber,boiled egg and olives.	

SOPAS / SOUPS

TOMATO SOUP	4,50 €
Sopa de tomate con hierbas y especias.	
Tomato soup with herbs and spices.	
MIS VEG SOUP	4,95 €
Sopa de verduras frescas con hierbas y especias.	
Fresh vegetables with herbs and spices.	
DAAL SOUP	4,95 €
Sopa de lentejas con limón, hierbas y especias.	
Lintels soup with herbs,spices and lemon.	
CHICKEN SOUP	5,50 €
Sopa de pollo con hierbas y especias.	
Chicken soup with herbs and spices.	
PRAWN SOUP	5,50 €
Gambas cocidas con una sopa de hierbas y un toque de limón.	
Prawn soup with herbs of lemon.	

Platos principales Karahi / Main dish Karahi

Curry preparado con tomate, cebolla, pimiento, hierbas y especias.
Curry with onion ,tomato , green pepper and spices.

POLLO KARAHİ / CHICKEN KARAHİ	10,90 €
CORDERO KARAHİ / LAMB KARAHİ	12,50 €
VEGETAL KARAHİ / VEGETABLE KARAHİ	8,90 €
GAMBAS KARAHİ / PRAWN KARAHİ	12,50 €
PANNER KARAHİ / CHEESE KARAHİ	10,90 €



Platos Principales Rogan Fosh / Main dish Rogan Fosh

Curry con cebolla, tomate, jengibre, hierbas, salsa de yogurt y especias aromáticas.
Curry with onion, tomato, ginger, herbs, yogurt and aromatic spices.

POLLO ROGAN JOSH / CHICKEN ROGAN JOSH	9,90 €
CORDERO ROGAN JOSH / LAMB ROGAN JOSH	11,90 €
GAMBAS ROGAN JOSH / PRAWN ROGAN JOSH	11,90 €

Platos Principales Balti / Main dish Balti

Curry preparado con trozos de cebolla, pimientos, hierbas y especias, servido en cuenco tradicional.
Curry with fresh tomato sauce, green pepper, garlic, ginger, cumin, coriander and spices.

POLLO BALTI / CHICKEN BALTI	9,90 €
CORDERO BALTI / LAMB BALTI	12,50 €
GAMBAS BALTI / PRAWN BALTI	12,50 €
VEGETALES BALTI / VEGETABLE BALTI	8,90 €

Platos Principales Dansak / Main dish Dansak

Curry con lentejas amarillas, pasta de jengibre, ajo, tomate, cebolla, piña y especias agri-dulces.
Curry with yellow lentils, ginger paste, garlic, tomato, onion, pineapple and spices sweet & sour.

POLLO DANSAK / CHICKEN DANSAK	9,90 €
CORDERO DANSAK / LAMB DANSAK	11,50 €
GAMBAS DANSAK / PRAWN DANSAK	11,50 €

Platos Principales Curry / Main dish Curry

Salsa tradicional con cebolla, tomate, hojas de curry, hierbas y especias.
Sauce with onion, tomato, herbs and spices.

POLLO CURRY / CHICKEN CURRY	9,90 €
CORDERO CURRY / LAMB CURRY	10,90 €
GAMBAS CURRY / PRAWN CURRY	11,90 €
MIX VEGETALES CURRY / VEGETABLES CURRY	8,50 €

Platos Principales Madras / Main dish Madras

Hojas de curry preparadas con picante, limón fresco, jengibre, cilantro, coco, hierbas y especias.
Leaves curry prepared with pepper, fresh lemon, ginger, coriander, coconut, herbs and spices.

POLLO MADRAS / CHICKEN MADRAS	10,90 €
CORDERO MADRAS / LAMB MADRAS	11,90 €
GAMBAS MADRAS / PRAWN MADRAS	12,00 €

Platos Principales Tikka Masala / Main dish Tikka Masala

Salsa tradicional cremosa con tomate, polvo de almendra y anacardo.

Traditional creamy sauce with tomato, almond powder and cashew.

POLLO MASALA / CHICKEN TIKKA MASALA	10,90 €
CORDERO MASALA / LAMB MASALA	11,90 €
GAMBAS MASALA / PRAWN MASALA	11,90 €
MIS VEGETALES MASALA / VEGETABLES MASALA	9,90 €

Platos Principales Saag / Main dish Tikka Saag

Curry preparado con espinacas, ajo fresco, nata y especias.

Curry slightly with saag ,garlic, cream and spices.

POLLO SAAG / CHICKEN SAAG	9,90 €
CORDERO SAAG / LAMB SAAG	11,90 €
GAMBAS SAAG / PRAWN SAAG	11,90 €
ESPINACAS CON QUESO / PALAK PANEER	9,90 €
PATATAS CON ESPINACAS / SAAG ALOO	7,90 €

Platos Principales Jalfrezi / Main dish Jalfrezi

Curry preparado con pimientos, cebolla, tomate, hierbas y especias. (Ligeramente picante).

Curry slightly spice, tomato souce with pepper , onion and spices.

POLLO JALFREZI / CHICKEN JALFREZI	9,90 €
CORDERO JALFREZI / LAMB JALFREZI	11,90 €
GAMBAS JALFREZI / PRAWN JALFREZI	11,90 €
VEGETAL JALFREZI / VEGETABLE JALFREZI	9,90 €

Platos Principales Korma / Main dish Korma

Curry suave , polvo de coco y nata .

Soft curry in coconut, powder and cream.

POLLO KORMA / CHICKEN KORMA	9,90 €
CORDERO KORMA / LAMB KORMA	11,50 €
GAMBAS KORMA / PRAWN KORMA	12,50 €
VEGETALES KORMA / VEGETABLES KORMA	9,50 €



Pan Hindú / Noan Bread

- NAAN LLANO / PLAIN NAAN**.....2,10 €
Pan de trigo hecho al horno.
Autentic Indian oven-baked flatbread.
- MANTEQUILLA NAAN / BUTTER NAAN**.....2,90 €
Pan de trigo con mantequilla.
Indian oven baked flabread with butter.
- PAN CON QUESO / CHEESE NAAN**.....3,50 €
Pan de trigo con queso.
Cheese bread crunchy flavour.
- PAN CON CARNE PICADA / KEEMA NAAN**.....3,50 €
Pan de trigo con especias y carne picada.
Wheet flour with mince meat and spices.
- PAN DE AJO / GARLIC NAAN**.....2,90 €
Pan de trigo con ajo.
Wheat flour bread with garlic and spices.
- PAN DE CEBOLLA / ONION NAAN**.....2,90 €
Pan de trigo con cebolla.
Wheat flour bread with onion and spices.
- PAN DE PASAS Y COCO / PESHAWRI NAAN**.....3,90 €
Pan de trigo con pasas y coco.
Wheat flour bread with raisins and coconut.
- PAN DE GUINDILLA / CHILLI NAAN**.....3,90 €
Pan de trigo con guindillas.
Wheat flour bread with green chilli.
- PAN DE QUESO Y AJO / CHEESE & GARLIC NAAN**.....4,90 €
Pan de trigo con queso y ajo / Wheat flour bread with cheese and garlic.
- PAN ROTI / TANDOORI ROTI**.....2,00 €
Pan con harina de trigo integral.
Whole wheat bread.
- PAN INTEGRAL / PRANTHA**.....2,50 €
Pan de harina de trigo Hindú integral.
Original Indian bread with whole flour.
- PAN CON PATATAS / ALOO PRANTHA**.....3,50 €
Pan con patata,hierbas y especias.
Original Indian bread with potatoes, spices and whole flour.
- PRANTHA DE QUESO / CHEESE PRANTHA**.....3,90 €
Harina de trigo integral con queso.
Whole wheat bread with cheese.
- PAN CON HARINA DE GARBANZOS / MISSI ROTI**.....3,90 €
Pan de harina de garbanzos con especias.
Chickpea flour with spices bread.



Platos Tandoori / Tandoori Dishes

- GAMBAS TANDOORI / KING PRAWN TANDOORI**.....15,50 €
Gambas marinadas con yogurt, jengibre, ajo, limón, hierbas y especias.
King prawn marinated with yogurt, ginger, garlic, lemon, herbs and spices.
- POLLO TANDOORI / TANDOORI CHICKEN**.....10,90 €
Muslos de pollo marinados con yogurt, ajo, jengibre, limón y especias.
Chicken marinated in yogurt, garlic, lemon and spices.
- POLLO SHASHLIK / CHICKEN TIKKA SHASHLIK**.....11,90 €
Pechuga de pollo marinada en yogurt, ajo, cebolla, pimiento, jengibre, limón y especias, servido a la parrilla.
Breast chicken marinated in yogurt, garlic, onion, pepper, ginger, lemon and spices served in grill.
- QUESO SHASHLIK / PANEER TIKKA SHASHLIK**.....10,90 €
Requesón casero marinado con especias, servido a la parrilla con verduras.
Pieces of home made cheese, marinated with spices served in grill with vegetables.
- TIKKA DE MENTA / HARYALI TIKKA**.....11,90 €
Pollo marinado con especias con un toque de menta.
Chicken marinated in yogurt, garlic, lemon, mint and spices.
- POLLO PAHARI / CHICKEN PAHARI**.....11,90 €
Pechuga de pollo marinado con especias picantes a la parrilla.
Chicken marinated in yogurt, garlic, lemon and hot spices.
- POLLO MALAI TIKKA / CHICKEN MALAI TIKKA**.....11,90 €
Pollo marinado con yogurt, especias y mantequilla al horno.
Chicken marinated in yogurt, garlic, lemon, butter and soft spices.
- AROS DE CARNE PICADA / SHEEKH KEBAB**.....12,90 €
Aros de carne picada marinada con ajo, jengibre, limón y hierbas.
Meat rings marinated in ginger, garlic, lemon and herbs.
- CORDERO SHASHLIK / LAMB TIKKA SHASHLIK**.....12,90 €
Cordero marinado con especias, servido con cebolla, repollo y pimiento a la parrilla.
Lamb marinated in yogurt, spices served in grill with onion, cabbage and green pepper.
- MUSLOS RELLENOS / STUFF TANGRI**.....12,90 €
Muslos de pollo rellenos de carne picada con anacardo y anís al horno.
Chicken leg pice filled of mince meat, anis, cashew, cooked in oven.
- TIKKA DE PESCADO / FISH TIKKA**.....14,90 €
Pescado marinado con especias y yogurt a la parrilla con cebolla, pimiento y repollo.
Fish marinated with yogurt, onion, green pepper, cabbage cooked in oven.
- SURTIDO DE CARNE A LA PARRILLA / SPECIAL MIX GRILL**.....15,50 €
Surtido de carne marinada con especias al horno.
Assortment of grilled meats, marinated in jengibre, ginger, garlic, lemon and cooked in oven.



Platos de Arroz / Rices

- ARROZ BASMATI BLANCO / BASMATI RICE**.....3,50 €
ARROZ PULAO / PULAO RICE.....3,90 €
Arroz basmati cocinado con especias aromáticas y azafran.
Basmati rice cooked with aromatic spices and zaffron.
- ARROZ AL LIMÓN / LEMON RICE**.....4,90 €
Arroz basmati salteado con limón fresco y especias.
Basmati rice sautéed with fresh lemon and spices.
- ARROZ CON COMINO / JEERA RICE**.....3,90 €
Arroz basmati con comino, adornado con hierbas aromáticas.
Basmati rice with cumin seed and garnished with aromatic herbs.
- ARROZ CON CARNE PICADA / KEEMA RICE**.....4,90 €
Arroz basmati con carne picada y especias.
Basmati rice with meat and spices.
- ARROZ CON VERDURAS / VEGETABLE RICE**.....4,90 €
Arroz basmati con una mezcla de verduras y especias.
Basmati rice with mix vegetables and spices.
- ARROZ KASHMIRI / KASHMIRI PULAO**.....5,90 €
Arroz basmati con frutos secos, guisantes, coco y cocktail de frutas.
Basmati rice with dried fruits, green peas, coconut and fruit cocktail.
- MUSHROOM RICE**.....5,90 €
Arroz basmati con champiñones.
Basmati rice with mushroom.

Arroces Biryani / Biryani Rice

- VEGETAL BIRYANI / VEGETABLE BIRYANI**.....9,90 €
Arroz basmati con verduras y especias hecho a fuego lento.
Basmati rice with mix vegetables and spice cooked in slow fire, served with yogurt sauce.
- POLLO BIRYANI / CHICKEN BIRYANI**.....10,90 €
Arroz basmati con pollo, hierbas aromáticas, pimienta, frutos secos y cilantro fresco servido en salsa yogurt.
Basmati rice cooked with chicken, herbs, green pepper dry fruit and fresh coreander, served with yogurt sauce.
- CORDERO BIRYANI / LAMB BIRYANI**.....11,90 €
Arroz basmati con cordero, hierbas aromáticas, pimienta, frutos secos y cilantro fresco servido con salsa yogurt.
Basmati rice cooked with lamb, herbs, green pepper dry fruit and fresh coreander, served with yogurt sauce.
- GAMBAS BIRYANI / PRAWN BIRYANI**.....11,90 €
Arroz basmati con gambas, hierbas aromáticas, pimienta, frutos secos y cilantro fresco servido con salsa yogurt.
Basmati rice cooked with prawn ,herbs,green pepper dry fruit and fresh coreander,served with yogurt sauce.
- TASTE OF INDIA ESPECIAL BIRYANI / BIRYANI SPECIAL TASTE OF INDIA**.....14,90 €
Arroz basmati con gambas, cordero, pollo, hierbas, pimienta, frutos secos y cilantro fresco y salsa yogurt.
Basmati rice cooked with prawn,lamb,chicken,herbs,green pepper dry fruit and fresh coreander and yogurt sauce.



Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes

- COLIFLOR CON PATATA / ALOO GOBHI**.....7,90 €
Coliflor cocinada con patata, cebolla, tomate, hierbas y especias.
Potatoes & cauliflower cooked with onion, tomato and spices.
- LENTEJAS TADKA / DAL TADKA**.....7,50 €
Lentejas amarillas cocidas con cebolla frita, tomate, ajo, jengibre y especias.
Yellow lentils cooked with tomato, onion, garlic, ginger and coriander.
- LENTEJAS MAKAHNI / DAL MAKAHNI**.....8,00 €
Lentejas negras ,salsa de tomate,crema,mantequilla y especias.
Black lentils,red kidney beans, butter ans spices.
- QUESO CON GUI SANTES / MUTTER PANEER**.....9,90 €
Guisantes y queso con una salsa base de tomate ,condimentado con garam masala.
Green peas and cheese in a tomato based sauce and garam masala.
- QUESO KOFTA / MALAI KOFTA**.....10,90 €
Bolas de queso y patatas con salsa de tomate, nata y especias.
Cheese bols and potatoes with tomato sauce cream and spices.
- BERENJENAS BHARTA / BAINGAN BHARTHA**.....8,50 €
Berenjenas a la parrilla con cebolla, tomate, cilantro y hierbas aromáticas.
Grilled aubergine with onion,tomato,coreander and aromatic herbs.
- PATATAS CON COMINO / JEERA ALOO**.....6,90 €
Patatas cocinadas con comino y especias tradicionales.
Potatoes cooked with cumin seed and traditional spices.
- PATATAS BOMBAY / BOMBAY ALOO**.....6,90 €
Patatas cocinadas con cominos, tomates, cilantro y especias.
Potatoes cooked with cumin seed,tomato,coreander and spices.
- CHAMPIÑONES CON QUESO / MUSHROOM PANEER**.....7,90 €
Champiñones con requesón, tomate, cebolla y cilantro.
Mushroom and cheese in a tomato based sauce, onion with garam masala.
- MASALA GARBANZOS / CHANA MASALA**.....7,50 €
Garbanzos con cebolla, tomate, cilantro, jengibre, ajo, curcuma y especias.
Chickpea cooked with onion, tomato ginger, garlic, turmeric and spices.
- PANEER TIKKA MASALA**.....7,90 €
Requesón marinado al horno, especias y salsa de anacardo.
Baked marinated cottage cheese, spices and cashew sauce.
- PANEER MAKHANI**.....7,90 €
Requesón casero con salsa de tomate y especias.
Cheese coocked in tomato base gravy with butter.
- METHI MUTTER MALAI**.....7,90 €
Hojas de fenogreco, nata,guisantes, mantequilla y especias.
Fenogrick leaves coocked with green peas and cream.



Recomendaciones del Chef / Chef's Recommendation

- POLLO CON MANTEQUILLA / BUTTER CHICKEN**.....10,90 €
Salsa de mantequilla con especias,tomate y pollo.
Chicken with tomato,spices and butter sauce.
- POLLO PASANDA / CHICKEN PASANDA**.....11,90 €
Pechuga de pollo con salsa de almendra, coco y cocktail de frutas.
Sauce with almond powder and fruit cocktail.
- CORDERO CON GARBANZOS / CHANA GOHST**.....12,50 €
Cordero con garbanzos, jengibre, ajo, cilantro y salsa curry.
Lamb with chickpea, ginger, garlic, coreander and curry sauce.
- CORDERO CON LENTEJAS / DAL GOSHT**.....12,50 €
Cordero con lentejas, jengibre y salsa especial.
Lamb with lentils, ginger and special sauce.
- POLLO 65 / CHICKEN 65**.....12,90 €
Pollo con tomate, cebolla y especias selectas.
Chicken with tomato, onion and selected spices.
- CORDERO KASHMIRI / KASHMIRI GOHST**.....13,90 €
Cordero con salsa de tomate, mantequilla, toque dulce con frutos secos y especias suaves.
Lamb with tomato sauce, butter and sweet touch with soft spices.
- POLLO CON MANGO / MURG MANGO**.....11,90 €
Pechuga de pollo cocinada con mango y salsa curry ,nata y almendras.
Chicken with mango, dry frute, cream and curry sauce.
- CORDERO CON OKRA / BHINDI GHOST OKRA**.....13,90 €
Cordero cocinado con okra, cebolla,tomate, jengibre y especias especiales.
Lamb cooked with okra, onion,tomato,ginger and special spices.

Menú Infantil / Kids Menu

NUGGETS DE POLLO, PATATAS FRITAS Y ARROZ.
CHICKEN NUGGETS AND CHIPS OR RICE

6,50 €



Postres / Deserts

MANGO KULFI	3,90 €
Helado de mango casero. Home made Indian mango flavour ice cream.	
PISTACHO KULFI	3,90 €
Helado de pistacho casero. Home made Indian pistachio flavour ice cream.	
SEMOLA DE ARROZ CON COCO / FIRNI	3,90 €
Sémola de arroz con leche y cardamomo. Rice pudding cooked in cardamon flavoured milk.	
HALWA	3,90 €
Sémola de arroz con coco y frutos secos. Rice of semolina, coconut and dry fruit.	
GULAB JAMUN	4,00 €
Bolas de leche fritas rellenas de almendras con jarabe de azúcar. Sweet milk fried balls fild with almend and sirop.	
HELADOS / ICE CREAM	3,50 €



BEBIDAS / DRINKS

Batidos especiales / Hindú lassi

Bebida tradicional de la India a base de yogur, puede ser salado o dulce.

Traditional Indian yoghurt-based drink, can be savory or sweet.

NAMKEEN LASSI.....	2,90 €
MITHEE LASSI.....	2,90 €
MANGO LASSI.....	3,90 €

Batidos de leche / milk shakes

BATIDO DE MANGO.....	3,90 €
BATIDO DE CHOCOLATE.....	3,90 €
BATIDO DE VAINILLA.....	3,90 €
BATIDO DE FRESA.....	3,90 €

Refrescos / Refreshments

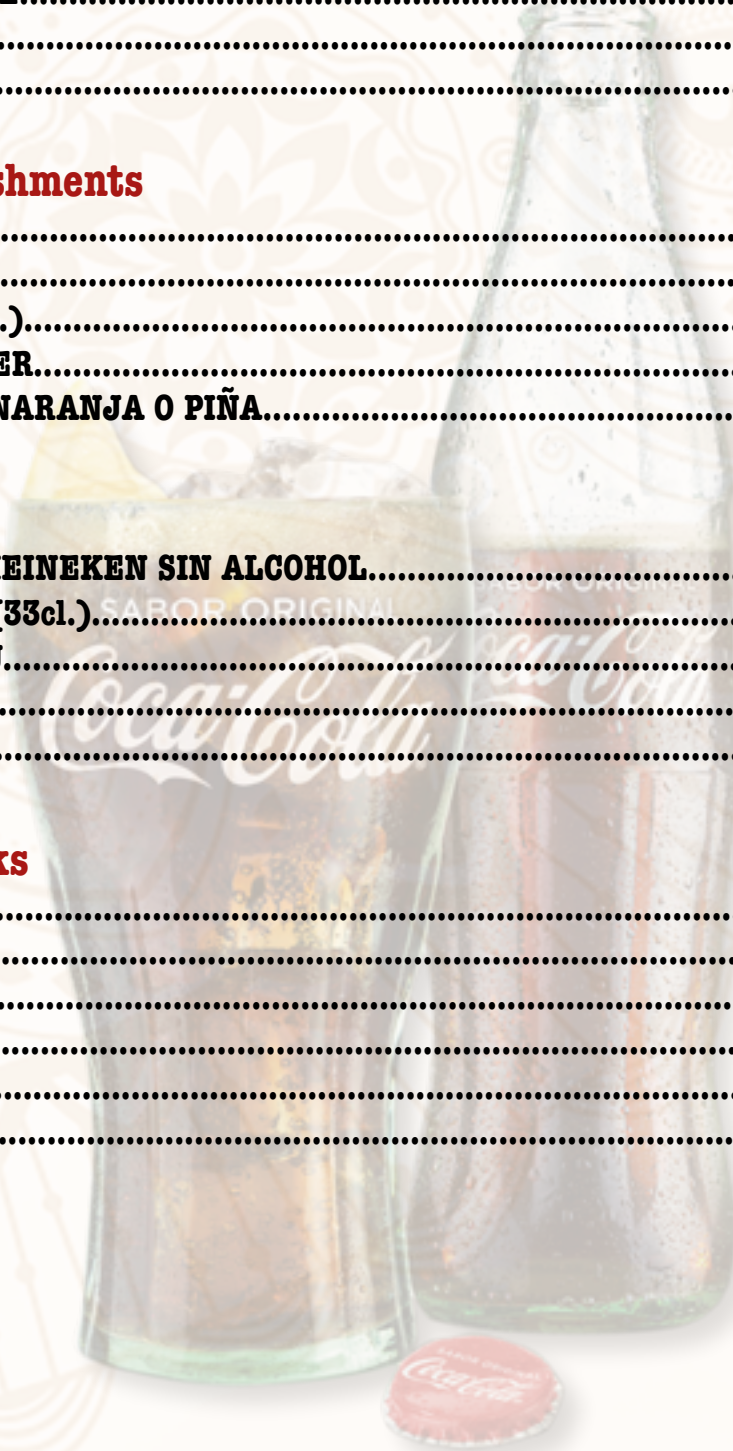
COCACOLA / FANTA.....	2,50 €
TONICA / SPRITE.....	2,50 €
AGUA MINERAL (50 cl.).....	2,00 €
AGUA CON GAS PERRIER.....	2,50 €
ZUMO DE MANZANA, NARANJA O PIÑA.....	2,50€

Cervezas / Beers

BOTELLA AMSTEL O HEINEKEN SIN ALCOHOL.....	2,50 €
BOTELLA HEINEKEN (33cl.).....	3,00 €
BOTELLA COBRA HIDÚ.....	3,00 €
CAÑA.....	2,00 €
DOBLE.....	3,20 €

Aperitivos / Snacks

MARTINI ROJO.....	5,50 €
MARTINI BLANCO.....	5,50 €
CAMPARI.....	5,50 €
LICOR 43.....	5,50 €
TIA MARIA.....	5,50 €
MARIE BRIZARD.....	5,50 €



VINOS / WINES

TINTOS / RED

COPA DE VINO DE LA CASA.....	3,50 €
VINO DE LA CASA VIÑA DE BUJANDA - D.O. RIOJA.....	13,50 €
PROTOS ROBLE - D.DO. RIBERA DEL DUERO.....	19,00 €
LES ACUSES D.O. VALENCIA.....	18,50 €
RAMÓN BILBAO.....	18,50 €
VENTA DEL PUERTO N°. 12.....	19,90 €
PROTOS CRIANZA - D.O. RIVERA DEL DUERO.....	29,00 €
MUGA - D.O. RIOJA.....	30,90 €
PESQUERA CRIANZA - D.O. RIBERA DEL DUERO.....	33,00 €
MATARROMERA - D.O. RIBERA DEL DUERO.....	34,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS - D. O. RIBERA DEL DUERO.....	42,00 €

BLANCOS / WHITES

COPA DE VINO DE LA CASA.....	3,50 €
VINO DE LA CASA MELIOR VERDEJO - D.O. RUEDA.....	13,50 €
MARINA ALTA DE ALEJANDRIA - D.O. ALICANTE.....	15,50 €
LAUDUM CHARDONAY - D.O. ALICANTE.....	16,00 €
PROTOS VERDEJO - D.O. RUEDA.....	18,90 €
FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO.....	20,00 €
MARA MARTIN GODELLO - D.O. MONTERREI.....	20,50 €
MARTIN CIDAX ALBARIÑO - D.O. RIAS BAIXAS.....	21,00 €
MAR DE FRADES ALBARIÑO - D.O. RIAS BAIXAS.....	27,00 €
CM FINCA SAN CIBRAO - RIBEIRO.....	29,00 €
QUINTALUNA CARRAOVEJAS VERDEJO - SEGOVIA.....	30,50 €

ROSADOS / PINK

COPA DE VINO DE LA CASA.....	3,50 €
VINO DE LA CASA SARRIÁ.....	13,50 €
AIRE DE PROTOS - D.O. RIBERA DEL DUERO.....	19,50 €
VIÑAS DEL VERO - D.O. SOMONTANO.....	18,50 €
CHOZAS CARRASCAL LAS 4 - D.O. UTIEL REQUENA.....	24,00 €

CAVAS / CAVA

ROGER DE FLOR BRUT NATURE.....	12,90 €
ROXANNE DE CHOZAS CARRASCAL.....	14,50 €
CODORNIU BENJAMIN 1551.....	8,00 €

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL VINOS.....	55,00 €
-------------------------------	---------

VODKA

SMIRNOFF	7,50 €
ABSOLUT	7,50 €
SIROC	9,00 €

BRANDÍ

CARLOS	7,50 €
GRAN DUQUE DE ALBA	8,50 €
MAGNO	5,50 €
TERRY	5,50 €

RON

BARCELO	6,50 €
BACARDI	6,00 €
NEGRITA	5,50 €
BRUGAL	6,00 €
MAGNO	6,00 €

WHISKY

BALLANTINES	7,00 €
CUTTY SARK	7,00 €
JB	7,50 €
RED LABEL	7,50 €
BLACK LABEL	8,00 €
JACK DANIELS	8,50 €
CHIVAS	8,50 €
CARDHU	8,50 €
MACALLAN	10,00 €

GIN

GIN MARE	9,50 €
BOMBAY SAPPHIRE	8,50 €
HENDRIKOS	9,00 €
TANQUERAY	7,50 €
NORDIC	7,50 €
BEEFEATER	7,00 €
SEAGRAMS	7,50 €
LARIOS	7,50 €

