

## Tierra

**MAGRET DE POLLO CANARIO**  
Magret de pollo canario, salsa de Champagne y tandoori - **25**

**PRESA IBÉRICA AL ESTILO PAYÉS**  
(Min. 2 Personas) Presa ibérica de bellota a la parrilla, glaseada con miel y sobrasada, servida entera con "papas arrugadas" - **29 p.p**

**SOLOMILLO BMI SKY LOUNGE**  
Solomillo de ternera, jugo de cereza y mostaza, queso fresco y judías verdes - **36**

**WAGYU BURGER**  
Hamburguesa de carne japonesa, servida con trufa de temporada, queso suizo Gruyère, jamón de Wagyu y mostaza de pera - **38**

## Para Empezar

**JAMÓN IBERICO 5J**  
Jamón ibérico de bellota 5J y pan rustico con tomate - **32**

**LANGOSTINOS TIGRE**  
Langostinos tigre en tempura con salsa de chili y mahonesa de curry rojo - **16**

**CROQUETAS DE PARMESANO Y PICAÑA**  
Croquetas cremosas de parmesano, carpaccio de picaña madurada y mostaza encurtida - **14**

**BERENJENAS AL TZATZIKI**  
Berenjenas a la parrilla con tzatziki de hierbas, almendras y granada - **14**

**PULPO BMI SKY LOUNGE**  
Pulpo a la parrilla sobre patata morada y emulsión de aji amarillo - **24**

**CRUDITÉS ECOLÓGICOS**  
Crudités de verduras de temporada con humus ahumado - **18**

## Ensaladas

**ENSALADA DE TOMATES**  
Tomates canarios, mozzarella fresca, remolachas, melón y albahaca - **17**

**LA NIÇOISE**  
Ensalada nizarda de tataki de atún rojo del Mediterráneo, papa canaria, judías Kenia, tomate semi seco, y aceituna negra crujiente - **22**

## Especiales BMI Sky Lounge

**CHULETÓN WAGYU**  
Tierna carne de buey negro de raza japonesa Tajima acompañada con dos guarniciones a elección - **22 (100 g.)**

**CANGREJO REAL Y JOSPER**  
Cangrejo real cocinado en nuestro horno a carbon Josper, ensalada de cangrejo real, manzana y chili rojo, salsa de cilantro, dressing de mango y mayonesa de humo - **42**

**WAGYU JAPONÉS A5 CERTIFICADO, PREFECTURA MIYAZAKI**  
Lomo bajo de Wagyu acompañado con dos guarniciones a elección - **75**

**CIGALAS A LA PLANCHA**  
Crustáceo de sabor dulce, originario de la profundidad de nuestro mar Mediterráneo - **19 (100 g.)**

## En Crudo

**OSTRAS GILLARDEU Nº2 | 1 PC**  
• Natural - **7**  
• Ponzu nikkei de Kumquat - **7**  
• Coco, lima y sésamo - **7**  
• Aguachile de jalapeño y cilantro - **7**

**TARTAR ROSA**  
Tartar de vaca vieja madurada con huevo de codorniz, trufa de temporada y emulsión de anchoas - **24**

**CEVICHE BLUE**  
Ceviche de corvina salvaje, batata, maíz crujiente peruano y leche de tigre infusionada con mango - **18**

## Pasta y Arroz

**RIGATONI CON BOGAVANTE**  
Rigatoni pasta, bogavante nacional, salsa de tomate casera y albahaca - **38**

**FIDEOS PAD THAI**  
Fideos de arroz salteados al wok con verduras, tofu, cacahuete tamarindo al estilo Pad Thai - **18**

## Mar

**LA PESCA DEL DÍA**  
Pregunta a tu camarero por la mejor oferta del día - **p.s.m.**

**SUPREMA DE PESCADO DEL DÍA**  
Lomo de pescado fresco del día - **28**

**VIEIRAS IBÉRICAS**  
Vieiras a la plancha con crema de jamón ibérico, maíz ahumado, enoki deshidratado y toque de lima - **27**

**SALMÓN MANGO**  
Salmón al curry de mango, kale, zanahoria y okra - **28**

## Veggie

**GAZPACHO**  
Gazpacho de zanahoria y pepino con sorbete de tomate y menta - **9**

**VERDURAS AL WOK**  
Verduras de temporada salteadas al wok con mojo de aguacate, emulsión de hierbas y queso azul - **18**

## Para acompañar

**PIMIENTOS DE PADRÓN**  
Pimientos de Padrón originarios de Galicia, servidos fritos con miso y limón - **5**

**PATATAS CASERAS**  
Patatas fritas caseras de cocción triple - **6**

**CHIPS CANARIOS**  
Chips de plátano macho, guacamole y pipas de girasol garrapiñadas - **7**

**BROCCOLINI**  
Broccolini al vapor con ponzu, chili y ajo - **7**

**ARROZ**  
Arroz salteado con almendras y hierbas - **5**

**EDAMAME**  
Vainas de soja hervidas en agua con sal y toques picantes - **6**

\*TODO EL PESCADO CRUDO HA SIDO PREVIAMENTE CONGELADO POR 24 HORAS A -25°

## Earth

### CANARIAN FREE RANGE CHICKEN

Free-range chicken breast, Champagne and tandoori sauce - **25**

### PRESA IBÉRICA AL ESTILO PAYÉS

(Min. 2 People) Grilled acorn fed Iberian pork shoulder, glazed with honey and sobrasada, served whole with "papas arrugadas" - **29 p.p**

### SOLOMILLO BMI SKY LOUNGE

Beef tenderloin, cherry and mustard sauce, fresh cheese and green beans - **36**

### WAGYU BURGER

Japanese beef burger served with Swiss Gruyère cheese, seasonal black truffle, Wagyu ham and pear mustard - **38**

## To Start

### JAMÓN IBERICO 5J

Iberian ham 5J, homemade bread with tomato - **32**

### TIGER PRAWNS

Tiger prawns tempura with chili sauce and red curry mayonnaise - **16**

### PARMESAN AND BEEF CROQUETTES

Creamy Parmesan croquettes, dry aged beef rump carpaccio and pickled mustard - **14**

### AUBERGINES "AL TZATZIKI"

Roasted aubergines, fresh herbs tzatziki, almonds and pomegranate - **14**

### PULPO BMI SKY LOUNGE

Grilled octopus, purple potato and yellow aji emulsion - **24**

### VEGETABLE CRUIDITÉS

Vegetable crudités with smoked hummus - **18**

## Salads

### TOMATO SALAD

Canary tomatoes, fresh mozzarella, beetroot, melon and basil - **17**

### LA NIÇOISE

Niçoise salad, Mediterranean bluefin tuna, black potato, Kenyan beans, semi-dried tomato and crispy black olive - **22**

## BMI sky lounge specials

### CHULETÓN WAGYU

Tender Japanese Tajima black beef accompanied by a choice of two side dishes - **22 (100 g.)**

### JAPANESE WAGYU A5 CERTIFIED, MIYAZAKI PREFECTURE

Wagyu sirloin steak accompanied by a choice of two side dishes - **75**

### KING CRAB & JOSPER

Grilled king crab cooked in our Josper charcoal oven, apple and red chili salad, coriander sauce, mango dressing and smoked mayonnaise - **42**

### NORWAY LOBSTER

Norway lobster selected and served with two sides dishes of customer's choice - **19 (100 g.)**

## Raw

### GILLARDEAU OYSTERS N°2 | 1 PC

- Natural - **7**
- Kumquat Nikkei Ponzu - **7**
- Coconut, lime and sesame - **7**
- Jalapeño and coriander Aguachile - **7**

### TARTAR ROSA

Beef tartare with quail egg, seasonal fresh truffle and anchovy emulsion - **24**

### CEVICHE BLUE

Stone bass ceviche, sweet potato, Peruvian crispy corn and mango tiger's milk - **18**

## Pasta and Rice

### RIGATONI WITH SPANISH LOBSTER

Rigatoni pasta, Spanish lobster, homemade tomato sauce and basil - **38**

### FIDEOS PAD THAI

Rice noodles and vegetables wok Pad Thai style with tofu, peanut and tamarind - **18**

## Sea

### FISH OF THE DAY

Ask our waiters for the best suggestion - **p.s.m.**

### FISH LOIN OF THE DAY

Fresh fish loin of the day - **28**

### VIEIRAS IBÉRICAS

Grilled scallops with Iberian ham cream, smoked corn, dehydrated enoki and lime - **27**

### SALMÓN MANGO

Salmon, mango curry, kale, carrot and okra - **28**

## Veggie

### GAZPACHO

Carrot and cucumber gazpacho with tomato and mint sorbet - **9**

### VERDURAS AL WOK

Seasonal vegetables stir-fry, avocado dressing, blue cheese and herbs emulsion - **18**

## Accompaniment

### FRIED PADRON PEPPERS

Padrón peppers from Galicia served fried with miso and lemon - **5**

### HOMEMADE FRIES

Homemade triple cooked chunky chips - **6**

### CANARIAN CHIPS

Plantain chips, guacamole, and caramelized sunflower seeds - **7**

### BROCCOLINI

Steamed broccolini with ponzu, chili and garlic - **7**

### RICE

Sautéed rice with almonds and herbs - **5**

### EDAMAME

Soybeans in the pod, boiled in salted water and hints of spice - **6**

\*RAW FISH HAS BEEN PREVIOUSLY FROZEN AT -25°C FOR AT LEAST 24 HOURS

In compliance with and implementation of the European Regulation, we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.. - **IGIC INCLUDED**

## Sashimi (4 pcs) y Nigiris (2 pcs)

### AKAMI - 12

Lomo de atún rojo "Bluefin"

### TORO / CHUTORO - 14

Ventresca de atún rojo "Bluefin" (graso)

### HAMACHI - 10

Medregal

### SAKE - 8

Salmón

### SUZUKI - 9

Lubina "Aquanaria"

### HOTATE - 12

Vieira (unidad)

### KINMEDAI - 9

Fula de altura

### SHIME SABA - 8

Caballa del Atlántico curada

## Sashimi Moriawase

### SELECCIÓN DE 3 - 26

Selección de 3 pescados (2-3 personas)

### SELECCIÓN DE 6 - 52

Selección de 6 pescados / mariscos (4-6 personas)

## Maki Rolls (8 pcs)

### SALMON-AGUACATE - 17

Salmón marinado, esparrago, aguacate soasado, sésamo, salsa de yuzu y wasabi

### ATÚN PICANTE - 19

Atún rojo, salsa de chili dulce, flakes de tempura, mayonesa picante y chips de ajo

### CALIFORNIA - 19

Buey de mar, mayonesa japonesa, aguacate, pepino y tobiko

### VEGETARIANO - 18

Daikon y berenjena encurtida, aguacate, pepino, furikake y mayonesa vegana de tofu y trufa

### UNAGI - 22

Anguila braseada, foie gras, takuan, cebollino, salsa unagi y cebolla crujiente

### EBI - 24

Langostino tigre crujiente, takuan, tobiko, kimchi y vinagreta de mango

### CANARIAS - 19

Salmonete, atún, pepino, daikon, aguacate, cilantro y teriyaki

## Sashimi (4 pcs) & Nigiris (2 pcs)

### **AKAMI - 12**

Bluefin tuna loin

### **TORO / CHUTORO - 14**

Bluefin tuna belly (fatty)

### **HAMACHI - 10**

Amberjack

### **SAKE - 8**

Salmon

### **SUZUKI - 9**

Sea bass Aquanaria

### **HOTATE - 12**

Scallop (per piece)

### **KINMEDAI - 9**

Splendind alfonsino

### **SHIME SABA - 8**

Cured Atlantic mackerel

## Sashimi Moriawase

### **SELECTION OF 3 - 26**

Selection of 3 fish (2-3 people)

### **SELECTION OF 6 - 52**

Selection of 6 fish / seafood (4-6 people)

## Maki Rolls (8 pcs)

### **SALMON-AVOCADO - 17**

Marinated salmon, asparagus, roasted avocado, sesame, yuzu and wasabi sauce

### **SPICY TUNA - 19**

Bluefin tuna, sweet chili sauce, tempura flakes, spicy mayonnaise and garlic chips

### **CALIFORNIA - 19**

Crab, Japanese mayonnaise, avocado, cucumber and tobiko

### **VEGETARIAN - 16**

Daikon and pickled eggplant, avocado, cucumber, furikake, vegan tofu and black truffle mayonnaise

### **UNAGI - 22**

Braised eel, foie gras, takuan, chives, tare sauce and crispy onion

### **EBI - 24**

Crispy tiger prawn, takuan, aged beef ham, tobiko, kimchee and mango vinaigrette

### **CANARIAS - 19**

Red mullet, tuna, cucumber, daikon, avocado, coriander and teriyaki

## Frozen cocktails

### FREEZING PEACH - 12

Absolut vodka, melocotón, lima, azúcar y licor de melocotón

### STRAWBERRY ON ICE - 12

Beefeater Pink gin, licor de fresa, lima, fresa y azúcar

### COLD COLD BERRIES - 12

Avión Silver tequila, crema de cassis, lima, azúcar y frambuesa

### FROSTY MANGO - 12

Bacardi ron, Cointreau, lima, azúcar y mango

## Signature cocktails

### SUNSET BOULEVARD - 12

Absolut vodka, licor de maracuyá, vainilla, sandía y lima

### ALMOND FLOWER - 12

Beefeater gin, Disaronno, jengibre, zumo de pomelo y ginger ale

### SPARKLING SOUL - 13

St. Petroni vermello vermouth, Beefeater Light gin, pomelo, melón, lima y G.H. Mumm

### TEMPTATION - 12

Bombay Sapphire gin, Cointreau, sirope de pomelo y pimienta rosa, lima, mango y arándanos

### BMI CAIPIROSKA - 13

Absolut Elyx vodka, sirope de jengibre y limón

### FEED YOUR SENSES - 12

Avión Silver tequila, licor de lychee, maracuyá, piña, fresa y lima

### PEACH AND ALMOND SOUR - 12

Glenlivet 15 whisky, Disaronno, sirope de jengibre y limón, clara de huevo, melocotón, lima y organics ginger ale

### VIBRANTE - 9

Martini Vibrante, vainilla, lima y soda (sin Alcohol)

### HAVANA MOJITO - 12

Havana 7 ron, hierbabuena, lima, azúcar y soda

### SWEDISH LADY - 13

Absolut vodka, licor de lychee, sirope de anís y fresa, sandía, lima y ginger beer

### GINGER AND PEAR - 13

Grey Goose vodka, Xanté, sirope de jengibre y limón, pera, lime y ginger beer

### JIMI HENDRICK'S - 12

Hendrick's gin, Absolut vodka, sirope de pomelo y pimienta rosa, sirope de rosas, manzana, pepino y lima

### FIRST CLASS - 13

Absolut vodka, Xanté, sirope de vainilla y cardamomo, lima, uvas y G.H. Mumm

### VIVA LA VIDA - 12

Patrón Silver tequila, St. Germain, clara de huevo, azúcar, lima y organics viva mate

### MAESTRO - 12

Havana Maestro ron, St. Germain, melocotón, lima y ginger beer

### ABSOLUT PASSION - 13

Absolut Elyx vodka, Cointreau, sirope de anís y fresa, guayaba, maracuyá y lima

### LIGHTNESS - 12

Ballantines Light whisky, Xanté, azúcar, pomelo y lima

### 24 SENSATIONS - 13

Beefeater 24 gin, St. Petroni blanco vermouth, sirope de vainilla y cardamomo, piña, lima y G.H. Mumm

### RUM CONNECTION - 12

Zacapa 23 ron, Grand Marnier, lima, sirope de vainilla, mango y clara de huevo

### LIGHT HOUSE MULE - 13

Absolut Elyx vodka, guayaba, azúcar, lima, angostura aromatic bitters y ginger beer

TODOS LOS SIROPES SON CASEROS

## Sangria

- Vino rosado, blanco o tinto - 25 <sup>(100CL)</sup> / 35 <sup>(150CL)</sup>
- Con botella de cava - 36 <sup>(150CL)</sup>
- Con botella de G.H. Mumm Cordon Rouge Brut - 95 <sup>(150CL)</sup>
- Con botella de G.H. Mumm Cordon Rouge Rosé - 105 <sup>(150CL)</sup>
- Con botella de Perrier Jouët Belle Epoque - 285 <sup>(150CL)</sup>

## Vodka\*

### ABSOLUT - 10 / 100

100CL

### ABSOLUT - 180

175CL

### ABSOLUT ELYX - 12 / 180

100CL

### GREY GOOSE - 12 / 180

100CL

### GREY GOOSE - 280

150CL

### BLAT - 12 / 180

70CL

## Ron\*

### HAVANA CLUB 3 Años - 10 / 100

### HAVANA CLUB 5 Años - 10 / 120

100CL

### HAVANA CLUB 7 Años - 12 / 130

### HAVANA CLUB - 14 / 160

Selección de Maestro

### BACARDI - 10 / 120

### BACARDI 8 - 13 / 140

100CL

### SANTA TERESA 1796 - 14 / 160

### BARCELÓ AÑEJO - 10 / 110

### ALDEA TRADICIÓN - 16 / 180

### ZACAPA 23 - 15 / 180

### ZACAPA XO - 27 / 250

## Ginebra\*

### BEEFEATER - 10 / 120

100CL

### BEEFEATER 24 - 12 / 130

### BEEFEATER PINK - 10 / 100

### BEEFEATER LIGHT - 10 / 100

### SEAGRAMS - 10 / 100

### BOMBAY BRAMBLE - 12 / 130

### BOMBAY SAPPHIRE - 12 / 120

### HENDRICK'S - 12 / 140

### MALFY - 12 / 120

### MONKEY 47 - 14 / 140

500CL

### MIRABEAU PINK ROSÉ - 12 / 120

## Brandy y Cognac\*

### CARLOS I IMPERIAL - 12 / 130

### MARTELL VS - 10 / 100

### MARTELL VSOP - 12 / 130

\* El precio incluye el refresco, excepto Red Bull y Fever Tree +2,00€.

## Whisky y Bourbon\*

### SCOTCH

**BALLANTINES - 10 / 95**

100CL

**BALLANTINES LIGHT - 10 / 95**

**CHIVAS 12 - 12 / 120**

**CHIVAS 18 - 18 / 180**

**CHIVAS MIZUNARA - 16 / 160**

**CHIVAS XV - 12 / 140**

**DEWAR'S 8 - 10 / 100**

**DEWAR'S 15 - 12 / 120**

**JOHNNIE WALKER Black Label - 13 / 140**

100CL

**JOHNNIE WALKER Gold Label - 14 / 160**

**JOHNNIE WALKER Blue Label - 35 / 350**

### SINGLE MALT

**THE GLENLIVET 12 - 12 / 120**

**THE GLENLIVET 15 - 18 / 195**

**THE GLENLIVET 18 - 20 / 220**

### IRISH

**JAMESON - 10 / 120**

100CL

### AMERICAN

**BULLEIT - 10 / 110**

**JACK DANIEL'S - 12 / 120**

100CL

### JAPANESE

**NIKKA COFFEY GRAIN - 16 / 160**

## Tequila / Mezcal\*

**AVIÓN SILVER - 12 / 110**

**AVIÓN REPOSADO - 14 / 120**

**AVIÓN AÑEJO - 16 / 130**

**AVIÓN RESERVA 44 - 30 / 300**

**PATRÓN SILVER - 13 / 130**

**PATRÓN REPOSADO - 15 / 140**

**PATRÓN AÑEJO - 17 / 150**

**PATRÓN XO - 12 / 110**

**BRUXO X - 12 / 110**

**MONTELOBOS - 14 / 160**

## Aperitivos y Digestivos\*

**ST. PETRONI BLANCO - 6 / 90**

**ST. PETRONI VERMELLO - 6 / 90**

**ST. PETRONI BITTER - 6 / 90**

**MARTINI BIANCO - 6 / 90**

**MARTINI ROSSO - 6 / 90**

**MARTINI FIERO - 6 / 90**

**MARTINI RESERVA RUBINO - 6 / 90**

**AMARO RAMAZZOTTI - 6 / 90**

**FERNET BRANCA - 6 / 90**

**JÄGERMEISTER - 6 / 90**

**SAMBUCA - 6 / 90**

**PERNOD - 6 / 90**

**RICARD - 6 / 90**

\* El precio incluye el refresco, excepto Red Bull y Fever Tree +2,00€.

## Cerveza

### GRIFO

**CARLSBERG - 5,5**

### BOTELLA

**ESTRELLA DAMM - 6**

**VICTORIA - 6**

**VICTORIA 0.0 - 5**

**TURIA - 6**

**INEDIT - 7**

## Agua y refrescos

**AGUA SIN GAS - 4**

Vilas del Turbón, 33CL

**AGUA SIN GAS - 6**

Vilas del Turbón, 75CL

**AGUA CON GAS - 5**

San Pellegrino, 50CL

**COCA COLA / ZERO - 4**

**FANTA NARANJA / LIMÓN - 4**

**SPRITE - 4**

**TÓNICA ROYAL BLISS CREATIVE - 4**

**TÓNICA ROYAL BLISS ZERO - 4**

**SODA ROYAL BLISS - 4**

**TÓNICA FEVER TREE - 5**

**GINGER BEER FEVER TREE - 5**

**RED BULL - 5**

**RED BULL SUGARFREE - 5**

**ORGANICS VIVA MATE - 5**

**ORGANICS GINGER ALE - 5**

**ORGANICS BLACK ORANGE - 5**

## Zumos

**ZUMO DE NARANJA NATURAL - 5**

**GREEN DETOX - 7**

Pepino, apio, manzana, lima y espirulina

**TROPICAL BLAST - 7**

Piña, mango, guayaba y menta

**RAIN FOREST - 7**

Açaí, plátano, fresa, zumo de naranja y agave

**THE CLASSIC - 7**

Manzana, zanahoria, zumo de naranja y jengibre

## Café

**ESPRESSO - 2.5**

**DOBLE ESPRESSO - 3.5**

**CAPPUCCINO - 3.5**

**AMERICANO - 2.5**

**CAFÉ CON LECHE - 3**

**CARAJILLO - 3.5**

**ICED LATTE - 4**

**ICED COFFEE - 5**

**IRISH COFFEE - 9**

**LATTE - 3.5**

## Infusiones

**DHARMA - 3.5**

Manzanilla, Rooibos Relax, English Breakfast Tea, Té rojo Cuerpo del Deseo, Té verde Jazmín, Té negro Pakistani

## Champagne

### BRUT

#### G.H. MUMM CORDON ROUGE

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay  
Copa - 14 | 75CL - 85

#### G. H. MUMM ICE XTRA

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 120

#### PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 95

#### PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

Chardonnay | 75CL - 275

#### DOM PÉRIGNON VINTAGE

Pinot Noir, Chardonnay | 75CL / 150CL - 290 / 750

#### LOUIS ROEDERER CRISTAL

Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 380

#### KRUG GRANDE CUVÉE

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 360

### ROSÉ

#### G.H. MUMM CORDON ROUGE ROSÉ

Pinot Noir, Chardonnay  
Copa - 16 | 75CL / 95CL - 95 / 220

#### PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 110

#### PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ

Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 350

#### LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 160

#### DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ

Pinot Noir, Chardonnay | 75CL - 520

## Vinos Blancos

### ANDALUCÍA

#### BOTANI

Moscatel de Alejandria | Copa - 6 | 75CL - 26

### RIOJA

#### AZPILICUETA

Viura | Copa - 7 | 75CL - 28

#### AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA

Viura | 75CL - 42

### SOMONTANO

#### ENATE

Gewürztraminer | 75CL - 32

### CASTILLA Y LEÓN

#### ABADIA RETUERTA LE DOMAINE

Sauvignon Blanc | 75CL - 74

#### OSSIAN

Verdejo | 75CL - 64

### GALICIA

#### LA CAÑA

Albariño | 75CL - 28

#### EL JARDÍN DE LUCÍA

Albariño | 75CL - 43

#### LAPOLA

Godello, Albariño, Doña Blanca | 75CL - 58

#### AVANCÍA CUVÉE DE O

Godello | 75CL - 34

### PENEDÉS

#### MIRANDA DÉSPIELLS

Chardonnay | 75CL - 32

### RUEDA

#### TARSUS

Verdejo | Copa - 6 | 75CL - 24

#### BELONDRADE Y LURTON

Verdejo | 75CL - 74

### CANARIAS

#### SOCO

Malvasía Volcánica, Diego, Listán Blanco  
Lanzarote | 75CL - 35

#### EL GRIFO SEMI SELECCIÓN

Malvasía Volcánica | Lanzarote | 75CL - 36

#### EL NISPERO

Albillo criollo | La Palma | 75CL - 36

#### TRENZADO

Listan blanco, Torrontés volcánico | Tenerife | 75CL - 36

### FRANCIA

#### DOMAINE TRAPET

Gewürztraminer | 75CL - 44

#### DOMAINE HENRI PETIT BOURGEOIS

Sauvignon Blanc | 75CL - 38

#### TRIMBACH ALSACE RÉSERVE

Pinot Grigio | 75CL - 58

### NUEVA ZELANDA

#### TE MATA

Sauvignon Blanc | 75CL - 55

### ALEMANIA

#### WILLI SCHAEFER

Riesling | 75CL - 49

## Cava y Prosecco

### ESPAÑA

#### MISTINGUETT BRUT NATURE

Macabeo, Xarel.lo y Parellada | Cava  
Copa - 7 | 75CL - 26

#### RAVENTÓS I BLANC BLANC DE BLANCS

Macabeo, Xarel.lo y Parellada  
D.O. Conca del Riu Anoia | 75CL - 34

#### GRAMONA III LUSTROS

Xarel.lo, Macabeo | Cava | 75CL - 68

### ITALIA

#### ORNELLA MOLON

Glera | Prosecco | 75CL - 36

#### SANTA MARGHERITA

Glera | Prosecco | 75CL - 44

## Sakes

#### KONISHI HIYASHIBORI GOLD

Daiginjo, Hyogo | 72CL - 45

#### HATSUMAGO DENSHO

Honjozo, Yamagata | 72CL - 58

## Vinos Rosados

### ESPAÑA

#### AZPILICUETA ROSADO

Tempranillo, Viura | D.O. Rioja | **Copa - 7 | 75CL - 28**

#### AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA

Tempranillo, Viura | D.O. Rioja | **75CL - 42**

### CANARIAS

#### FINCA VEGAS

Baboso negro, Listán Negro, Syrah  
Tenerife | **75CL - 38**

### FRANCIA

#### MIRABEAU PURE

Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle  
Côtes de Provence | **Copa - 9**  
**75CL / 150CL / 300CL / 600CL - 45 / 90 / 220 / 450**

#### CUVÉE MAGALI

Cinsault, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Côtes de Provence  
**75CL / 150CL / 300CL - 45 / 90 / 220**

#### CONFIDENTIELLE MAGALI

Mouvèdre, Cinsault, Garnacha  
Côtes de Provence | **75CL - 68**

#### M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE

Cinsault, Garnacha, Syrah  
Côtes de Provence | **75CL - 45**

#### MIRAVAL

Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle  
Côtes de Provence | **75CL - 55**

## Vinos Tintos

### RIOJA

#### AZPILICUETA CRIANZA

Tempranillo, Graciano, Mazuelo  
Rioja | **Glass - 7 | 75CL - 28**

#### AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA

Tempranillo, Graciano, Mazuelo | Rioja | **75CL - 42**

#### YSIOS RESERVA

Tempranillo | Rioja Alavesa  
**75CL - 48**

#### MUGA SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha  
Rioja | **75CL - 65**

#### SIERRA CANTABRIA CUVÉE

Tempranillo  
Rioja | **75CL - 54**

#### EL PUNTIDO

Tempranillo | Rioja | **75CL - 75**

### TORO

#### VICTORINO

Tinta de Toro | Toro | **75CL - 85**

#### VATÁN

Tinta de Toro | Toro | **75CL - 68**

### CANARY ISLANDS

#### TAJINASTE VENDIMIA SELECCIONADA

Listán Negro | DOP Islas Canarias | **75CL - 58**

#### LAS SUERTES

Listan negro | Tenerife | **75CL - 58**

#### EL GRIFO RESERVA DE FAMILIA

Syrah | Lanzarote | **75CL - 74**

### ALMANSA

#### ALAYA TIERRA

Garnacha tintorera | **75CL - 68**

### CASTILLA Y LEÓN

#### TARSUS CRIANZA

Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
Ribera del Duero | **75CL - 36**

#### TARSUS

Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
Ribera del Duero | **Glass - 9 | 75CL - 45**

#### PAGO DE CARRAOVEJAS

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo  
Ribera del Duero | **75CL - 64**

#### ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo  
VT Castilla y León | **75CL - 58**

#### MAURO VS

Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
VT Castilla y León | **75CL - 95**

### SIERRAS DE MÁLAGA

#### CORTIJO DE LOS AGUILARES P.N.

Pinot Noir | **75CL - 88**

### LÍBANO ( Bekaa Valley)

#### CHATEAU MUSAR

Obaideh, Merwah | **75CL - 118**

### TURQUIA

#### PASAEI CALKARASI "BLUSH"

Calkarasi | **75CL - 38**

### FRANCIA

#### CONFURON

Pinot Noir | Côte d'Dor | **75CL - 85**

#### GEVREY-CHAMBERTIN

Pinot Noir | Borgoña | **75CL - 185**

### ITALIA

#### BAROLO FLORI

Nebbiolo | **75CL - 86**

## Grandes Casas

### TINTOS

#### LA NIETA

Tempranillo, Rioja Alavesa | **75CL - 195**

#### ALABÁSTER

Tinta de Toro, D.O. Toro | **75CL - 250**

#### FLOR DE PINGUS

Tinto Fino, Ribera del Duero | **75CL - 220**

#### VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO

Tinto Fino, Ribera del Duero | **75CL - 230**

#### VEGA SICILIA ÚNICO

Tinto Fino, Cabernet, Ribera del Duero | **75CL - 550**

#### PINGUS

Tinto Fino, Ribera del Duero | **75CL - 1.900**

#### CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD LE PETIT MOUTON

Cabernet Sauvignon, Merlot  
Cabernet Franc, AOC Pauillac | **75CL - 420**

#### GEORGES NOËLLAT VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU

Pinot Noir, Borgoña | **75CL - 255**

### BLANCOS

#### JOSEPH DROUHIN CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Chardonnay, Borgoña | **75CL - 220**

#### PHILIPPE PACALET PULIGNY-MONTRACHET

Chardonnay, Borgoña/Poligny-Montrachet | **75CL - 260**

#### BARON DE 'L' POUILLY- FUMÉ

Sauvignon Blanc, Loira | **75CL - 210**