

SHÔKO

Restaurant & Lounge Club





Nuestra cocina está basada en la fusión entre Oriente y Occidente, ofreciendo los mejores productos Mediterráneos del Mar y la Tierra con toques armónicos que nos llevan a conocer otras culturas gastronómicas, de la mano de nuestro Chef y su equipo.

*Our cuisine is based on the fusion between East and West, offering the best Mediterranean products from the Sea and Land with harmonic touches that make us discover other gastronomic cultures, with the special care of our Chef and his team.*

La nostra cuina està basada en una fusió entre l'Orient i l'Occident, oferint els millors productes Mediterranis de la Mar i de la Terra amb tocs harmònics que ens porten a coneixre altres cultures gastronòmiques, de la mà del nostre Xef y el seu equip.

*Notre cuisine est basée sur la fusion entre l'Est et l'Ouest, offrant les meilleurs produits méditerranéens de la mer et de la terre avec des touches harmoniques qui nous amènent à découvrir d'autres cultures gastronomiques, avec notre chef et son équipe.*



Al llegar la noche, el Restaurante se transforma en el club con las mejores fiestas temáticas de la escena nocturna de Barcelona.

Abrimos 365 días al año.

Restaurante :

De 13:00h a 00:00h

(de 16:00h a 20:00h

sólo sushi, tapas y postres)

Club:

De 00:00h a 03:00h.

When night falls the Restaurant transforms into club hosting the best party's in the Barcelona night scene.

We are open 365 days a year.

Restaurant:

From 13:00h to 00:00h

(from 16:00h to 20:00h

only sushi, tapas and desserts)

Club:

From midnight until 03:00 am.

A l'arribar la nit, el Restaurant es transforma en el club amb les millors festes temàtiques de l'escena nocturna de Barcelona.

Obrim 365 dies a l'any.

Restaurant:

De 13:00h a 00:00h

(de 16:00h a 20:00h

només sushi, tapes i postres)

Club:

De 00:00h a 03:00h.

Quand la nuit tombe, le restaurant devient un club avec les meilleures soirées thématiques de la scène nocturne de Barcelone.

Nous sommes ouverts les 365 jours par an.

Restaurant:

De 13:00h à 00:00h

(de 16:00h à 20:00h seulement  
sushi, tapas et des desserts)

Club:

De 00h00 à 03h00

#### \* ALÉRGENOS / ALLERGENS / AL-LÈRGENS / ALLERGÈNES

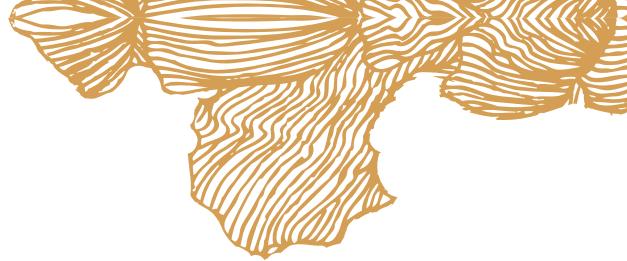
Por favor, consulte al equipo de sala si tiene alergias y/o dietas especiales

Please, advise the restaurant team if you have any allergies and/or special diets

Si us plau, consulti a l'equip de sala si te al·lèrgies i/o diètes especials

Veuillez consulter l'équipe si vous avez des allergies et / ou des régimes spéciaux





# ENTRANTES

/ STARTERS / PRIMERS / ENTRÉES

Bogavante cocinado a baja temperatura, huevo poché, espuma de patatas,  
setas confitadas y carpaccio de trufa negra 19,50€

Lobster cooked at low temperature, poached egg, potato foam, candied mushrooms  
and truffle carpaccio

Llamàntol cuit a baixa temperatura, ou escalfat, escuma de patates,  
bolets confitats i carpaccio de tòfona

Homard cuit à basse température, œuf poché, mousse de pomme de terre,  
champignons confits et carpaccio de truffe noire

Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de rocoto y sus verduritas asadas 15,00€

Wild corvina ceviche with rocoto tiger milk and roasted baby vegetables

Ceviche de reig salvatge amb llet de tigre de rocoto i verduretes rostides

Ceviche de corvina sauvage avec lait de tigre de rocoto et légumes rôtis

Ensalada de salmón marinado en gin tonic de remolacha con aguacate y mix de tomates 13,50€

Salad of salmon marinated in beetroot gin and tonic with avocado and tomatoes mix

Amanida de salmó marinat en gintonic de remolatxa amb alvocat i mix de tomàquets

Salade de saumon marinée au gin tonic de betterave, avec avocat et un mix de tomates

Burrata con tomates cherry glaseados y selección de tomates marinados  
con aceite de albahaca y pan de Curaçao 12,50€

Burrata with glazed cherry tomatoes and tomatoes selection marinated  
with basil oil and Curaçao bread

Burrata amb tomàquets cherry glacejats i selecció de tomàquets  
marinats amb oli d'alfàbrega i pa de Curaçao

Burrata à la tomates cerises glacées et sélection de tomates marinées  
à l'huile de basilic et pain Curaçao

Gyozas caseras de pollo o verduras con salsa hoisin 10,75€

Homemade chicken or vegetable gyoza with hoisin sauce

Gyoza casolanes de pollastre o verdures amb salsa hoisin

Gyoza maison de poulet ou des légumes avec sauce hoisin

Tempura de gambas tigre con salsa ponzu y chili dulce 16,50€

Tiger prawn tempura with ponzu and sweet chili sauce

Tempura de gambas tigre amb salsa ponzu i chili dolç

Tempura de crevettes tigrées avec sauce ponzu et piment doux





## BLUEFIN ROLL (8Uds)

22,00€

Uramaki de atún bluefin, aguacate y notas de sake y cítricos

*Bluefin tuna uramaki, avocado and hints of sake and citrus*

Uramaki de tonyina bluefin, alvocat i notes de sake i citrics

*Uramaki de thon rouge, avocat et notes de saké et d'agrumes*

## HOT SUSHI EBI (8Uds)

19,50€

Maki en tempura relleno de gamba con queso crema y textura de aguacate

*Maki tempura filled with prawn, cream cheese and avocado textures*

Maki en tempura farcit de gamba amb cremós de formatge i textura d'alvocat

*Maki au tempura farci aux crevettes et crème de fromage avec texture d'avocat*

## ALMÓN FUSIÓN (8Uds)

18,50€

Uramaki relleno de mango y queso con salmón soasado y salsa teriyaki

*Uramaki filled with mango and cheese with lightly roasted salmon and teriyaki sauce*

Uramaki farcit de mango i formatge amb salmó soasado i salsa teriyaki

*Uramaki farci de mangue et fromage au saumon saisi et sauce teriyaki*

## SHÔKO ROLL (8Uds)

19,00€

Uramaki relleno de salmón soasado, tartar picante de salmón, crujiente de arroz e ikura

*Uramaki filled with lightly roasted salmon, spicy salmon tartar, crispy rice and ikura*

Uramaki farcit de salmó soasado, tàrtar picant de salmó, crujent d'arròs e ikura

*Uramaki farci de saumon saisi, tartare épice de saumon, riz croustillant et ikura*

## EBI ROLL (8Uds)

20,00€

Uramaki ebi, aguacate y kanikama

*Ebi uramaki, avocado and kanikama*

Uramaki ebi, alvocat i kanikama

*Uramaki ebi, avocat et kanikama*

## VEGGIE ROLL

18,50€

Uramaki relleno de mango, pepino y aguacate con chutney de mango picante

*Uramaki filled with mango, cucumber and avocado with spicy mango chutney*

Uramaki farcit de mango, cogombre i alvocat amb chutney picant de mango

*Uramaki farcis à la mangue, au concombre et à l'avocat au chutney de mangue épicé*



**MORIAWASE SUSHI (12Uds)**

20,90€

4 piezas de Uramaki (Selección del Chef)

4 piezas de Niguirí (1 Salmón, 1 Atún, 1 Hamachi y 1 Ebi)

4 piezas de Sashimi (2 Salmón, 2 Atún)

4 pieces of Uramaki (Chef's selection)

4 pieces of Nigiri (1 Salmon, 1 Tuna, 1 Hamachi and 1 Ebi)

4 pieces of Sashimi (2 Salmon, 2 Tuna)

4 peces d'Uramaki (Selecció del Xef)

4 peces de Niguirí (1 Salmó, 1 Tonyina, 1 Hamachi i 1 Ebi)

4 peces de Sashimi (2 Salmó, 2 Tonyina)

4 unités d'Uramaki (Sélection du chef)

4 unités de Nigiri (1 Saumon, 1 Thon, 1 Hamachi et 1 Ebi)

4 unités de Sashimi (2 Saumon, 2 Thon)

**SASHIMI (12Uds)**

19,00€

3 Atún, 3 Salmón, 3 Hamachi y 3 Vieira

3 Tuna, 3 Salmon, 3 Hamachi and 3 Scallop

3 Tonyina, 3 Salmó, 3 Hamachi i 3 Vieira

3 Thon, 3 Saumon, 3 Hamachi et 3 Coquille

**SELECCIÓN DE NIGUIRIS (8Uds)**

20,50€

2 Atún, 2 Salmón, 2 Hamachi, 1 Ebi y 1 Ikura

2 Tuna, 2 Salmon, 2 Hamachi, 1 Ebi and 1 Ikura

2 Tonyina, 2 Salmó, 2 Hamachi, 1 Ebi i 1 Ikura

2 Thon, 2 Saumon, 2 Hamachi, 1 Ebi et 1 Ikura

**OMAKASE SUSHI (35Uds)**

70,00€

Selección del Chef

Chef's Selection

Selecció del Xef

Sélection du chef

**UMAMI SUSHI (70Uds)**

131,00€

Selección del Chef

Chef's Selection

Selecció del Xef

Sélection du chef



# PRINCIPALES / MAIN COURSE / PRINCIPALES

## PLATS PRINCIPAVX

Rodaballo salvaje a la plancha con arroz nero de sepia y alioli de almendras 24,00€

*Grilled wild turbot with nero cuttlefish rice and almond aioli*

Turbot salvatge a la planxa amb arròs nero de sípia i allioli de ametlles

*Turbot sauvage grillé avec riz noir de seiche et aioli aux amandes*

Cigalas al grill con ensalada de temporada 29,90€

*Grilled Crayfish with seasonal salad*

Escamarlans a la graella amb amanida de temporada

*Langoustines grillées avec salade de saison*

Entrecot de vaca en adobo oriental, patatas primor rellenas de salsa diabla 24,50€  
de aji amarillo y brócolis bimi al vapor. (\*30 días de maduración)

*Beef sirloin marinated in asian sauce, baby potatoes stuffed with diabla sauce of  
yellow aji and steamed broccoli bimi (\*30 days aged beef)*

Entrecot de vaca en adob oriental, patates primor farcides de salsa  
diabla de aji groc i bròquil bimi al vapor. (\* 30 dies de maduració)

*Entrecôte de boeuf à la marinade orientale, pommes de terre farcies à la sauce diabla de  
poivron jaune et brocoli bimi à la vapeur. (\* 30 jours de maturation)*

Hamburguesa Shôko: Ternera, queso, ensalada, tomate, bacon, cebolla caramelizada,  
salsa de mostaza Dijon y patatas fritas 16,50€

*Shôko Burger: Veal, cheese, salad, tomato, bacon, caramelized onion,  
Dijon mustard sauce and French fries.*

Hamburguesa Shôko: Vedella, formatge, amanida, tomàquet, bacó, ceba caramel·litzada,  
salsa de mostassa Dijon i patates fregides

*Shôko Burger: Veau, fromage, salade, tomate, bacon, oignon caramélisé,  
sauce moutarde de Dijon et patates frites.*

Pappardelle con setas de temporada y carpaccio de trufa negra 19,50€

*Pappardelle with seasonal mushrooms and black truffle carpaccio*

Pappardelle amb bolets de temporada i carpaccio de tòfona negra

*Pappardelle aux champignons de la saison et carpaccio de truffe noire*

Wok de pollo y verduras tradicional con guindilla y albahaca y crujiente de papel de arroz 19,90€

*Traditional chicken and vegetables wok with chili pepper and basil with crispy rice paper*

Wok de pollastre i verdures tradicional amb bitxo i alfàbrega amb crujent de paper d'arròs

*Wok traditionnel au poulet et aux légumes avec du chili, basilic et du papier de riz croustillant*

Arroz frito cantonés en wok, con pato Pekín, pollo, gambas y brotes de soja 19,50€

*Cantonese fried rice wok, with Peking duck, chicken, prawns and bean sprouts*

Arròs fregit cantonès en wok, amb ànec Pequín, pollastre, gambes i brots de soja

*Riz frit cantonais au wok, avec canard de Pékin, poulet, crevettes et germes de soja*

# PEQUEÑAS PORCIONES DE CAPRICHOS

/ SMALL PORTIONS OF WHIM / PETITES PORCIONS DE CAPRITX

## PETITES PORTIONS DE CAPRICE

Edamame salteado

Sautéed edamame

Edamame saltejat

Sauté d'Edamame

5,00€

El arroz blanco del Delta

White rice from the Delta

Arròs blanc del Delta

Riz blanc Delta

4,00€

Patatas fritas o asadas

French fries or roasted potatoes

Patates fregides o rostides

Pommes de terre frites ou rôties

4,00€

Bol de ensalada

Salad bowl

Bol d'amanida

Bol de salade

4,00€

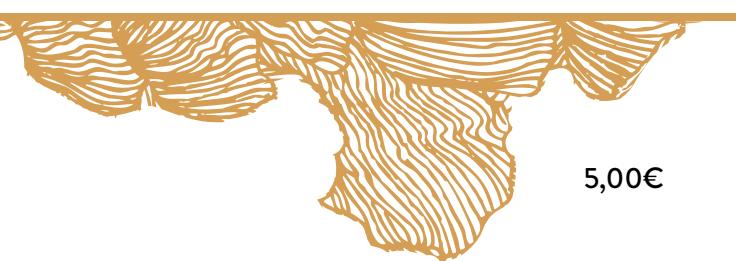
Bol udon

Bowl of udon

Bol udon

Bol udon

4,00€



# PAELLAS

---

**PAELLA MARINERA** 21,95€ (p.p.)

Sepia, gambas, mejillones y almejas

**SEAFOOD PAELLA**

Cuttlefish, prawns, mussels and clams

**PAELLA MARINERA**

Sípia, gambes, musclos i cloïsses

**PAELLA MARINERA**

Seiche, crevettes, moules et palourdes

**ARROZ NEGRO CON TINTA DE CALAMAR** 21,95€ (p.p.)

Sepia, gambas y almejas

**BLACK RICE WITH SQUID INK**

Cuttlefish, prawns and clams

**ARRÒS NEGRE AMB TINTA DE CALAMAR**

Sípia, gambes i cloïsses

**RIZ NOIR AVEC ENCRE DE CALMAR**

Seiches, crevettes et palourdes

**PAELLA DE MONTAÑA** 19,00€ (p.p.)

Pollo y verduras

**MOUNTAIN PAELLA**

Chicken and vegetables

**PAELLA DE MONTANYA**

Pollastre i verdures

**PAELLA DE MONTAGNE**

Poulet et légumes

**PAELLA MAR Y MONTAÑA** 20,95€ (p.p.)

Pollo, sepia, almejas y mejillones

**SEA AND LAND PAELLA**

Chicken, cuttlefish, clams and mussels

**PAELLA MAR I MUNTANYA**

Pollastre, sípia, cloïsses i musclos

**PAELLA MER ET MONTAGNE**

Poulet, seiche, palourdes et moules

Las paellas son para un mínimo de dos personas

Paellas are for a minimum of two people

Les paelles són per a un mínim de dues persones

Les paellas sont pour un minimum de deux personnes

# TAPAS

---



Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate

16,50€

Acorn-fed iberian ham with “glass bread” and tomato

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre i tomàquet

Jambon ibérique de bellota avec pain et tomate

Calamares a la andaluza

13,90€

Fried “andalusian style” calamari

Calamars a l'andalusa

Calmars à l'andalouse

Mejillones a la plancha o al vapor

9,00€

Grilled or steamed mussels

Musclos a la planxa o al vapor

Moules grillées ou cuites à la vapeur

Almejas a la plancha

13,90€

Grilled clams

Cloïsses a la planxa

Palourdes grillées

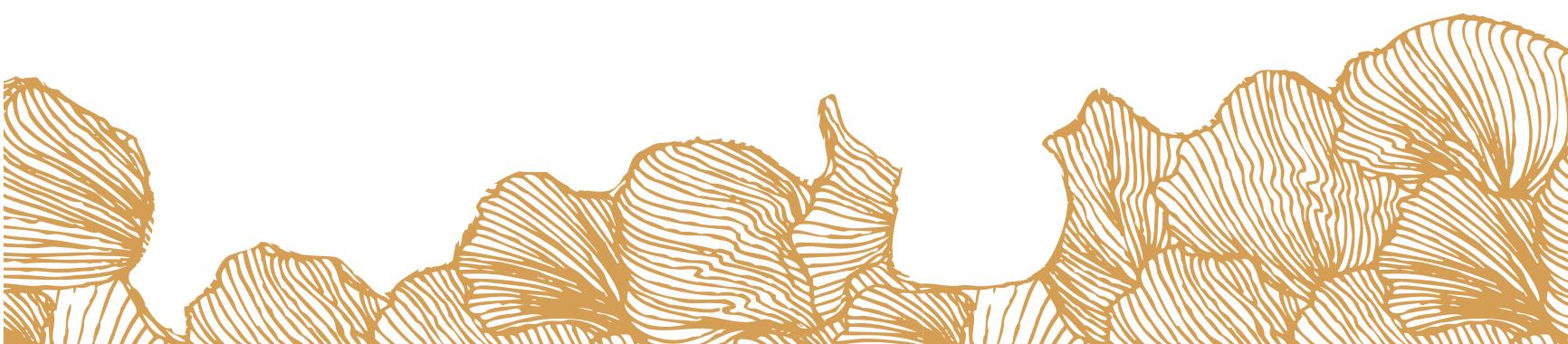
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota con emulsión de trufa negra (precio/unidad)

2,50€

Homemade acorn-fed iberian ham croquettes with black truffle emulsion (price/unit)

Croquetas de pernil ibèric de gla amb emulsió de tòfona (preu/unitat)

Croquettes maison de jambon ibérique avec émulsion de truffe noire (prix / unité)



# TAPAS

---



**Patatas bravas estilo Shôko**

*Traditional spanish spicy potatoes Shôko style*

**Patates braves estil Shôko**

*Pommes de terre pimentées*

5,00€

**Olivas verdes de Sicilia con crostini y alioli casero**

*Green olives from Sicily with crostini bread and homemade aioli*

**Olives vertes de Sicília amb crostini i allioli casolà**

*Olives vertes de Sicile avec crostini et aïoli maison*

4,50€

**Crocante de pollo de corral marinado y rebozado en panko con mayonesa japonesa**

*Crispy free-range chicken marinated and battered in panko with japanese mayonnaise*

**Crocant de pollastre de corral marinat i arrebossat en panko amb maionesa japonesa**

*Poulet de ferme croquant mariné et pané au panko avec mayonnaise japonaise*

9,75€

**Pan de cristal con tomate**

*Glass bread with tomato*

**Pa de vidre amb tomàquet**

*Pain à la tomate*

3,90€





# Postres / Desserts / Postres

---

**AMAZONIA**

Cheesecake con espuma de fruta de la pasión y albaricoque  
Cheesecake with passion fruit and apricot foam  
Cheesecake amb escuma de fruita de la passió i albercoc  
Gâteau au fromage avec mousse de fruit de la passion et abricot

7,50€

**DOLCE ESPRESSO**

Cremoso de chocolate blanco, bizcocho bañado en café acompañado con  
mousse de cacao y café con leche  
Creamy white chocolate, sponge cake dipped in coffee accompanied with a mousse  
of cocoa and coffee with milk  
Cremós de xocolata blanca, pa de pessic banyat en cafè acompañat amb  
mousse de cacau i cafè amb llet  
Crèmeux de chocolat blanc, gâteau éponge de café accompagnée  
de mousse de cacao et café au lait

7,50€

**SHÔKOLATE LÔVERS**

Pastel de mousse de chocolate negro con corazón de ganache de frutos rojos  
y crema de frambuesa helada  
Black chocolate mousse cake with a heart of red fruit ganache  
and frosted raspberry cream  
Pastís de mousse de xocolata negra amb cor de ganache de fruits vermellos  
i crema de gerds gelada  
Gâteau mousse au chocolat noir avec cœur de ganache aux fruits rouges  
et crème de framboise surgelée

9,00€

**Surtido de helados y sorbetes**

Assorted ice cream and sorbets  
Assortiment de gelats i sorbets  
Assortiment de glaces et sorbets

6,00€

**Selección de fruta del Chef**

Chef's Fruit Selection  
Selecció de fruita de l'Xef  
Sélection de fruits du Chef

7,00€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / IVA INCLÒS / TVA INCLUSE





S A Ô K O

#TheShokoExperience

## Cava

---

<b>Juvé &amp; Camps Reserva de la Familia</b> <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	33 €
<b>Juvé &amp; Camps Reserva Rosé</b> <i>Pinot Noir</i>	38 €
<b>Kripta Brut Nature Gran Reserva</b> <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	72 €
<b>Opus Evolution</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	50 €

## Prosecco

---

<b>Malibran Dry</b> <i>Glera</i>	35 €
-------------------------------------	------

## Champagne

---

### BRUT

<b>Lanson Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	79 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	79 €
<b>Mumm Cordon Rouge Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	85 €
<b>Veuve Clicquot Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	85 €
<b>Krug</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	260 €
<b>Perrier-Jouët Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	120 €
<b>Perrier-Jouët Brut Belle Époque</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	360 €
<b>Dom Pérignon Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	250 €
<b>Dom Pérignon P2</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	350 €
<b>Cristal Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	270 €
<b>Armand de Brignac Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	310 €



## **ROSÉ**

<b>Lanson Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	85 €
<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	85 €
<b>Billecart-Salmon Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110 €
<b>Laurent-Perrier Rosé</b> <i>Pinot Noir</i>	125 €
<b>Dom Pérignon Rosé</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	430 €
<b>Perrier-Jouët Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	140 €
<b>Veuve Clicquot Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	95 €
<b>Cristal Rosé</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	490 €
<b>Armand de Brignac Rosé</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	540 €
<b>Perrier-Jouët Belle Époque Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	480 €

## **BLANC DE BLANCS**

<b>Lanson Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay</i>	95 €
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay</i>	95 €

## **ON ICE**

<b>Lanson White Label</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	95 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	95 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	105 €
<b>Moët &amp; Chandon N.I.R</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110 €

**MAGNUM (1,5L)**

<b>Lanson Black Label Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	150 €
<b>Lanson White</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	180 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	170 €
<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	190 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	200 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	220 €
<b>Moët &amp; Chandon N.I.R</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	205 €
<b>Mumm Cordon Rouge Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	190 €
<b>Laurent-Perrier Rosé</b> <i>Pinot Noir</i>	255 €
<b>Veuve Clicquot Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	190 €
<b>Armand de Brignac Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	650 €
<b>Armand de Brignac Rosé</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	1,000 €
<b>Dom Pérignon Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	515 €
<b>Dom Pérignon Rosé</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	875 €
<b>Cristal Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	550 €
<b>Cristal Rosé</b> <i>Pinot Noir</i>	970 €



# Vino Blanco · White Wine

---

## CATALUÑA · CATALONIA

### PENEDÉS D.O

<b>Viña Esmeralda</b>	26 €
<i>Moscatel, Gewürztraminer</i>	
<b>Fransola</b>	48 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Jean Leon Blanco</b>	33 €
<i>Chardonnay</i>	

### PRIORAT D.O

<b>Clos Nelin</b>	58 €
<i>Garnacha Blanca, Macabeo</i>	

### TERRA ALTA D.O

<b>Rebels de Batea</b>	26 €
<i>Garnacha Blanca</i>	

### CONCA DE BARBERÀ D.O

<b>Sons de Prades</b>	48 €
<i>Chardonnay</i>	
<b>Milmanda</b>	120 €
<i>Chardonnay</i>	

## NACIONALES · NATIONALS

### RUEDA D.O

<b>José Pariente</b>	29 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Belondrade y Lurton</b>	48 €
<i>Verdejo</i>	
<b>Camino de Magarín</b>	36 €
<i>Verdejo</i>	

### RÍAS BAIXAS D.O

<b>Pazo das Bruxas</b>	26 €
<i>Albariño</i>	
<b>Terras Gauda</b>	33 €
<i>Albariño, Loureiro, Caíño Blanco</i>	

## ALEMANIA · GERMANY

### MOSEL D.O

<b>Dr Loosen</b>	38 €
<i>Riesling</i>	

## **ITALIA • ITALY**

GAVI D.O.C.G.		
<b>Minaia</b>		40 €
Cortese		
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.		
<b>Il Falchetto</b>		36 €
Moscato		
ALTO ADIGE DOC		
<b>Tramin</b>		47 €
<i>Gewürztraminer</i>		
GRECO DI TUFO D.O.C.G.		
<b>Petilia</b>		39 €
<i>Greco di Tufo</i>		
FRIULI VENEZIA D.O		
<b>Jermann</b>		53 €
<i>Pinot Grigio</i>		

## **FRANCIA • FRANCE**

LOIRE D.O		
<b>Sancerre Pascal Jolivet</b>		53 €
<i>Sauvignon Blanc</i>		
<b>Pouilly Fumé De Ladoucette</b>		53 €
<i>Sauvignon Blanc</i>		
MÂCON-VERZÉ D.O		
<b>Domaine Leflaive Mâcon-Verzé</b>		60 €
<i>Chardonnay</i>		
BOURGOGNE D.O		
<b>Montagny Premier Cru</b>		60 €
<i>Chardonnay</i>		
CHABLIS D.O		
<b>Domaine Nathalie</b>		45 €
<i>Chardonnay</i>		

## **NUEVO MUNDO • NEW WORLD**

NEW ZELAND		
<b>Cloudy Bay</b>		50 €
<i>Sauvignon Blanc</i>		
CALIFORNIA		
<b>Marimar Acero</b>		60 €
<i>Chardonnay</i>		

## **MAGNUM**

PENEDÈS D.O		
<b>Vinya Esmeralda 1,5L</b>		60 €
<i>Moscotel, Gewürztraminer</i>		



## Vino Rosado · Rosé Wine

---

### FRANCIA · FRANCE

AOC CÔTES DE PROVENCE D.O	
<b>Domaines Ott</b>	60 €
<i>Garnacha, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Prestige</b>	31 €
<i>Garnacha, Cinsault</i>	
<b>Whispering Angel</b>	42 €
<i>Garnacha, Rolle (Vermentino), Cinsault</i>	

### MAGNUM

AOC CÔTES DE PROVENCE D.O	
<b>Domaines Ott 1,5L</b>	110 €
<i>Garnacha, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon</i>	

## Vino Tinto · Red Wine

---

### CATALUÑA · CATALONIA

EMPORDÀ D.O	
<b>Somiadors</b>	36 €
<i>Cariñena, Garnacha</i>	
MONTSANT D.O	
<b>El Senat del Montsant</b>	33 €
<i>Cariñena, Garnacha, Syrah</i>	
<b>Octonia</b>	48 €
<i>Garnacha</i>	
PRIORAT D.O	
<b>Camins del Priorat</b>	39 €
<i>Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	
<b>GR 174</b>	44 €
<i>Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha</i>	

### NACIONALES · NATIONALS

TORO D.O	
<b>Numanthia</b>	75 €
<i>Tinta de Toro</i>	
<b>Termanthia</b>	270 €
<i>Tinta de Toro</i>	
<b>Pintia</b>	65 €
<i>Tinta de Toro</i>	
RIBERA DEL DUERO D.O	
<b>Pago Capellanes Crianza</b>	59 €
<i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Emilio Moro Crianza</b>	40 €
<i>Tinto Fino</i>	
<b>Carmelo Rodero Crianza</b>	45 €
<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Celeste Crianza</b>	45 €
<i>Tinto Fino (Tempranillo)</i>	

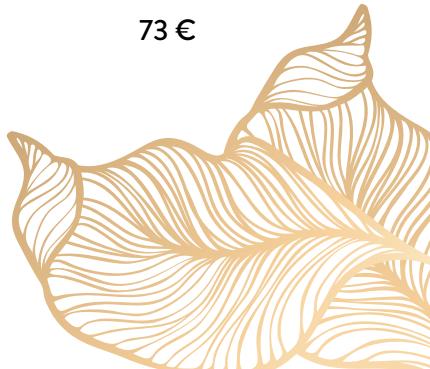
<b>Alión</b>	<b>85 €</b>
<i>Tinto Fino</i>	
<b>Vega Sicilia Valbuena</b>	<b>170 €</b>
<i>Tinto Fino, Merlot</i>	
<b>Vega Sicilia Único</b>	<b>360 €</b>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i>	
<b>Flor de Pingus</b>	<b>220 €</b>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i>	
 <b>CASTILLA Y LEÓN D.O</b>	
<b>Mauro</b>	<b>60 €</b>
<i>Tempranillo, Syrah</i>	
 <b>RIOJA D.O</b>	
<b>Gaudium</b>	<b>65 €</b>
<i>Tempranillo, Graciano</i>	
<b>Roda Reserva</b>	<b>84 €</b>
<i>Tempranillo, Graciano</i>	
 <b>MADRID D.O</b>	
<b>Dehesa Valquejigoso</b>	<b>55 €</b>
<i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Negral</i>	

## ITALIA • ITALY

 <b>TOSCANA D.O</b>	
<b>Tignanello</b>	<b>115 €</b>
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<b>Bolgheri Sassicaia</b>	<b>300 €</b>
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>70 €</b>
<i>Sangiovese</i>	
<b>Il picchio Chianti Classico</b>	<b>50 €</b>
<i>Sangiovese, Canaiolo</i>	
 <b>PIEMONTE D.O</b>	
<b>Barolo</b>	<b>80 €</b>
<i>Nebbiolo</i>	
 <b>VENETO D.O</b>	
<b>Tommasi Ripasso della Valpolicella</b>	<b>60 €</b>
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	

## FRANCIA • FRANCE

 <b>BORDEAUX D.O</b>	
<b>Mouton Cadet Réserve Saint-Emilion</b>	<b>50 €</b>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	
<b>Petrus Pomerol</b>	<b>3.900 €</b>
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Château La Mission Haut-Brion</b>	<b>1.000 €</b>
<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	
<b>Château La Mondotte</b>	<b>300 €</b>
<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	
<b>Château La Serre</b>	<b>110 €</b>
<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	
 <b>BOURGOGNE D.O</b>	
<b>Jean Collet Et Fils</b>	<b>65 €</b>
<i>Pinot Noir</i>	
<b>Beaune du Château 1er Cru</b>	<b>73 €</b>
<i>Pinot Noir</i>	



**NUEVO MUNDO · NEW WORLD**  
CALIFORNIA  
**Marimar Mas Cavalls**  
*Pinot Noir*

79 €

CHILE  
**Manso de Velasco**  
*Cabernet Sauvignon*

87 €

## MAGNUM

PRIORAT D.O  
**Camins del Priorat**  
*Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah*

75 €

RIBERA DEL DUERO D.O  
**Emilio Moro Crianza**  
*Tinto Fino*

72 €

## Por Copa · By the Glasss

---

### VINO TINTO · RED WINE

RIOJA D.O  
**Altos Ibéricos**  
*Tempranillo*

4,5 €

TOSCANA D.O  
**Montepulciano d'Abruzzo**  
*Montepulciano*

6 €

### VINO BLANCO · WHITE WINE

RUEDA D.O  
**Verdeo**  
*Verdejo*

5 €

ITALIA D.O  
**Girlan**  
*Pinot Grigio*

7 €

### CHAMPAGNE

**Moët & Chandon Brut Imperial**  
**Moët & Chandon Rosé**

12 €

15 €