

PARA COMER



EN CHAKANA, FUSIONAMOS LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN PARA OFRECERTE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA. CADA PLATO ES UNA DANZA ENTRE LO ANCESTRAL Y LO MODERNO, UNA SINFONÍA DE SABORES QUE TE TRANSPORTARÁ A LAS MONTAÑAS, VALLES Y COSTAS DE ECUADOR.

DESDE LA SUAVE CARICIA DE LA PAPA HASTA EL VIBRANTE SUSURRO DEL AJÍ, CADA INGREDIENTE CUENTA UNA HISTORIA DE LEGADO Y TRADICIÓN, MIENTRAS QUE NUEVAS INSPIRACIONES DAN VIDA A ANTIGUAS RECETAS.

NUESTRA COCINA ES UN TRIBUTO AL MESTIZAJE, DONDE CADA BOCADO HONRA NUESTRAS RAÍCES Y CELEBRA NUESTRA EVOLUCIÓN. BIENVENIDOS A NUESTRA MESA, DONDE LA MAGIA DE ECUADOR SE ENCUENTRA CON LA INNOVACIÓN DEL MUNDO MODERNO.

¡DESCUBRE NUEVOS SABORES EN CADA VISITA!

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ VEGETAL 27€/PERS.

Pimientos del padrón
Yuca dorada
Ceviche vegetariano
Banquete vegetal
Tempura del huerto
Sol de la Tierra
Quinoa Pudding

MENÚ MAR 35€/PERS.

Ostra acevichada
Croqueta del mar
Ceviche estelar
Atún en sinfonía
Tempura del mar
Encanto Costero
Quinoa Pudding

MENÚ TIERRA 45€/PERS.

Ceviche estelar
Tataki de solomillo
Guacamole criollo
Tempura del huerto
Chuleta de cordero
Solomillo
Quinoa pudding

BENTO BOX

BENTO 1 20€

Ceviche de la Tierra
Yuca frita
Luna Vegetal
Tempura del huerto

BENTO 2 25€

Ceviche estelar
Croquetas del mar
Tempura del mar
Encanto costero

BENTO 3 30€

Tango de ternera
Homado
Ceviche estelar
Chuleta de cordero

MARIDAJE

MARIDAJE 30€/PERS.

Carihuairazo
Kurosawa sake
Llopart brut nature
Tío Pepe dos palmas
Sancerre Nuance
Viñas del Vero Violeta
Imbabura

MARIDAJE 40€/PERS.

Deutz Rosé Champagne
Margarita
William Favre Chablis
Azure sake
Negroni svagliato
Carroaviejas, Landua
Tokaji 5 Puttonyos

MARIDAJE 50€/PERS.

Laurent Perrier Champagne
Chakana, Malbec, Nuna
Emilio Moro, Malleolus
Sancerre Nuance
Particular Garnacha Centenaria
Dom. De Villeneuve Châteauneuf du Pape
Tokaji 5 Puttonyos

Una **bento box** es una caja de almuerzo japonesa con comida en compartimentos. Nuestra versión fusiona ingredientes ecuatorianos, creando una experiencia única y visualmente atractiva.

*Opción Bento Box disponible de 12 am a 18 pm.

APERITIVOS

BESO DEL MAR 5 €
Ostra acevichada

PIMIENTOS EN OSAKA 6 €
Pimientos del padrón con salsa den miso.

YUCA DORADA 6 €
Yuca frita con ali-oli de ají amarillo.

GUACAMOLE 6 €
Guacamole con chifles.

CROQUETAS DEL MAR 6 €
Croquetas de centollo y buey de mar.

ALITAS DEL CIELO 8 €
Alitas de pollo marinadas.

ENTRANTES

GUACAMOLE CRIOLLO 14 €
Guacamole con queso, chifles, carne de hornado y encurtido ecuatoriano.

CEVICHE ESTELAR 12 €
Ceviche de lubina: Leche de tigre de ají limo, boniato, chifles, cebolla morada y cilantro.

CEVICHE DEL PACIFICO 12 €
Ceviche de gamba: Leche de tigre de tomate de árbol, tomate, chifles, cebolla morada y cilantro.

CEVICHE DE LA TIERRA 12 €
Ceviche de lychee: Leche tigre de cherry amarillo, choclo, boniato, kumquat, maíz crujiente.

CEVICHE DE OSTRAS 22 €
Ceviche de ostras Gillardeau al estilo "Jipijapa".

ATÚN EN SINFONÍA 14 €
Sashimi de atún: Salsa de yuzu y soja trufada, chips de patata morada y tomate cherry.

TANGO DE TERNERA 14 €
Tataki solomillo de ternera: Puré de pera, mango y maracuyá, cebolla morada salsa anticuchera.

TEMPURA DE MAR 14 €
Tempura de lubina, gambas y calamar con salsa de ají amarillo.

TEMPURA DEL HUERTO 12 €
Tempura de verduras de temporada, acompañada con salsa de ají amarillo.

BANQUETE VEGETAL 10 €
Platano maduro frito con queso latino, curtido de cebolla morada y aceite de trufa.

PRINCIPALES

PESCADOS
SOPA DEL MAR 16 €
Encebollado: Bonito, yuca, encurtido de cebolla morada.

ENCANTO COSTERO 18 €
Encocado: Gambones con salsa de coco,sofrito de pimientos, acompañados con patacones.

PULPO EN BRASA 18 €
Pata de pulpo a la brasa, marinada en salsa anticuchera con puré de patata morada

CARNES
HORNADO ECUATORIANO 18 €
Cerdo horneado a baja temperatura por 12h acompañado con plátano frito, llapingacho, mote, piel crujiente y encurtido ecuatoriano.

SOLOMILLO EN LLAMAS 22 €
Ternera sobre una causa de cilantro, acompañado de chips de boniato.

CORDERO AHUMADO EN FUEGO 9€/U
Chuleta de cordero marinada con salsa anticuchera acompañadas de patatas panadera.

POLLO EN DANZA 18 €
Pollo picantón marinado con salsa de la casa y boniato

VEGETARIANO
SOL DE LA TIERRA 16 €
Solomillo vegetal estilo ternera sobre una causa de cilantro, acompañado de chips de boniato.

LUNA VEGETAL 16 €
Brochetas de cordero vegetal acompañado de patatas panadera.

POSTRES

DELICIA DE GRANO ANDINO 7 €
Pudding de quinoa, crema de coco con panela caramelizada y mochi de mango y maracuyá.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE FUNDIDO 7 €
Fondant de chocolate ecuatoriano y helado de vainilla.

PERLAS DE MORIYOSHI 7 €
Helado mochi de mango y maracuyá.

*¿TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA?
POR FAVOR, INFORMA A NUESTRO PERSONAL ANTES DE HACER TU PEDIDO. QUEREMOS OFRECERTE OPCIONES SEGURAS Y DELICIOSAS.

PARA BEBER



EN CHAKANA, LA ALQUIMIA DE SABORES NO SE DETIENE EN LA COCINA. TE INVITAMOS A UN VIAJE SENSORIAL QUE TE CAUTIVARÁ Y DESPERTARÁ TUS PASIONES A TRAVÉS DE NUESTRA SELECCIÓN DE CÓCTELES Y VINOS, CUIDADOSAMENTE ELABORADA PARA COMPLEMENTAR NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA.

CADA CÓCTEL ES UNA OBRA MAESTRA, UNA FUSIÓN DE AMOR Y CREATIVIDAD QUE COMBINA LO MEJOR DE LOS INGREDIENTES ECUATORIANOS CON TÉCNICAS INNOVADORAS Y SOFISTICADAS. UTILIZAMOS FRUTAS FRESCAS DE LA REGIÓN, HIERBAS AROMÁTICAS Y DESTILADOS DE ALTA CALIDAD PARA CREAR BEBIDAS QUE DESPIERTAN LOS SENTIDOS Y TOCAN EL ALMA. DESDE CLÁSICOS REINVENTADOS HASTA CREACIONES ORIGINALES, CADA SORBO ES UNA EXPLORACIÓN DE SABORES QUE CAPTURA LA ESENCIA DE ECUADOR.

NUESTRA CARTA DE VINOS HA SIDO SELECCIONADA METICULOSAMENTE PARA OFRECERTE ETIQUETAS DE RENOMBRE MUNDIAL Y OPCIONES LOCALES QUE ARMONIZAN PERFECTAMENTE CON NUESTROS PLATOS. CADA VINO HA SIDO ESCOGIDO CON UN OJO CREATIVO Y UN ESPÍRITU EXPLORADOR PARA RESALTAR Y POTENCIAR LOS SABORES Y TEXTURAS DE NUESTRA COCINA FUSIÓN, ASEGURANDO UNA EXPERIENCIA MEMORABLE EN CADA COPA.

EN CHAKANA, CADA BEBIDA ES UNA INVITACIÓN A EXPLORAR NUEVOS Matices Y A ENAMORARTE DE LOS SABORES QUE OFRECEMOS. TE INVITAMOS A DISFRUTAR DE UNA VELADA INOLVIDABLE, DONDE LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN SE ENCUENTRAN EN CADA CÓCTEL Y CADA COPA DE VINO. ¡DESCUBRE NUEVOS Matices Y DELEITA TUS SENTIDOS EN CADA VISITA! Y COMO DECIMOS EN ECUADOR, DESPUÉS DE LA PRIMERA COPA, ¿SERÁ DE TOMAR OTRITA?

OTRAS BEBIDAS

CLÁSICOS

MICHELADA Sangrita, Alhambra reserva.	6€		
WHITE WINE SPRITZ Viñas del Vero Chardonnay, Villarnau brut y soda.	8€	TOKI HIGHBALL Dewars 8 Japanese Smooth, saint Germain, menta, soda.	10€
ROSE WINE SPRITZ Miranda de Secastilla rosado, vilarnau rosado y soda de frutos rojos.	8€	NEGRONI A miña gin, Martini fiero, vermut casero, licor de cilantro.	10€
BONANTO SPRITZ Bonanto, vilarnau brut, soda de pomelo.	10€	WHITE NEGRONI Macaronesian, Cabecita loca, cocchi americano.	10€
SAINT GERMAIN SPRITZ Saint Germain, vilarnau brut, soda.	10€	NEGRONI SVAGLIATO Martini fiero, vermut casero, vilarnau brut.	10€
PRETONI SPRITZ Petroni aperitivo, Laurent Perrier champagne	16€	GRAN NEGRONI Macaronesian, Cocchi torino, amaro Nonino.	10€
EXPRESSO MARTINI Cazadores blanco, licor de café, Templo café ecológico, sirope de agave.	11€	AMERICANO COCKTAIL Vermut Casero, Martini Fiero, soda.	10€
MARGARITA (PICANTE DISPONIBLE) Cazadores/1800 blanco, zhumir, zumo de lima.	10€	MINT JULEP Makers mark, sirope de chili, menta fresca.	10€
WHISKEY SOUR Dewars 8 Japanese smooth, zumo de lima, sirope de agave, elixir foam, vino tinto.	10€	ECUADORIAN MULE Zhumir, zumo de lima, cerveza de jengibre.	10€
LEMON DROP Macaronesian, zhumir, zumo de lima y sirope de panela.	10€	MOSCOW MULE Grey goose, zumo de lima, cerveza de jengibre.	10€
BLOODY MARÍA Cazadores blanco/1800,zumo de lima, sangrita.	10€	MEXICAN MULE Tequila cazadores, 1800 blanco, zumo de lima, cerveza de jengibre.	10€
LYCHEE MARTINI Grey goose, zumo de lima, zumo de lychee.	11€	LONDON MULE Macaronesian, zumo de lima, cerveza de jengibre.	10€
FRENCH MARTINI Grey Goose, chambord, zumo de piña.	11€	SPANISH MULE Fundador, zumo de lima, cerveza de jengibre	10€
PORNSTAR MARTINI Grey Goose, sake, fruta de la pasión, Saint Germain, zumo de manzana.	11€	SCOTTISH MULE The Deacon, zumo de lima, cerveza de jengibre	10€
CLOVER CLUB Macaronesian, chambord, vermut casero, lima, elixir.	11€	FRENCH 75 Macaronesian, zumo de lima, champagne.	16€
CORPSE REVIVER #2 Macaronesian, Zhumir, Cocchi americano, zumo de lima.	11€	CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL Pisco 1615, sirope de panela, angostura, champagne	16€
		CHICLANO Pisco 1615,zumo de lima, ginger ale.	11€

INFUSIONES

TÉ NEGRO CHAI	1,8€
TÉ VERDE CON FLORES	1,8€
TÉ PÚ ERH FRESA-VAINILLA	1,8€
ROOIBOS DULCE	1,8€
MANZANILLA	1,8€
INFUSIÓN DEL BOSQUE	1,8€

CAFÉS

CAFÉ AMERICANO	1,5€
CAFÉ CON LECHE	1,8€
CAFÉ CORTADO	1,6€
CAFÉ EXPRESO	1,5€

COCKTAILS

REFRESCOS

AGUA 1L	4€
AGUA CON GAS	2,6€
COCA-COLA	2,6€
COCA-COLA ZERO	2,6€
FANTA LIMÓN	2,6€
FANTA NARANJA	2,6€
AQUARIOS LIMÓN	2,8€
AQUARIOS NARANJA	2,8€
NESTEA	2,8€
TÓNICA	2,6€
TÓNICA YUZU	2,6€
SODA	2,6€
SODA POMELO	2,6€
GINGER ALE	2,6€
GINGER BEER	2,6€
BITTER ROSSO	2,6€

CERVEZAS

COPA ALHAMBRA	2,8€
COPÓN ALHAMBRA	6€
ALHAMBRA 1925 VERDE	3,5€
ALHAMBRA 125 ROJA	3,5€
PILSENER ECUADOR	4€
MAHOU 0,0	2,8€
CORONA	4€

DE AUTOR

CHAKANA Zhumir, zumo de lima, sirope de caña y foaming elixir.	10€
RUMIÑAHUI Barcelo Imperial, Dos Maderas 5+5, zhumir infusionados con maduro.	12€
COTOPAXI Mezcla de destilados y ginger ale, estilo té helado.	12€
CHIMBORAZO Ron cartavio blanco, zumo de lima, sirope de panela y Vilarnau brut nature.	11€
TUNGURAHUA Ron Cartavio superior añejo, zumo de lima, sirope de rosas y Villarnau rosé delicat reserva.	11€
EL ALTAR Ron Cartavio superior añejo, tequila infusionado con aji limo, zumo de lima, sirope de panela y Vilarnau brut nature.	11€
CARIHUAIRAZO Zhumir, canela, naranjilla y piña.	10€
COTACACHI Zhumir, zumo de lima, colada morada (maiz negro, piña, cerezas, arándanos, guayaba, canela, clavo...).	11€
IMBABURA Fundador, crema de coco, sirope de caña y crema de brandy	11€

MOCKTAILS

ILLINIZA Canela, naranjilla, piña, avena y ginger ale.	7€
CAYAMBE Zumo de lima, colada morada, soda de frutos rojos.	7€
CERRO AZUL Zumo de tomate de árbol, menta, panela, soda.	7€
SHIRLEY TEMPLE Granadina, limonada.	7€
NON-GRONI FLOREAL Bitter rosso, Martini floral sin alcohol, Tanqueray 0.0	7€
NON-GRONI Bitter Rosso, Crodino, Tanqueray 0.0	7€
WHITE MISS Tanqueray 0.0, zumo de Lima, azúcar, elixir	7€

DESTILADOS

*Convierte tu destilado favorito en cocktail por 2€

*Refresco no incluido, añadelo por 2€

ESPUMOSOS

VILLARNAU BRUT

Copa: 4€ | Botella: 20€

VILLARNAU ROSE

Copa: 4.8€ | Botella: 24€

LLOPART BRUT NATURE

Copa: 5.5€ | Botella: 28€

LLOPART BRUT ROSE

Copa: 6€ | Botella: 30€

PARTICULAR BLANC DE NOIRS

Botella: 30€

RAVENTOS I BLANC "BLANC DE BLANCS"

Botella: 30€

PARTICULAR GARNACHA ROSE

Botella: 35€

RAVENTOS I BLANC BLANC DE NIT

Botella: 35€

MAR DE FRADES

Copa: 7€ | Botella: 35€

LLOPART LEOPARDI

Botella: 55€

LAURENT PERRIER LA CUVÉE

Copa: 12€ | Botella: 60€

CHAMPAGNE CANARD DUCHENE

Botella: 40€

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Botella: 80€

LOPART EX-VITE

Botella: 80€

PERRIER JOUET BLASON ROSE

Botella: 95€

DEUTZ BRUT ROSE

Copa: 19€ | Botella: 95€

BOLLINGER ROSE

Botella: 100€

PERRIER JOUET BLANC DE BLANC

Botella: 105€

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSE

Copa: 22€ | Botella: 110€

HENRI GIRAUD HOMAGE AU PINOT NOIR

Botella: 115€

GRAMONA CELLER BATLE

Botella: 90€

DOM PERIGNON CUVÉE

Botella: 290€

LAURENT PERRIER GRAND SIECLE

Botella: 320€

KRUG

Botella: 325€

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE

Botella: 235€

RON

SANTA TERESA 1976

25ml: 7.5€ | 50ml: 13€

BUMBU

25ml: 7€ | 50ml: 12€

LIBERTAD

25ml: 6€ | 50ml: 10€

BARCELÓ IMPERIAL

25ml: 5.5€ | 50ml: 9€

DIPLOMÁTICO MONTUANO

25ml: 6.5€ | 50ml: 11€

DIPLOMÁTICO RESERVA

25ml: 7.25€ | 50ml: 12.5€

MATUSALEM 15A

25ml: 7.25€ | 50ml: 12.5€

ZACAPA

25ml: 10€ | 50ml: 18€

KRAKEN

25ml: 6.5€ | 50ml: 11€

PAMPERO ANIVERSARIO

25ml: 7€ | 50ml: 12€

CARTAVIO SELECTO

25ml: 5.5€ | 50ml: 9€

CARTAVIO 12A SOLERA

25ml: 6.5€ | 50ml: 11€

CARTAVIO 8A RESERVA

25ml: 7.5€ | 50ml: 13€

MEZCAL

DERRUMBES DURANGO

25ml: 7.25€ | 50ml: 12.50€

UNION JOVEN

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

CONTRALUZ

25ml: 12.50€ | 50ml: 23€

OJO DE DIOS CAFE

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

OJO DE DIOS

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

400 CONEJOS

25ml: 6€ | 50ml: 10€

VIDA DE MANGUEY

25ml: 5€ | 50ml: 8€

VODKA

GREY GOOSE

25ml: 5.5€ | 50ml: 9€

CRYSTAL HEAD

25ml: 6.5€ | 50ml: 11€

BELUGA

25ml: 7.25€ | 50ml: 12.5€

CIROC

25ml: 7.25€ | 50ml: 12.5€

PISCO

PISCO 1615

25ml: 6€ | 50ml: 10€

DEMONIO DE LOS ANDES ACHOLADO

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

DEMONIO DE LOS ANDES QUEBRANTA

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

DEMONIO DE LOS ANDES ALBILLA

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

DEMONIO DE LOS ANDES ITALIA

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

DEMONIO DE LOS ANDES MOSCATEL

25ml: 6.50€ | 50ml: 11€

CACHAÇA

LEBLON

25ml: 7.25€ | 50ml: 12.50€

VELHO BARREIRO

25ml: 5.50€ | 50ml: 9€

GINEBRA

MARTIN MILLER
25ml: 7€ | 50ml: 12€

BROCKMAN´S
25ml: 6,50€ | 50ml: 11€

A MIÑA
25ml: 5,50€ | 50ml: 9€

TANQUERAY 10
25ml: 7,25€ | 50ml: 12,5€

MONKEY 47
25ml: 8,25€ | 50ml: 14,5€

GIN MARE
25ml: 7,25€ | 50ml: 12,5€

NORDES
25ml: 7,25€ | 50ml: 12,5€

G´VINE
25ml: 7,25€ | 50ml: 12,5€

KINOBI
25ml: 9€ | 50ml: 16€

THE BOTANIST
25ml: 8,25€ | 50ml: 14,5€

HENDRICK´S
25ml: 7,25€ | 50ml: 12,5€

ROKU
25ml: 8,25€ | 50ml: 14,5€

BOMBAY SAPHIRE
25ml: 5,50€ | 50ml: 9€

MACARONESIAN
25ml: 5,50€ | 50ml: 9€

TEQUILA

CALLE 23
25ml: 7€ | 50ml: 12€

7 LEGUAS BLANCO
25ml: 9,50€ | 50ml: 17€

7 LEGUAS REPOSADO
25ml: 11€ | 50ml: 20€

1800 SILVER
25ml: 5€ | 50ml: 8€

FORTALEZA REPOSADO
25ml: 9€ | 50ml: 16€

DON JULIO 1942
25ml: 31€ | 50ml: 60€

CAZADORES BLANCO
25ml: 4€ | 50ml: 6€

PATRON SILVER
25ml: 7€ | 50ml: 12€

PATRON REPOSADO
25ml: 8€ | 50ml: 14€

PATRON AÑEJO
25ml: 11€ | 50ml: 20€

PATRON EL CIELO
25ml: 31€ | 50ml: 60€

ORENDAIN BLANCO
25ml: 5€ | 50ml: 8€

ORENDAIN REPOSADO
25ml: 6,50€ | 50ml: 11€

MAESTRO DOBEL CRISTALINO
25ml: 11€ | 50ml: 20€

WHISKY
& BOURBON

YAMAZAKI 12
25ml: 31€ | 50ml: 60€

NOMAD
25ml: 7,25€ | 50ml: 12,50€

GLENFIDDICH 12
25ml: 8,50€ | 50ml: 15€

MONKEY SHOULDER
25ml: 7,50€ | 50ml: 13€

LAGAVULIN 16
25ml: 20€ | 50ml: 38€

MACALLAN 12
25ml: 13€ | 50ml: 24€

HIBIKI HARMONY
25ml: 26€ | 50ml: 50€

BUFFALO TRACE
25ml: 7€ | 50ml: 12€

ABERDELFY
25ml: 12€ | 50ml: 22€

DEWAR´S 12
25ml: 6,50€ | 50ml: 11€

DEWAR´S 8 JAPANESE SMOOTH
25ml: 5,50€ | 50ml: 9€

BOURBON MAKERS MARK
25ml: 6,75€ | 50ml: 11,50€

BOURBON WOODFORD RESERVE
25ml: 7,25€ | 50ml: 12,50€

BLANCOS

VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY
Copa: 3,5€ | Media: 12€ | Botella: 20€

VIÑAS DEL VERO SAUVIGNON BLANC
Copa: 3,5€ | Media: 12€ | Botella: 20€

VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER
Copa: 3,5€ | Media: 12€ | Botella: 20€

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL
Copa: 3,8€ | Media: 14,5€ | Botella: 25€

EMILIO MORO, EL ZARZAL GODELLO
Copa: 3,8€ | Media: 14,5€ | Botella: 25€

AVELEDA LOUREIRO
Copa: 3,8€ | Media: 14,5€ | Botella: 25€

GUILLAMAN SAUVIGNON BLANC
Copa: 3,8€ | Media: 14,5€ | Botella: 25€

CARRAOVEJAS, QUINTALUNA DE OSSIAN
Copa: 4€ | Media: 14,5€ | Botella: 25€

LAGAR DE PROVENTUS ALVARINHO DOC DOURO
Copa: 4€ | Media: 14,5€ | Botella: 25€

ALBARIÑO PAZO SAN MAURO
Copa: 5€ | Media: 17€ | Botella: 30€

ALBARIÑO LUSCO
Copa: 4,5€ | Media: 16€ | Botella: 28€

BREZO, BLANCO GODELLO
Copa: 4,5€ | Media: 16€ | Botella: 28€

CARRASVIÑAS DORADO VERDEJO
Copa: 5€ | Media: 17€ | Botella: 30€

LA DELICATE CHARDONNAY-VIOGNIER
Copa: 5€ | Media: 17€ | Botella: 30€

ERMES GRILLO
Copa: 5€ | Media: 17€ | Botella: 30€

AMAREN BLANCO BARRICA
Copa: 5,5€ | Media: 19,5€ | Botella: 35€

CARE XOLENT BLANCO
Copa: 5,5€ | Media: 19,5€ | Botella: 35€

DOMINIO DO BIBEI LAPOLA
Copa: 5,5€ | Media: 19,5€ | Botella: 35€

CHAKANA TORRONTÉS, VINO NARANJA
Copa: 5,5€ | Media: 19,5€ | Botella: 35€

LUIS MOREAU, CHABLIS
Copa: 5,5€ | Media: 19,5€ | Botella: 35€

BORDÓN VIÑA SOLE
Copa: 6,5€ | Media: 22€ | Botella: 40€

DOG POINT, NUEVA ZELANDA
Botella: 45€

DOMAINE WILLIAM FEVRE, CHABLIS
Copa: 8€ | Media: 27€ | Botella: 50€

CARRAOVEJAS, O GRAN MEIN
Copa: 8€ | Media: 27€ | Botella: 50€

VINCENT PINARD SANCERRE NUANCE
Copa: 9€ | Media: 29,5€ | Botella: 55€

ZINCA ALMA DE BARRO
Botella: 100€

AMIOT CHASSAGNE MONTRACHET
Botella: 140€

TINTOS

CARE MAGNUM

Copa: 3.5€ | Media: 12€ | Botella: 20€ | Magnum: 38€

CARE FINCA MARIMU

Copa: 4€ | Media: 14€ | Botella: 25€

BREZO, MENCIA

Copa: 4.3€ | Media: 14€ | Botella: 25€

BERONIA RESERVA MAGNUM

Copa: 4.3€ | Media: 14.5€ | Botella: 25€ | Magnum: 48€

ERMES NERO DAVOLA

Copa: 4€ | Media: 14€ | Botella: 25€

MAPUCHE LAS NIÑAS

Copa: 4€ | Media: 14.5€ | Botella: 25€

PARTICULAR GARNACHA CENTENARIA

Copa: 4.5€ | Media: 15€ | Botella: 26€

CARE BANCALES

Copa: 4.5€ | Media: 15€ | Botella: 26€

BERONIA VIÑAS VIEJAS

Copa: 4.5€ | Media: 16.5€ | Botella: 27€

BERONIA 50 ANIVERSARIO

Copa: 4.5€ | Media: 16€ | Botella: 28€

EMILIO MORO MAGNUM

Copa: 4.5€ | Media: 16€ | Botella: 28€ | Magnum: 54€

PRADOS SYRAH

Copa: 5€ | Media: 16.5€ | Botella: 29€

AMAREN, SELECCIÓN DE VIÑEDOS

Copa: 5€ | Media: 16.5€ | Botella: 29€

PRIMUS CARMÉNÈRE

Copa: 5€ | Media: 17€ | Botella: 30€

CHAKANA MALBEC NUNA

Copa: 5€ | Media: 17€ | Botella: 30€

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA

Copa: 5.5€ | Media: 18.5€ | Botella: 33€

MARQUÉS DE RISCAL

Copa: 5.5€ | Media: 18.5€ | Botella: 33€

ÁNGELES DE AMAREN

Copa: 5.5€ | Media: 18.5€ | Botella: 33€

CARE XCLNT

Copa: 6€ | Media: 19.5€ | Botella: 35€

SECASTILLA MAGNUM

Copa: 6€ | Media: 19.5€ | Botella: 35€ | Magnum: 66€

CHAKANA LOS CEDROS

Copa: 6€ | Media: 19.5€ | Botella: 35€

DOMINIO FOURNIER CRIANZA

Copa: 6.5€ | Media: 22€ | Botella: 40€

DOMINIO DO BIBEI, LALAMA

Copa: 6.5€ | Media: 22€ | Botella: 40€

PESQUERA CRIANZA

Copa: 6.5€ | Media: 22€ | Botella: 40€

DOMAINE JOUBERT FLEURIE

Copa: 6.5€ | Media: 22€ | Botella: 40€

CHEVILLON CHEZEAX BOURGOGNE

Copa: 7.5€ | Media: 26€ | Botella: 48€

CHÂTEAU ROZIER

Copa: 7.5€ | Media: 26€ | Botella: 48€

CARRAOVEJAS LANDUA

Copa: 7.5€ | Media: 26€ | Botella: 48€

LA HORMIGA

Copa: 8€ | Media: 27€ | Botella: 50€

CLOS DE LA CURE

Copa: 8€ | Media: 27€ | Botella: 50€

EMILIO MORO MALLEOLUS

Copa: 8€ | Media: 27€ | Botella: 50€ | Magnum: 95€

DOM. DE VILLENEUVE CHATEAUNEUF DU PAPE

Copa: 12€ | Media: 37€ | Botella: 70€

RESERVE DE LA COMTESSE

Copa: 17€ | Media: 52€ | Botella: 100€

MAISON AMI POMMARD 1ER CRU LES POUTURES

Copa: 19€ | Media: 57€ | Botella: 110€

DE FARGUES 2001

Copa: 20€ | Media: 60€ | Botella: 115€

SAVIGNY LES BEAUNE LA DOMINODE

Copa: 23.5€ | Media: 70€ | Botella: 135€

DULCES & FORTIFICADOS

MOSCATO D'ASTI

Copa: 5€ | Botella: 30€

VI DE GLASS, VINO DE HIELO

Copa: 6€ | Botella: 35€

TOKAJI 5 PUTTONYOS

Copa: 14€ | Botella: 60€

KLEIN DE CONSTANZA

Copa: 18€ | Botella: 105€

SAUTERNES DE FARGUES 500ML

Copa: 20€ | Botella: 110€

SAUTERNES DE FARGUES 750ML

Botella: 185€

OPORTO QUINTA DAS CARVALHAS TAWNY 10

Copa: 10€ | Botella: 60€

TIO PEPE DOS PALMAS

Copa: 10€ | Botella: 60€

DON ZOILO AMONTILLADO

Copa: 4€ | Botella: 30€

DON ZOILO FINO EN RAMA

Copa: 4€ | Botella: 30€

DON ZOILO OLOROSO

Copa: 4€ | Botella: 30€

DON ZOILO P.XIMENEZ

Copa: 7€ | Botella: 45€

DON ZOILO PALO CORTADO

Copa: 7€ | Botella: 40€

ROSADOS

LA MIRANDA DE SECASTILLA

Copa: 3.5€ | Media: 12€ | Botella: 20€

L DE AYLES ROSADO

Copa: 4€ | Media: 14.5€ | Botella: 22€

ROSELITO, VINO ROSADO

Copa: 4.5€ | Media: 16€ | Botella: 28€

M DE MINUTY

Copa: 6€ | Media: 19€ | Botella: 34€

WHISPERING ANGEL

Copa: 7€ | Media: 23€ | Botella: 42€

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ

Copa: 8€ | Media: 25€ | Botella: 50€

SAKE

AZURE SAKE

Copa: 9€ | Botella: 55€

MIO SPARKLING SAKE

Botella: 20€

KUROMATSU

Copa: 6€ | Botella: 35€