

SHERRY

FINO Tio Pepe en rama <i>The traditional dry fino 'en rama' straight from the cask</i>	100ml 4.90
AMONTILLADO Viña AB <i>Dry with delicate almond flavour</i>	5.50
OLOROSO Alfonso <i>Nutty & intense with walnut aromas</i>	5.50
PALO CORTADO Leonor <i>12yr matured oaky and complex</i>	5.50
DULCE / DESSERT WINES Arehucas, Honey Rum <i>Smooth wild honey digestif from the Canary Islands</i>	75ml 5.50
Solera, Oloroso dulce <i>Pedro Ximénez & Palomino grapes, sweet & dry balanced</i>	5.50
Nectar, Pedro Ximénez, <i>Sweet & smooth, notes of figs, mocha, nuts & spices</i>	6.00
Jorge Ordoñez N°2 Moscatel de Alejandría <i>Unfortified moscatel from Málaga. Long tropical fruit flavours</i>	7.50
Noe, Pedro Ximénez, 30 yr matured <i>30 yr aged, notes of figs, plums, coffee & spices</i>	9.25

GIN & TONIC

Tanqueray <i>Fresh lime & green grapes</i>	9.00
Hendrick's <i>Fresh mint & cucumber</i>	11.00
Nordés Galician <i>Star anis & orange</i>	10.00
Gin Mare <i>Rosemary & lemon peel</i>	11.00
Whitley Neill <i>Lavender & Orange</i>	10.00
Bombay Sapphire <i>Cinnamon sticks & orange peel</i>	9.00

COCKTAILS

SIGNATURE

Cucumberito <i>Gin, elderflower, lime juice, black pepper & Mediterranean tonic</i>	9.00
Strawberry Daiquiri <i>White rum, fresh strawberry purée, lime, crushed ice</i>	9.00
Ginger Honey Rum <i>Arehucas Honey Rum, gin, vermouth, lemon, fresh mint & ginger ale</i>	9.00
Passion Martini 43 <i>Malibu rum, Licor 43, pineapple juice & passion fruit</i>	9.00
Aperol Cava Spritz <i>Codorniu Cava, aperol, lemonade & orange</i>	8.00

CLASSICS

Negroni, Espresso Martini, Mojito, Bloody Mary, Margarita, Old Fashioned, Cosmopolitan, Long Island	8.00
---	------

CAVA

Anna de Codorniu, Blanc de Blanc <i>Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay</i>	Bottle 26.00
Anna de Codorniu, Blanc de Noirs <i>Pinot noir</i>	24.00
Anna de Codorniu, Brut Rose <i>Pinot noir, Chardonnay</i>	24.00
Jaume Codorniu Gran Reserva 2010 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Xarel-lo</i>	40.00

WHITE

Nuviana, Valle del Cinca 2016 <i>Chardonnay</i>	20.00
Legaris, Rueda 2017 <i>Verdejo</i>	22.00
Ánima, Costers del Segre 2016 <i>Chardonnay, Xarel.lo, Albariño</i>	23.00
Muga, Rioja 2017 <i>Viura, Malvasia</i>	26.00
Viña Zaco, Rias Baixas 2015 <i>Albariño</i>	26.00
Inurrieta Orchidea, Navarra 2017 <i>Sauvignon Blanc</i>	26.00
Nora, Rias Baixas 2017 <i>Albariño</i>	30.00
Avancia, Valdeorras 2016 <i>Godello</i>	34.00

RED

Nuviana, Valle del Cinca 2015 <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	20.00
Ánima, Costers del Segre 2015 <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah</i>	23.00
Viña Pomal Crianza, Rioja 2015 <i>Tempranillo</i>	26.00
Emilio Moro, Ribera del Duero 2016 <i>Tinto Fino</i>	35.00
Cerro Añon Crianza, Rioja, 2015 <i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	27.00
Viña Zaco, Rioja 2015 <i>Tempranillo</i>	28.00
Hito, Ribera del Duero 2016 <i>Tempranillo</i>	29.00
'E' Locations <i>Blend of the best grapes from Rioja, Priorat, Jumilla & Toro</i>	32.00
Viña Pomal Selección 500 Ltd Ed, Rioja 2014 <i>Tempranillo, Garnacha</i>	34.00
Abadía de Poblet, Conca de Barberá, 2015 <i>Trepal, Garrut, Garnatxa</i>	36.00
Prior Scala Dei, Priorat 2016 <i>Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon</i>	36.00
Muga Reserva, Rioja 2014 <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i>	38.00
Legaris Reserva, Ribera del Duero 2011 <i>Tinto Fino</i>	38.00
Viña Pomal Gran Reserva, Rioja 2010 <i>Tempranillo</i>	40.00
Malleolus, Ribera del Duero 2015 <i>Tinto Fino</i>	55.00
La Vicalanda Gran Reserva, Rioja 2008 <i>Tempranillo</i>	65.00

ROSE

Rimat, Costers del Segre 2017 <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	20.00
Viña Pomal, Rioja 2016 <i>Garnacha, Viura</i>	24.00