

Bienvenido a Maldita.

En este menú reinterpretemos algunos de nuestros clásicos más vendidos poniendo en el centro al vino, corazón de la cultura de bares y de la mesa española. Cócteles criados en damajuana, vinos singulares y nuevas capas de sabor sin perder la esencia original.



Welcome to Maldita.

In this menu, we reinterpret some of our best-selling classics by putting wine at the centre — the heart of Spanish bar culture and the shared table. Cocktails aged in demijohns, singular wines and new layers of flavour, all while respecting the original essence of each drink.

English version from page 09.



	<i>media copa 70 ml</i>	<i>copa 125 ml</i>
<u>FRESCOS & VEGETALES</u>		
ORANGE MARGARITA cítricos tostados (lima, naranja, limón) · orange wine · tequila y mezcal	7	13
MOJITO BOTÁNICO hierbabuena · eneldo · alcaravea · fino y sauvignon blanc · ron blanco opción 0,0%	7	13
PISCO YUZU yuzu · vino de cúrcuma · pisco	7	13
<u>AFRUTADOS & EXPRESIVOS</u>		
BANANA DAIQUIRI vino de plátano canario · mezcla de rones	7	13
LICHI BAMBOO lichi · vino rosado · vodka de rosas	7	13
CLOVER ROSÉ vino de fresa · chinotto · ruibarbo · ginebra · lácteo opción 0,0%	7	13
HIBISCO NEGRONI hibisco · coco · amontillado · ginebra opción 0,0%	7	13
<u>COMPLEJOS & CRIANZA</u>		
MARTÍNEZ DE CEREZA cereza maraschino · valpolicella ripasso · grana padano · ginebra	7	13
ADONIS DE MELOCOTÓN vino de melocotón · shiitake · whisky	7	13
OLD FASHIONED DE HOJALDRE palmera de hojaldre · jerez · coco tostado · whisk(e)y	7	13
<u>ESPUMOSOS</u>		
PALO SANTO PALOMA pomelo · vino rosado · palo santo · tequila	7	13
GRANNY SMITH COLLINS manzana Granny Smith · membrillo · albariño naturalmente dulce · ginebra	7	13
MULE JAPONÉS ume (ciruela japonesa) · jengibre · lemongrass · vodka o gin, tú eliges	7	13

PICOTEO

GILDA CLÁSICA · 3
anchoa + aceituna + piparra
Pack 4 · 10

GILDA NÓRDICA · 4,5
salmón + tomate seco +
aceituna + queso
Pack 4 · 15

**CECINA &
QUESO · 4,5**
Pack 4 · 15

**WAGYU &
QUESO · 5**
Pack 4 · 18

FRESCOS & VEGETALES

ORANGE MARGARITA

cítrica · astringente



%Vol.
23

Alérgenos
sulfitos · mostaza

Los cítricos tostados aportan profundidad a una Margarita más seca y estructurada, donde el orange wine añade textura y un final largo a la versión clásica.

cítricos tostados (lima, naranja y limón), Orange Wine Oveja Naranja, tequila Cascahuín Silver, tequila Patrón Reposado, mezcal Derrumbes San Luis Potosí

Sobre el vino

Oveja Naranja Sobre Pielas, Bodegas Fontana: Orange wine elaborado con Gewürztraminer y Moscatel macerados con pieles durante más de 100 días. Aromático, tánico y con notas de piel de naranja, fruta madura y hierbas mediterráneas.

MOJITO BOTÁNICO

herbal · cítrico · anisado

Opción 0,0%



%Vol.
12,7

Alérgenos
sulfitos

La versión más fresca y aromática del Mojito: hierbas verdes, un perfil anisado inesperado y una explosión cítrica que potencia la receta original.

hierbabuena, eneldo, alcaravea, sake de yuzu, sauvignon blanc, vino fino, perlas de yuzu, ron Bacardi Carta Blanca

Sobre los vinos

Habla de Ti Sauvignon Blanc, Bodegas Habla: Sauvignon Blanc extremeño sobre lías, con notas de fruta tropical, hoja de tomate y cítricos frescos.

Fino Tío Pepe, González Byass: vino generoso criado bajo velo de flor, seco y punzante, con notas de almendra y levadura.

PISCO YUZU

sedoso · cítrico · especiado



% Vol.
20,7

Alérgenos
sulfitos · huevos

Una versión más cremosa y especiada del Pisco Sour, donde el yuzu aporta tensión cítrica y el vino de cúrcuma deja un final cálido, largo y ligeramente terroso.

yuzu, vino de cúrcuma, azahar, pisco, vodka Grey Goose

Sobre el vino

Vino de Cúrcuma: elaborado artesanalmente mediante maceración en frío de cúrcuma sobre Gran Novás Albariño (Bodega Aldea de Abaixo), un albariño del Rosal fresco y vibrante con notas cítricas, fruta blanca y marcada acidez.

AFRUTADOS & EXPRESIVOS

BANANA DAIQUIRI

fruta tropical · vegetal · agridulce



%Vol.
18,9

Alérgenos
sulfitos

La frescura clásica del Daiquiri se mezcla con notas más maduras y tropicales gracias al vino de plátano canario, manteniendo la tensión cítrica pero con una profundidad tropical mucho más persistente.

vino de plátano canario, ron Bacardi Carta Blanca, ron Santa Teresa 1796, cachaça Leblon

Sobre el vino

Vino de Plátano Platé, Bodegas Platé: vino elaborado a partir de plátano canario de Tenerife, con un perfil aromático intenso, notas de fruta madura, miel y un ligero carácter fermentativo.

LICHI BAMBOO

exótico · floral · seco



%Vol.
16,2

Alérgenos
sulfitos · mostaza

La elegancia del Bamboo, aperitivo icónico, se mezcla con el carácter jugoso del lichi, las notas florales de las rosas y el perfil ligeramente tánico y aromático del té verde.

lichi, rosas, vino rosado Habla de Rita, fino Tío Pepe, vermut rosado, té verde, vodka Grey Goose

Sobre los vinos

Habla de Rita, Bodegas Habla: rosado de estilo francés, Côtes de Provence, hecho a base de syrah y garnacha con notas de frambuesa, pétalos, pomelo y hierbas frescas.

Fino Tío Pepe, González Byass: vino generoso criado bajo velo de flor, seco y punzante, con notas de almendra y levadura.

CLOVER ROSÉ

afrutado · dulce · cremoso

Opción 0,0%



%Vol.
16,9

Alérgenos
sulfitos · lácteos

La textura sedosa y afrutada del Clover Club clásico se mezcla con nuestro vino de fresa artesanal, notas cítricas y amargas de chinotto y una espuma de agua de burrata que redondea la bebida.

vino de fresa, chinotto, ruibarbo, ginebra Condesa Xocnostle y Azahar, agua de burrata

Sobre el vino

Vino de Fresa: realizamos nuestro vino de fresa a través de una maceración en frío de fresa en un vino rosado mezcla tempranillo y mazuelo, que nos arroja un perfil afrutado y ligeramente goloso, con notas de fresa madura, fruta roja y una acidez suave.

HIBISCO NEGRONI

amargo · afrutado · especiado

Opción 0,0%



%Vol.
18,7

Alérgenos
sulfitos · mostaza

La intensidad clásica del Negroni se vuelve más fresca y afrutada gracias al hibisco, el coco y la profundidad oxidativa del amontillado, manteniendo el carácter amargo que define al aperitivo italiano.

hibisco, coco, amontillado Don Zoilo 12 años, ginebra Bombay Sapphire, vermut Martini Rubino, bitter

Sobre el vino

Amontillado Don Zoilo 12 años, Williams & Humbert: amontillado envejecido durante 12 años mediante crianza biológica y oxidativa, con notas de avellana, madera vieja, especias y un perfil seco de enorme complejidad aromática.

COMPLEJOS & CRIANZA

MARTÍNEZ DE CEREZA profundo · lácteo · umami



%Vol.
24,9

Alérgenos
sulfitos · lácteos

El Martínez, primo del Manhattan, se mezcla con la profundidad del Ripasso italiano, mientras reutilizamos cerezas maraschino y grana padano para tratar el cóctel completo y aportar una textura más umami y envolvente.

cereza maraschino, grana padano, vino tinto italiano Valpolicella Ripasso, ginebra Bombay Sapphire, vermut Martini Rubino

Sobre el vino

Valpolicella Ripasso Superiore, Pasqua: vino tinto del Véneto elaborado mediante la técnica ripasso, donde el vino vuelve a fermentar sobre pieles de Amarone. Intenso, estructurado y con notas de cereza madura, especias dulces, cacao y fruta pasa.

ADONIS DE MELOCOTÓN afrutado · oxidativo · umami



% Vol.
16,5

Alérgenos
sulfitos

La elegancia del Adonis clásico se mezcla con fruta de hueso gracias al vino de melocotón y el carácter umami y terroso de la seta shiitake. Equilibrado con sake tokubetsu junmai, un "vino" de arroz japonés, nos ofrece un aperitivo afrutado, delicado y sutilmente umami.

vino de melocotón, sake, seta shiitake, vino quinado, whisky Dewar's 12

Sobre el vino

Vino de melocotón Rinquinquin, Distilleries et Domaines de Provence: aperitivo francés elaborado a partir de vino y melocotones infusionados, con notas de fruta de hueso madura y hierbas aromáticas.

OLD FASHIONED DE HOJALDRE tostado · goloso · fuerte



% Vol.
26,4

Alérgenos
gluten · sulfitos · lácteo

El clásico y rudo Old Fashioned se mezcla con las notas tostadas, mantecosas y caramelizadas de una palmera de hojaldre. Ah, y con vino quinado de Jerez y coco tostado. ¿Quién no quiere beberse una palmera de hojaldre y comerse un Old Fashioned?

palmera de hojaldre, coco tostado, vino quinado de Jerez, whisky Dewar's 12, bourbon

Sobre el vino

Valdespino Quina, Bodegas Valdespino: vino quinado elaborado a partir de oloroso y botánicos, con notas de especias dulces, frutos secos, cacao y un característico amargor herbal.

ESPUMOSOS

PALO SANTO PALOMA cítrico · resinoso · fresco



%Vol.
8,8

Alérgenos
sulfitos

Nuestra versión de la Paloma mezcla pomelo, vino rosado y palo santo para crear un perfil más aromático y persistente, manteniendo el carácter refrescante y cítrico del clásico mexicano.

pomelo, palo santo, vino rosado Habla de Rita, tequila Cascahuín Silver, tequila Patrón Reposado, pomelo encurtido

Sobre el vino

Habla de Rita, Bodegas Habla: rosado de estilo francés, Côtes de Provence, hecho a base de syrah y garnacha con notas de frambuesa, pétalos, pomelo y hierbas frescas.

GRANNY SMITH COLLINS fresco · ácido · afrutado



%Vol.
9,8

Alérgenos
sulfitos

El refrescante y cítrico Tom Collins (ginebra, limón, azúcar y soda) lo trabajamos con jugo de manzana Granny Smith junto a albariño de vendimia tardía que nos aporta notas de membrillo y un perfil afrutado mucho más persistente.

manzana Granny Smith, membrillo, albariño naturalmente dulce Sitta Pereiras, ginebra Bombay Sapphire

Sobre el vino

Sitta Pereiras, Attis Bodegas y Viñedos: albariño gallego naturalmente dulce elaborado mediante vendimia tardía, con notas de fruta madura, miel, membrillo y una acidez vibrante.

MULE JAPONÉS cítrico · especiado · perfumado



%Vol.
7,7

Alérgenos
sulfitos

A nuestro Moscow Mule lo volvemos japonés. Junto al ume (ciruela japonesa) y al lemongrass, el sake crea una paleta aromática sutil que cierra el especiado jengibre.

ume (ciruela japonesa), jengibre, lemongrass, sake Tokubetsu Junmai, vodka Grey Goose o ginebra Bombay Sapphire (tú eliges)

Sobre el vino

Sake Tokubetsu Junmai Akashi: sake japonés elaborado artesanalmente con un grado de pulido del arroz del 60%, con un perfil limpio, sedoso y ligeramente umami.



	<i>half glass 70 ml</i>	<i>glass 125 ml</i>
<u>FRESH & BOTANICAL</u>		
ORANGE MARGARITA toasted citrus (lime, orange, lemon) · orange wine · tequila & mezcal	7	13
BOTANICAL MOJITO mint · dill · caraway · fino & sauvignon blanc · white rum 0.0% option	7	13
PISCO YUZU yuzu · turmeric wine · pisco	7	13
<u>FRUITY & EXPRESSIVE</u>		
BANANA DAIQUIRI canarian banana wine · rum blend	7	13
LICHI BAMBOO lychee · rosé wine · rose vodka	7	13
CLOVER ROSÉ strawberry wine · chinotto · rhubarb · gin · lactic 0.0% option	7	13
HIBISCUS NEGRONI hibiscus · coconut · amontillado · gin 0.0% option	7	13
<u>COMPLEX & AGED</u>		
CHERRY MARTÍNEZ maraschino cherry · Valpolicella Ripasso · Grana Padano · gin	7	13
PEACH ADONIS peach wine · shiitake · whisky	7	13
PALMIER OLD FASHIONED puff pastry palmier · sherry · toasted coconut · whisk(e)y	7	13
<u>SPARKLING</u>		
PALO SANTO PALOMA grapefruit · rosé wine · palo santo · tequila	7	13
GRANNY SMITH COLLINS Granny Smith apple · quince · naturally sweet Albariño · gin	7	13
JAPANESE MULE ume (Japanese plum) · ginger · lemongrass · vodka or gin, your choice	7	13

SNACKS

CLASSIC GILDA · 3
anchovy + olive +
piparra pepper
Pack 4 · 10

NORDIC GILDA · 4,5
salmon + sun-dried tomato +
olive + cheese
Pack 4 · 15

**CECINA &
CHEESE · 4,5**
Pack 4 · 15

**WAGYU &
CHEESE · 5**
Pack 4 · 18

FRESH & BOTANICAL

ORANGE MARGARITA

citrusy · astringent



% avb
23

allergens
sulphites · mustard

Charred citrus brings depth to a drier, more structured Margarita, where orange wine adds texture and a long finish to the classic serve.

charred citrus (lime, orange and lemon), Oveja Naranja orange wine, Cascahuín Silver tequila, Patrón Reposado tequila, Derrumbes San Luis Potosí mezcal

About the wine

Oveja Naranja Sobre Pielas, Bodegas Fontana: orange wine made from Gewürztraminer and Moscatel macerated on skins for over 100 days. Aromatic, tannic and layered with notes of orange peel, ripe fruit and Mediterranean herbs.

BOTANICAL MOJITO

herbal · citrusy · aniseed

0.0% option



% avb
12,7

allergens
sulphites

The most refreshing and aromatic version of the Mojito: green herbs, an unexpected aniseed profile and a burst of citrus that amplifies the original recipe.

spearmint, dill, caraway, yuzu sake, sauvignon blanc, fino sherry, yuzu pearls, Bacardi Carta Blanca rum

About the wine

Habla de Ti Sauvignon Blanc, Bodegas Habla: Extremaduran Sauvignon Blanc aged on lees, with notes of tropical fruit, tomato leaf and fresh citrus.

Fino Tío Pepe, González Byass: fortified wine aged under flor yeast, sharp and dry, with notes of almond and yeast.

PISCO YUZU

silky · citrusy · spiced



% avb
20,7

allergens
sulphites · egg

A creamier and more spiced interpretation of the Pisco Sour, where yuzu brings citrus tension and the turmeric wine leaves a warm, long and gently earthy finish.

yuzu, turmeric wine, orange blossom, pisco, Grey Goose vodka

About the wine

Turmeric Wine: handcrafted through cold maceration of turmeric over Gran Novás Albariño (Bodega Aldea de Abaixo), a fresh and vibrant Albariño from O Rosal with citrus notes, white fruit and bright acidity.

FRUITY & EXPRESSIVE

BANANA DAIQUIRI

tropical fruit · vegetal · sour



% avb
18,9

allergens
sulphites

The classic freshness of the Daiquiri blends with riper tropical notes through Canarian banana wine, keeping the citrus tension while adding a deeper and more persistent tropical profile.

Canarian banana wine, Bacardi Carta Blanca rum, Santa Teresa 1796 rum, Leblon cachaça

About the wine

Vino de Plátano Platé, Bodegas Platé: wine made from Canarian bananas from Tenerife, with an intense aromatic profile, ripe fruit notes, honey and a light fermentative character.

LICHI BAMBOO

exotic · floral · dry



% avb
16,2

allergens
sulphites · mustard

The elegance of the Bamboo, an iconic aperitif, meets the juicy character of lychee, floral rose notes and the gently tannic, aromatic profile of green tea.

lychee, roses, Habla de Rita rosé wine, Tío Pepe fino sherry, rosé vermouth, green tea, Grey Goose vodka

About the wine

Habla de Rita, Bodegas Habla: French-style rosé inspired by Côtes de Provence, made from syrah and grenache with notes of raspberry, petals, grapefruit and fresh herbs.

Fino Tío Pepe, González Byass: fortified wine aged under flor yeast, sharp and dry, with notes of almond and yeast.

CLOVER ROSÉ

fruity · sweet · creamy

0.0% option



% avb
16,9

allergens
sulphites · dairy

The silky and fruity texture of the classic Clover Club blends with our handcrafted strawberry wine, bittersweet chinotto notes and a burrata water foam that rounds out the drink.

strawberry wine, chinotto, rhubarb, Condesa Xoconostle & Azahar gin, burrata water

About the wine

Strawberry Wine: our strawberry wine is crafted through cold maceration of strawberries in a rosé wine blend of tempranillo and mazuelo, resulting in a fruity and gently indulgent profile with notes of ripe strawberry, red fruit and soft acidity.

HIBISCUS NEGRONI

bitter · fruity · spiced

0.0% option



% avb
18,7

allergens
sulphites · mustard

The classic intensity of the Negroni becomes fresher and fruitier through hibiscus, coconut and the oxidative depth of amontillado, while preserving the bitter backbone that defines the Italian aperitif.

hibiscus, coconut, Don Zoilo 12 Year Old amontillado, Bombay Sapphire gin, Martini Rubino vermouth, bitter

About the wine

Amontillado Don Zoilo 12 Years, Williams & Humbert: amontillado aged for 12 years through biological and oxidative ageing, with notes of hazelnut, old wood, spices and a dry profile of remarkable aromatic complexity.

COMPLEX & AGED

CHERRY MARTÍNEZ

deep · milky · umami



% avb

24,9

allergens

sulphites · dairy

The Martínez, cousin of the Manhattan, meets the depth of Italian Ripasso, while reused maraschino cherries and Grana Padano are used to treat the entire cocktail, creating a more umami-driven and enveloping texture.

maraschino cherry, Grana Padano, Italian Valpolicella Ripasso red wine, Bombay Sapphire gin, Martini Rubino vermouth

About the wine

Valpolicella Ripasso Superiore, Pasqua: red wine from Veneto made using the ripasso technique, where the wine undergoes a second fermentation over Amarone skins. Intense and structured, with notes of ripe cherry, sweet spice, cocoa and dried fruit.

PEACH ADONIS

fruity · oxidative · umami



% avb

16,5

allergens

sulphites

The elegance of the classic Adonis meets stone fruit through peach wine and the earthy umami character of shiitake mushrooms. Balanced with Tokubetsu Junmai sake, a Japanese rice “wine”, it becomes a fruity, delicate and subtly umami aperitif.

vino de melocotón, sake, seta shiitake, vino quinado, whisky Dewar's 12

About the wine

RinQuinQuin Peach Wine, Distilleries et Domaines de Provence: French aperitif made from wine and infused peaches, with notes of ripe stone fruit and aromatic herbs.

PALMIER OLD FASHIONED

toasted · sweet · strong



% avb

26,4

allergens

gluten · sulphites · dairy

The bold and rugged Old Fashioned blends with the toasted, buttery and caramelised notes of a puff pastry palmier. Alongside quinquina sherry wine and toasted coconut. Who wouldn't want to drink a palmier and eat an Old Fashioned?

puff pastry palmier, toasted coconut, quinquina sherry wine, Dewar's 12 whisky, bourbon

About the wine

Valdespino Quina, Bodegas Valdespino: quinquina sherry wine made from oloroso and botanicals, with notes of sweet spices, nuts, cocoa and a distinctive herbal bitterness.

SPARKLING

PALO SANTO PALOMA citrusy · resinous · refreshing



% avb
8,8

allergens
sulphites

Our take on the Paloma blends grapefruit, rosé wine and palo santo to create a more aromatic and lingering profile, while preserving the refreshing citrus character of the Mexican classic.

grapefruit, palo santo, Habla de Rita rosé wine, Cascahuín Silver tequila, Patrón Reposado tequila, pickled grapefruit

About the wine

Habla de Rita, Bodegas Habla: French-style rosé inspired by Côtés de Provence, made from syrah and grenache with notes of raspberry, petals, grapefruit and fresh herbs.

GRANNY SMITH COLLINS refreshing · tart · fruity



% avb
9,8

allergens
sulphites

The refreshing and citrusy Tom Collins (gin, lemon, sugar and soda) is reworked with Granny Smith apple juice and late harvest Albariño, bringing quince notes and a more persistent fruity profile.

Granny Smith apple, quince, naturally sweet Sitta Pereiras Albariño, Bombay Sapphire gin

About the wine

Sitta Pereiras, Attis Bodegas y Viñedos: naturally sweet Galician Albariño made from late harvest grapes, with notes of ripe fruit, honey, quince and vibrant acidity.

JAPANESE MULE citrusy · spiced · perfumed



% avb
7,7

allergens
sulphites

Our Moscow Mule goes Japanese. Alongside ume (Japanese plum) and lemongrass, sake creates a subtle aromatic palette that closes with the spice of ginger.

ume (Japanese plum), ginger, lemongrass, Tokubetsu Junmai sake, Grey Goose vodka or Bombay Sapphire gin (your choice)

About the wine

Tokubetsu Junmai Akashi Sake: handcrafted Japanese sake with a 60% rice polishing ratio, showing a clean, silky and gently umami profile.

CLÁSICOS · CLASSICS

DRY MARTINI · 14

ginebra o vodka, vermut seco, aceituna o limón
gin or vodka · dry vermouth · olive or lemon

PISCO SOUR · 14

pisco, lima, azúcar, clara
pisco · lime · sugar · egg white

JAZMÍN PORNSTAR · 14

vodka, fruta de la pasión, manzanilla, jazmín
vodka · passion fruit · chamomile · jasmine

MARGARITA · 14

tequila, licor de naranja, lima
tequila · orange liqueur · lime

PALOMA · 14

tequila, lima, soda de pomelo
tequila · lime · grapefruit soda

MOJITO · 14

ron blanco, lima, hierbabuena, soda
white rum · lime · mint · soda

OLD FASHIONED · 14

bourbon, azúcar, bitter
bourbon · sugar · bitters

NEGRONI · 14

ginebra, vermut dulce, campari
gin · sweet vermouth · campari

AMARETTO SOUR · 14

amaretto, cítricos, clara, angostura
amaretto · citrus · egg white · angostura

Si no encuentras aquí tu favorito, pregunta a nuestro equipo y si es posible, te lo preparamos.
If you can't find your favorite here, ask our team and, if possible, we'll make it for you.

————— **B O D E G A · C E L L A R** —————
Los precios incluyen mixer o refresco · *prices include mixer or soft drink*

R O N · R U M

BACARDI SUPERIOR CARTA BLANCA · 10
Puerto Rico

BACARDI 8 · 12
Puerto Rico

SANTA TERESA 1796 · 14
Venezuela

BARCELÓ IMPERIAL · 14
Rep. Dominicana

ZACAPA 23 · 15
Guatemala

ZACAPA XO · 26
Guatemala

G I N

BOMBAY SAPPHIRE · 12
UK

BOMBAY PREMIER CRU · 14
UK

LONDON N^o3 · 14
UK

HENDRICKS · 14
Scotland

MARTIN MILLER'S · 12
UK

GIN MG FRESA · 10
Spain

OXLEY · Reino Unido · 13
UK

CONDESA XONOCOSTLE · 12
Mexico

Opciones sin alcohol · Alcohol-free
Tanqueray 0,0 · 10

consulta a nuestro equipo para más referencias
ask our team for more references.

WHISKY · WHISKEY

DEWAR'S 12 YEARS BLENDED · 12

Scotland

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL BLENDED SCOTCH · 12

Scotland

ABERFELDY 12 SINGLE MALT · 16

Scotland

MACALLAN 12 DOUBLE CASK SINGLE MALT · 18

Scotland

GLENFIDDICH 12 SINGLE MALT · 12

Scotland

LAGAVULIN 16 SINGLE MALT · 18

Islay (Scotland)

LAPHROAIG 10 SINGLE MALT · 15

Islay (Scotland)

ARDBERG 10 YEARS · 16

Islay (Scotland)

TALISKER 10 SINGLE MALT · 16

Skye (Scotland)

NIKKA FROM THE BARREL BLENDED MALT · 14

Japan

SUNTORY CHITA SINGLE GRAIN · 16

Japan

SUNTORY HIBIKY HARMONY 12 BLENDED · 20

Japan

SUNTORY YAMAZAKI 12 SINGLE MALT · 28

Japan

BULLEIT RYE · 12

EEUU

MAKER'S MARK BOURBON · 12

EEUU

JACK DANIEL'S TENNESSEE · 12

EEUU

consulta a nuestro equipo para más referencias
ask our team for more references.

AGAVE

TEQUILA PATRÓN SILVER · 12 · Shot 6 · Jícara 4
Mexico

TEQUILA PATRÓN REPOSADO · 14 · Shot 7 · Jícara 4
Mexico

TEQUILA PATRÓN AÑEJO · 17 · Shot 9 · Jícara 6
Mexico

TEQUILA PATRÓN CIELO · 35 · Shot 22 · Jícara 10
Mexico

TEQUILA CASCAHUÍN SILVER · 12 · Shot 6 · Jícara 4
Mexico

TEQUILA SIETE LEGÜAS · 15 · Shot 8 · Jícara 6
Mexico

MEZCAL DERRUMBES SAN LUIS POTOSÍ · 12 · Shot 6 · Jícara 3
Mexico

MEZCAL DERRUMBES DURANGO · 12 · Shot 6 · Jícara 3
Mexico

VODKA

GREY GOOSE · 14
France

KETEL ONE · 12
Netherlands

JJ WHITLEY ARTISANAL · 10
Russia

DESTILADOS DE UVA · GRAPE SPIRITS

COGNAC HENNESSY VS · 12
France

BRANDY CARLOS I · 11
Spain

BRANDY LEPANTO 12 · 12
Spain

PISCO 1615 ITALIA · 12
Peru

consulta a nuestro equipo para más referencias
ask our team for more references.

APERITIVOS · APERITIFS

MARTINI RUBINO · 6

Italy

MARTINI AMBRATO · 6

Italy

MARTINI BITTER · 7

Italy

MARTINI VIBRANTE / FLOREALE (opción 0,0% · alcohol-free option) · 6

Italy

CAMPARI BITTER · 10

Italy

PUNT E MÉS · Italia · 6,5

Italy

FERNET BRANCA · 10 · Shot 4

Italy

QUINA VALDESPINO · 6

Spain

CERVEZAS · BEERS

ALHAMBRA ESPECIAL · 6

MAHOU 5 ESTRELLAS SIN GLUTEN · 6

MAHOU 0,0 TOSTADA · 6

JEREZ · SHERRY

Selección de Jerez (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, PX) · a partir de 4

Selection of Sherry wine (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, PX) · a partir de 4

consulta a nuestro equipo para más referencias
ask our team for more references.

SELECCIÓN DE VINOS · WINE SELECTION

OREMUS MANDOLÁS — Tempos Vega Sicilia (Furmint) · 8 / 40

Vino blanco húngaro de Tokaj, mineral y elegante, con notas de fruta blanca, flores secas y una marcada acidez.

Hungarian white wine from Tokaj, mineral and elegant with notes of white fruit, dried flowers and a pronounced acidity.

HABLA DE TI — Bodegas Habla (Sauvignon Blanc) · 6 / 26

Vino blanco extremeño fresco y aromático, con notas de fruta tropical, hoja de tomate y cítricos frescos.

Fresh and aromatic white wine from Extremadura with notes of tropical fruit, tomato leaf and fresh citrus.

EL TERNERO ROSADO — Hacienda El Ternero (Tempranillo · Viura) · 6 / 23

Vino rosado riojano, fresco y elegante, con notas de fruta roja, flores y un sutil fondo cremoso y especiado.

Rioja rosé wine, fresh and elegant with notes of red fruit, flowers and a subtle creamy, spicy finish.

OVEJA NARANJA SOBRE PIELES — Bodegas Fontana (Gewürztraminer · Moscatel) · 6 / 23

Orange wine macerado con pieles durante más de 100 días, con notas de piel de naranja, fruta madura y hierbas mediterráneas.

Orange wine skin-macerated for over 100 days, with notes of orange peel, ripe fruit, and Mediterranean herbs.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE — Pasqua (Corvina · Rondinella · Corvinone) · 6,5 / 28

Vino tinto del Véneto elaborado mediante técnica ripasso, intenso y estructurado, con notas de cereza madura, cacao y especias dulces.

Red wine from Veneto made using the ripasso technique, intense and structured with notes of ripe cherry, cocoa and sweet spices.

ILDANIA BOBAL INDÍGENA — Bodega La Niña de Cuenca (Bobal) · 9 / 42

Vino tinto de la D.O. Manchuela, criado en tinajas de barro. Sedoso y fresco, con notas de fruta roja madura, monte bajo y un sutil fondo mineral.

Red wine from D.O. Manchuela, aged in clay amphorae. Silky and fresh with notes of ripe red fruit, wild Mediterranean herbs and a subtle mineral finish.

RAVENTÒS I BLANC BLANC DE BLANCS — Raventòs i Blanc (Macabeo · Xarel·lo · Parellada · Malvasía de Sitges) · 7 / 36

Cava elaborado bajo método tradicional, fresco y elegante, con notas de manzana verde, cítricos y panadería fina.

Cava made using the traditional method, fresh and elegant with notes of green apple, citrus and delicate pastry aromas.

TELMONT BRUT NATURE — Champagne Telmont (Chardonnay · Pinot Meunier · Pinot Noir) · 77

Champagne Brut, seco y vibrante, con notas de cítricos, fruta blanca y mineralidad calcárea.

Brut Champagne, dry and vibrant, with notes of citrus, white fruit and chalky minerality.

MADITA[®]
GIOCONDA
COCKTAIL BAR