abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE KODIAK

ASADOR

# Carta de platos

Precios en Euros, I.V.A. incluido



Club Abrasador

## Únete al Club Abrasador

**¡No te damos la brasa!**Te damos descuentos.
5€ Por cada 100 de compra.

Reservas
Tienda online
Opina
Ver Carta

# LO MEJOR DE ESPAÑA

JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO CORTADO A MANO (100G) 20

NEW HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMON IBERICO 10.50

NEW JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO Y LOMO IBÉRICO 16

# LA HUERTA

ENSALADA DE PISTACHOS ESCABECHADOS CON BACON IBÉRICO 16

NEW ENSALADA CÉSAR CON TERNERA CRUJIENTE 14

QUESO,CROUTONS Y SALSA CÉSAR

NEW ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, JAMON Y PARMESANO 11.50

ENSALADA DE TOMATE VALENCIANO CON VENTRESCA Y PISTACHOS 14

# UN MUNDO POR DESCUBRIR

NEW PROVOLONE CON CHERRY Y SALSA MERY 8

NEW TORREZNOS CON VINAGRETA DE LIMÓN Y ENCURTIDOS 12

NEW PATATAS DE LA CASA CON TORREZNO 12

PATATAS "GUARRAS" 12

PATATAS TIERNAS FRITAS CON PICADILLO DE CHORIZO Y TOQUE PICANTE

PATATAS BRAVAS CON AJOACEITE Y SALSA BRAVA PICANTE 7

TABLA DE CRIANZA PROPIA PARA DIPEAR 18

NUGGETS Y FINGER DE TERNERA, CROQUETAS DE IBÉRICO CON DOS SALSAS

PATATAS RELLENAS KODIAK 9

PATATAS RELLENAS DE CARNE PICADA, BACON IBÉRICO Y QUESO GRATINADO

TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ Y CRUJIENTE DE PISTACHOS AL CARAMELO DE SOJA 17

NEW STEAK TARTAR DE AÑOJA SOBRE HUESO DE TUÉTANO 20

NEW QUESO PROVOLONE ITALIANO Y CHIMI 8

# EMPANADAS CRIOLLAS AL ESTILO DE URUGUAY

| | |
|---|---|
| NEW EMPANADA CRIOLLA DE CARNE | 4.50 |
| NEW EMPANADA CRIOLLA DE POLLO Y PROVOLONE | 4.50 |
| NEW EMPANADA CRIOLLA DE JAMON Y QUESO | 4.50 |
| NEW EMPANADA CRIOLLA DE ESPINACAS Y PROVOLONE | 4.50 |

# NUEVAS TAPAS PARA DELEITAR TU PALADAR

| | |
|---|---|
| NEW TABLA DE 5 QUESOS DE IMPORTACION | 15.50 |
| NEW CLOCHINAS AL VINO BLANCO, GUINDILLA, PIMIENTA, | 10.50 |
| NEW PATA DE PULPO A LA BBQ | 16 |
| NEW VIEIRA CON SALSA MERI BBQ | 4.90 |
| NEW ALMEJAS AL VINO BLANCO, SALSA DE LA CASA | 8.50 |
| NEW CHORIPOTE BRAVIO, CON GUARNICION 550G | 16.50 |
| NEW TABLA DE EMBUTIDOS, 1 CRIOLLO, 1 ROJO, 2 LONGANIZAS, 1 MORCILLA | 15 |
| NEW CHULETAS DE PALO, 350G | 28.50 |
| NEW CARPACCIO DE PRESA IBERICA | 16 |

# MEJORAR LA ALIMENTACIÓN

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA



ENSALADA DE TERNERA ESCABECHADA

## NOS ENCANTA QUE NOS PONGAS ALGUNA FOTO Y TU OPINIÓN

EN GOOGLE O TRIPADVISOR. NOS MOTIVA, NOS AYUDA Y NOS HACE SEGUIR ESFORZANDONOS POR UN SERVICIO DE 10.

# A LA BRASA SABE MEJOR

## TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

| | |
|---|---|
| NEW CACHOPO DE TERNERA RELLENO DE JAMÓN IBÉRICO, QUESO Y PIQUILLO | 25 |
| MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO A LA BRASA (200G) | 18 |
| CHURRASCO EXTRA DE TERNERA A LA BRASA (300G) Y CHORIZO CRIOLLO | 18 |
| ENTRAÑA DE TERNERA A LA PARRILLA (250G) Y CHORIZO CRIOLLO | 18 |
| ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA (300G) | 22 |
| SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA (200G) | 28 |
| CHULETA DE TERNERA A LA BRASA (550G) | 25 |
| NEW COSTILLA DE TERNERA LAQUEADA (450)<br>COCINADA DURANTE LARGAS HORAS A BAJA TEMPERATURA Y ACABADA EN BRASA | 22 |

### IDEALES PARA COMPARTIR

| | |
|---|---|
| CHULETÓN DE TERNERA AÑOJA A LA BRASA (1KG) | 51 |
| TOMAHAWK DE TERNERA AÑOJA A LA BRASA (1,2KG) | 80 |
| NEW T-BONE DE TERNERA AÑOJA (600GR ) | 55 |

## CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

| | |
|---|---|
| SECRETO IBÉRICO A LA BRASA (350G) | 20 |
| TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO A LA BRASA (230G) | 18 |
| COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA (500G) | 26 |
| ENTRECOT IBÉRICO AL AROMA DE MONTE (250G) | 18 |
| NEW SOLOMILLETE DE IBÉRICO MACERADO (400G) | 22 |

# SABOR MÁXIMO




CHULETÓN DE AÑOJA A LA BRASA (800G)

# PARRILLADA DE CRIANZA PROPIA

## PARRILLADAS SUPREMA KODIAK

66€
3-4 PERSONAS

*DEGUSTACIÓN DE LAS MEJORES PIEZAS NOBLES DE NUESTRA TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO:*
MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO, CHURRASCO DE TERNERA, TOURNEDÓ DE IBÉRICO, ENTRECOT DE IBÉRICO, CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

ENTRAÑA DE TERNERA AÑOJA, CHURRASCO DE TERNERA AÑOJA, TOURNEDÓ DE IBÉRICO, ENTRECOT IBERICO, Y CHIPOTE DE CRIOLLO DE 550G, PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRON

79.50€
3-4 PERSONAS

## HAMBURGUESAS

**HAMBURGUESA CABRITA DULCE** 14
200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, QUESO DE CABRA, MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y PATATAS

NEW **HAMBURGUESA SECRETA** 13
200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, SALSA SECRETA, CHIMICHURRI, CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS

NEW **HAMBURGUESA KODIAK** 13
200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA,QUESO BRIE, HUEVO, LACÓN IBÉRICO Y PATATAS

NEW **HAMBURGUESA IBÉRICA MANCHEGA** 13
200G DE CARNE 100% CERDO IBÉRICO, QUESO, JAMÓN, CEBOLLA CRUJIENTE Y PATATAS

# LA BRASA




PARRILLADA SUPREMA

# MENÚ INFANTIL

| | |
|---|---|
| FINGERS DE TERNERA CON PATATAS FRITAS | 10 |
| FINGUERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS | 8.50 |
| HAMBURGUESA DE TERNERA | 8.50 |

# POSTRES

| | |
|---|---|
| BROWNIE DE PISTACHO Y HELADO DE VAINILLA | 7 |
| CREPES CON DULCE DE LECHE Y HELADO | 6 |
| TARTA DE QUESOS CON ARÁNDANOS | 6 |
| TARTA DE LA ABUELA | 6 |

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE KODIAK
ASADOR



Club Abrasador

Unete al Club Abrasador
¡No te damos la brasa! Te damos puntos.
Te damos 5€ por cada 100 de compra.

Reserva
Tienda online
Opina
Ver carta

# CÓMO ELEGIR EL PUNTO DE LA CARNE A TU GUSTO







**Poco hecha:**

visualmente es marrón en su exterior, aunque sigue predominando el rojo en el centro de la pieza. Al tacto estará blanda pero elástica. Su temperatura interior está en torno a los 55ºC.

**Al punto:**

Esta suele ser la manera más común de pedir la carne… su aspecto es marrón por el exterior y un interior marrón con zonas rosadas. Cuando la comemos debe ser algo resistente.. La temperatura interior para este tipo de cocción está entre los 60º y 70ºC.

**Pasada:**

Tanto el interior como el exterior presentan un aspecto marrón, variando el tono, según que partes. Firme al tacto y con una temperatura interior en torno a los 75ºC, más temperatura, sería sin duda síntoma de “carne quemada”.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE KODIAK
ASADOR

# Calidad y Confianza

Las carnes de ternera e ibérico que se sirven en los restaurantes Abrasador, proceden de la ganadería que posee el grupo familiar en la localidad Toledana de Menasalbas, desde hace más de 40 años. Nuestro Sistema de trazabilidad garantiza el control y seguimiento del producto desde el nacimiento hasta su consumo en mesa.

Si quieres disfrutar de las carnes e ibéricos Abrasador en tu casa visita nuestra web abrasador.com

VER GANADERÍA EN TIEMPO REAL




**Únete a nosotros**, si eres restaurante y te quieres unir a nosotros.
abrasador.com

## Información Sobre Alérgenos

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria consúltelo al camarero para proporcionarle la información de alérgenos disponible en nuestro establecimiento y adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad en nuestros productos y procesos para evitar trazas de alérgenos pero no podemos asegurar su ausencia.

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria

# CARTA DE VINOS

## *Vinos Tintos*

**Murviedro Colección Roble Bobal**
*Bo ba l*
*D.O Utiel-Requena*



**12€**

**Ramón Bilbao Crianza**
*Tempranillo*
*D.O Rioja*



**23€**

**Matarromera Crianza**
*Tempranillo*
D.O RIoja



**32€**

**Celestina Crianza**
*Tinto Fino*
D.O Ribera del Duero



**25€**

**Viña Salceda Crianza**
*Trempanillo y Garnacha*
D.O Rioja



**23€**

**Dominio de Atauta**
*Tinto Fino*
D.O Ribera de Duero



**40€**

# CARTA DE VINOS

## *Vinos Tintos*

**Pago de Carraovejas**
*Tinto Fino*
*D.O Ribera del Duero*



**49€**

**Cepas Viejas Monastrell**
*Mo na str el l*
*D.O Alicate*



**25€**

**Holagares**
*Tinto Fino*
*D.O Ribera del Duero*



**39€**

**Re spet o**
*Tinto Fino*
D.O Ribera del Duero



**60€**

# CARTA DE VINOS

## *Vinos Blancos*

**Pimpollo**
*Verdejo*
*D.O Rueda*



**19€**

**Altos de Torona Godello**
*Godello*
*D.O Rias Baixas*



**25€**

**Jose Pariente**
*Verdejo*
*D.O Rueda*



**22€**

**Viña Salceda Viura**
*Viura*
*D.O Rioja*



**23€**

**Besucón**
*Semi-Dulce*



**16€**

# CARTA DE VINOS

## *Vinos Rosados*

**Arts de Luna Brut Organic**
*Macabeo y Chardonnay*
D.O Cava



**22€**

## *Vinos Espumosos*

**Arts de Luna Brut Organic**
*Macabeo y Chardonnay*
D.O Cava



**18€**

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE KODIAK

ASADOR

# Dish Menu



Club Abrasador

**Join Abrasador Club**

**We give you discounts.** €5 for every €100 spent.

Reservation
online store
Reviews
Menu

# THE BEST OF SPAIN

| | |
|---|---|
| HAND-CUTIBERIAN HAM (100G) | 20 |
| NEW SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM | 10.50 |
| NEW IBERIAN HAM, MANCHEGO CHEESE AND IBERIAN LOIN | 16 |

# SALADS

| | |
|---|---|
| SALAD OF PICKLED PISTACHIOS WITH IBERIAN BACON | 16 |
| NEW CAESAR SALAD WITH CRISPY BEEF<br>CHEESE, CROUTONS AND CAESAR SAUCE | 14 |
| NEW TOMATO, LETTUCE, HAM AND PARMESAN SALAD | 11.50 |
| VALENCIAN TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND PISTACHIOS | 14 |

# TO SHARE

| | |
|---|---|
| NEW PROVOLONE WITH CHERRY AND MERY SAUCE | 8 |
| NEW TORREZNO* WITH LEMON VINAIGRETTE AND PICKLES<br>*TORREZNO IS A KIND OF FRIED BACON SNACK PRODUCED IN SPAIN | 12 |
| NEW HOUSE POTATOES WITH TORREZNO* | 12 |
| "DIRTY" POTATOES<br>TENDER FRIES POTATOES WITH RED SAUSAGE MIX AND SPICY TOUCH | 12 |
| SPICY POTATOES WITH GARLIC OIL AND SPICY SAUCE | 7 |
| BOARD FOR DIPING<br>BEEF NUGGETS AND FINGER, IBERIAN CROQUETTES WITH TWO SAUCES | 18 |
| "KODIAK" STUFFED POTATOES<br>POTATOES STUFFED WITH MINCED MEAT, IBERIAN BACON AND GRATIN CHEESE | 9 |
| BEEF TATAKI WITH PRALINE AND CRISPY PISTACHIOS WITH SOY CARAMEL | 17 |
| NEW BEEF STEAK TARTARE ON MARROW BONE | 20 |
| NEW ITALIAN PROVOLONE CHEESE AND CHIMI | 8 |

# URUGUAYAN-STYLE CREOLE EMPANADAS

| | |
|---|---|
| NEW CREOLE MEAT EMPANADA | 4.50 |
| NEW CRIOLE CHICKEN AND PROVOLONE EMPANADA | 4.50 |
| NEW CRIOLE HAM AND CHEESE EMPANADA | 4.50 |
| NEW CRIOLE SPINACH AND PROVOLONE EMPANADA | 4.50 |

# NEW TAPAS TO DELIGHT YOUR PALATE

| | |
|---|---|
| NEW TABLE OF 5 IMPORTED CHEESES | 15.50 |
| NEW CLOCHINAS WITH WHITE WINE, CHILI PEPPER | 10.50 |
| NEW BARBECUED OCTOPUS LEG | 16 |
| NEW SCALLOP WITH MERI BBQ SAUCE | 4.90 |
| NEW CLAMS IN WHITE WINE, HOUSE SAUCE | 8.50 |
| NEW BRAVIO CHORIPOTE, WITH GARNISH 550G | 16.50 |
| NEW BOARD OF CURED MEATS, 1 CHORIZO SAUSAGE, 1 RED SAUSAGE, 2 SAUSAGES, 1 BLOOD SAUSAGE | 15 |
| NEW STICK CUTLETS, 350G | 28.50 |
| NEW IBERIAN PREY CARPACCIO | 16 |

*CLOCHONAS THEY ARE A TYPE OF MUSSEL, BUT SMALLER AND WITH A MORE INTENSE FLAVOR.

# IMPROVE NUTRITION

KODIAK RESTAURANT COMMITS TO CARE FOR RAW MATERIALS, WORKING WITH TRUSTED SUPPLIERS AND PADDING THE GENDER IN OUR STOVES.

WE HAVE A VERY CAREFUL PROCESS SO THAT OUR RECIPES ARRIVE ON OUR CUSTOMERS' TABLES IN OPTIMAL CONDITIONS.



MARINED BEEF SALAD

# WE APPRECIATE YOUR PHOTOS AND YOUR OPINION

ON GOOGLE OR TRIPADVISOR. IT MOTIVATES US AND MAKES US CONTINUE TO STRIVE FOR A 10 SERVICE.

# GRILLED

## OWN-BRED BEEF

| | |
|---|---|
| NEW BEEF "CACHOPO"* STUFFED WITH IBERIAN HAM, CHEESE AND PIQUILLO PEPPERS | 25 |
| GRILLED HONEY BEEF MEDALLION (200G) | 18 |
| GRILLED BEEF CHURRASCO (300G) AND PORK SAUSAGE | 18 |
| GRILLED BEEF SKIRT STEAK (250G) AND PORK SAUSAGE | 18 |
| GRILLED BEEF ENTRECÔTE (300G) | 22 |
| GRILLED BEEF SIRLOIN (200G) | 28 |
| GRILLED BEEF CHOP (550G) | 25 |
| NEW LACQUERED BEEF RIB (450G) | 22 |

COOKED FOR LONG HOURS ATLOW TEMPERATURE AND FINISHED ON CHARCOAL

### IDEAL FOR SHARING

| | |
|---|---|
| GRILLED BEEF T-BONE (1KG) | 51 |
| GRILLED BEEF TOMAHAWK (1.2KG) | 80 |
| NEW BEEF T-BONE (600GR) | 55 |

## OWN-BRED IBERIAN PORK

| | |
|---|---|
| GRILLED IBERIAN FILLET (350G) | 20 |
| GRILLED IBERIAN LOIN "TOURNEDÓ" (230G) | 18 |
| ROASTED IBERIAN RIBS AT LOW TEMPERATURE WITH BARBECUE SAUCE (500G) | 26 |
| IBERIAN ENTRECOTE WITH FIELD ESSENCE (250G) | 18 |
| NEW MARINATED IBERIAN SIRLOIN (400G) | 22 |

# TASTE

FLAVOR IN OUR DISHES IS ALWAYS A PRIORITY AND FOR BURNING AS COMMITTED PRODUCERS, IT IS ALSO A PRIORITY THAT THE DISHES ARE HEALTHY SO THAT YOU CAN ENJOY WITH YOUR FAMILY, WITH FRIENDS OR YOUR PARTNER A FRESH AND MODERN COOKING WITH ALL THE NUTRIENTS YOU NEED FOR YOUR RHYTHM OF LIFE.




GRILLED BEEF LARGE STEAK

**BOOKING** SO YOU HELP US TO PROVIDE A MORE ORGANISED SERVICE

# OWN-BRED GRILLS

## PARRILLADAS SUPREMA KODIAK

66€
3-4 PERSONS

*TASTING OF THE BEST NOBLE PIECES OF OUR BEEF AND IBERIAN PORK:*
HONEYED BEEF MEDALLION, BEEF CHURRASCO, IBERIAN PORK TOURNEDÓ, IBERIAN ENTRECOTE, WITH FRENCH FRIES AND PADRÓN PEPPERS

YEARLY BEEF SKIRT, YEARLY BEEF CHURRASCO, IBERIAN TOURNEDÓ, IBERIAN ENTRECOT, AND 550G CRIOLLO CHIPOTE, POTATOES AND PADRON PEPPERS

79.50€
3-4 PERSONS

## BURGERS

**SWEET GOAT BURGER** 14
200G OF 100% BEEF, GOAT CHEESE, RED FRUIT JAM AND FRENCH FRIES

NEW **SECRET BURGER** 13
200G OF 100% BEEF, SECRET SAUCE, CHIMICHURRI, CHEDDAR, CARAMELIZED ONION AND FRENCH FRIES

NEW **KODIAK BURGER** 13
200G OF 100% BEEF, BRIE CHEESE, EGG, IBERIAN PORK SHOULDER AND FRENCH FRIES

NEW **IBERIAN MANCHEGO BURGER** 13
200G OF 100% IBERIAN PORK, CHEESE, HAM, CRISPY ONION AND FRENCH FRIES

# OWN-BRED

THE OWN BREEDING OF "ABRASADOR GROUP" FACILITATES R&D TO WORK ON COURTS THAT IMPROVE PEOPLE'S DIET, CONTRIBUTING TO CARE FOR CARDIOVASCULAR HEALTH WITH A GREATER CONTRIBUTION OF ACIDS MONOUNSATURATED AND POLYUNSATURATED FATS. THIS REQUIREMENT IS MEET BY A HIGH PERCENTAGE OF IBERIAN FATTY ACIDS.




SUPREMA GRILLED

# ALL OUR MEATS ARE COOKED ON THE GRILL

MADE FROM ECOLOGICAL COCONUT SHELL CHARCOAL, WHICH DOES NOT EMIT SOOT OR DIRT.

# CHILDREN'S MENU

| | |
|---|---|
| BEEF FINGERS WITH FRIED | 10 |
| CHICKEN FINGERS WITH FRIED | 8.50 |
| BEEF BURGER | 8.50 |

# DESSERTS

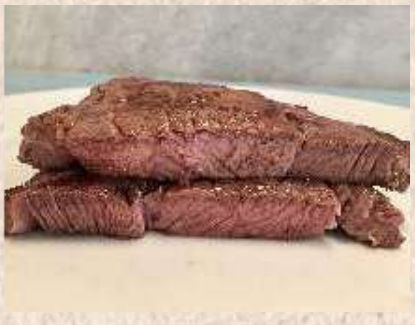
| | |
|---|---|
| PISTACHIO BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM | 7 |
| CREPES WITH DULCE DE LECHE AND ICE CREAM | 6 |
| BLUEBERRY CHEESECAKE | 6 |
| GRANDMA'S CAKE | 6 |




# HOW WOULD YOU LIKE YOUR MEAT?







## RARE

BROWN ON THE OUTSIDE BUT RED ON THE INSIDE.  TO THE TOUCH IT WILL BE WHITE AND ELASTIC. ITS INTERNAL TEMPERATURE WILL BE AROUND 55°.

## MEDIUM WELL

THIS IS USUALLY THE MOST COMMON WAY OF ORDERING MEAT. BROWN ON THE OUTSIDE AND PINK ON THE INSIDE. THE INTERNAL TEMPERATURE IS BETWEEN 60° AND 70°.

## WELL DONE

BOTH THE INSIDE AND THE OUTSIDE HAVE A BROWNISH APPEARANCE. FIRM TO THE TOUCH, WITH AN INSIDE TEMPERATURE OF 75°.

DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE KODIAK

ASADOR

## Quality and Trust

The veal and Iberian meats served in the searing restaurants come from the family livestock farm that the family has owned in Menasalbas, a town in Toledo for more than 40 years.Our traceability system guarantees control from birth to consumption on the table.

If you want to enjoy our meats at home, visit our website abrasador.com

LIVESTOCK WATCH LIVE

CRIANZA PROPIA



# Informationabout allergens

**If you suffer from any type of allergy or food intolerance, consult the waiter to provide you with allergen informa- tion and adapt your menu. We maintain the highest quality in our processes and products (EU Regulation) N° 1169/2011 of October 25, 2011 on food information**

# WINE MENU

## *RED WINES*

**Murviedro Colección Roble Bobal**
*Bo ba l*
*D.O Utiel-Requena*



**12€**

**Ramón Bilbao Crianza**
*Tempranillo*
*D.O Rioja*



**23€**

**Matarromera Crianza**
*Tempranillo*
D.O RIoja



**32€**

**Celestina Crianza**
*Tinto Fino*
D.O Ribera del Duero



**25€**

**Viña Salceda Crianza**
*Trempanillo y Garnacha*
D.O Rioja



**23€**

**Dominio de Atauta**
*Tinto Fino*
D.O Ribera de Duero



**40€**

# WINE MENU

## *RED WINES*

**Pago de Carraovejas**
*Tinto Fino*
*D.O Ribera del Duero*



**49€**

**Cepas Viejas Monastrell**
*Mo na str el l*
*D.O Alicate*



**25€**

**Holagares**
*Tinto Fino*
*D.O Ribera del Duero*



**39€**

**Respeto**
*Tinto Fino*
D.O Ribera del Duero



**60€**

# WINE MENU

## *WHITE WINES*

**Pimpollo**
*Verdejo*
*D.O Rueda*



**19€**

**Altos de Torona Godello**
*Godello*
*D.O Rias Baixas*



**25€**

**Jose Pariente**
*Verdejo*
*D.O Rueda*



**22€**

**Viña Salceda Viura**
*Viura*
*D.O Rioja*



**23€**

**Besucón**
*Semi-Dulce*



**16€**

# WINE MENU

## *ROSÉ WINES*

**Arts de Luna Brut Organic**
*Macabeo y Chardonnay*
D.O Cava



**22€**

## *SPARKLING WINES*

**Arts de Luna Brut Organic**
*Macabeo y Chardonnay*
D.O Cava



**18€**