



EAT . DRINK . CELEBRATE

# CARTA

CARTAGENA DE INDIAS • MADRID • PUERTO DE SANTAMARÍA

TARIFA • ZAHARA DE LOS ATUNES

# LOLEA®

MEDITERRANEAN APERITIF



## Lolea N°1

Sangría realizada con Tempranillo y Cabernet, zumo natural de naranja y limón y un toque de canela.

COPA 3,50€ BOT. 14€



## Lolea N°2

Aromáticas y mediterráneas uvas Chardonay y Macabeo, un sutil toque de vainilla y aromas cítricos de limón y naranja.

COPA 3,50€ BOT. 14€



## Lolea Brut N°3

Un nuevo concepto donde el vino blanco frizzante se fusiona con la flor de saúco y las manzanas silvestres, para conseguir notas frutales y matices secos.

COPA 3,50€ BOT. 14€



## Lolea Organic N°4

Uva 100% garnacha ECOLÓGICA, picante y frutal que recuerda a frutos rojos, con zumo natural de limón y un toque de cardamomo.

COPA 3,50€ BOT. 14€



## Lolea Rosé N°5

Una refrescante combinación con vino frizzante, flor de hibisco y jengibre que le otorgan un toque dulce y floral pero a la vez único y sorprendente.

COPA 3,50€ BOT. 14€

IVA INCLUIDO



facebook.com/sangrialolea



@sangrialolea



@sangrialolea



## SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

### HOUSE SUGGESTIONS FOR SHARE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>PULPO A LA PARRILLA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | 20,90€                       |
| Sobre Parmentier, Pimentón de La Vera y Aceite de Oliva Virgen Extra<br><i>GRILLED OCTOPUS With Parmantler, Sweet &amp; Sour Paprika and Extra Virgin Olive Oil</i>                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| <b>TIMBAL DE VERDURAS DE TEMPORADA</b>                                                                                                                                                                            | 13,20€                       |
| Sal Maldon, Aceite Virgen Extra y Salsa Romesco<br><i>SEASONAL GRILLED VEGETABLES Maldon Salt, Extra Virgin Olive Oil and Romance Satice</i>                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
| <b>JAMÓN DE BELLOTA D.O.</b> (100g) Pan de Cristal y Tomate Rallado                                                                                                                                                                                                                              | 26,40€                       |
| <i>IBERIAN CURED HAM (100g) Crispy Crust Bread and Grated Fresh Tomato</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |
| <b>SAQUITOS CRUJIENTES DE MORCILLA DE BURGOS</b>                                                                                                                                                               | 14,85€                       |
| Con Miel de Caña<br><i>BLOOD SAUSAGE CRUNCHIES With Cane Honey</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |
| <b>HUEVOS ESTRELLADOS</b> con Atún Ahumado     | 15,40€                       |
| <i>FRIED EGGS with Lightly Smoked Tuna</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |
| <b>HUEVOS ESTRELLADOS</b> con Jamón Ibérico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 13,20€                       |
| <i>FRIED EGGS with Iberian Cured Ham</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                              |
| <b>BERENJENAS EN TEMPURA</b> Sobre Salmorejo, con Crema Balsámica                                                          | 13,20€                       |
| <i>EGGPLANT IN TEMPURA With Salmorejo, with Balsamic Vinegar Cream</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |
| <b>CORAZONES DE ALCACHOFA FRITA</b>                                                                                              | 13,75€                       |
| Con Salsa Romesco y Parmesano Grana Padano<br><i>DEEP FRIED ARTICHOKEs With Romesco Sauce and Grana Padano Parmisan Cheese</i>                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |
| <b>CROQUETAS DE CHIPIRONES</b> en Su Tinta      | (5 uds) 7,50€ (8 uds) 13,20€ |
| <i>SQUID CROQUETTES</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                              |
| <b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b>                                                                                                | (5 uds) 6,50€ (8 uds) 11,50€ |
| <i>IBERIAN CURED HAM CROQUETTES</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| <b>TORTILLA DE PATATAS</b> Al Momento, Poco Cuajada                                                                                                                                                                                                                                              | 11,00€                       |
| <i>SPANISH POTATO OMELETTE</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |

## NUESTRAS ENSALADAS / HOUSE SALADS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ENSALADA DE TRONCO DE ATÚN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 13,20€ |
| Con Pimientos de Piquillo, Cogollos Tiernos, Cebolla Roja y Piparra<br><i>TUNA LOIN SALAD With Piquillo Red Pepper, Lettuce Buds, Red Onion and Green Chill</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |
| <b>ENSALADA DE ATÚN AHUMADO</b>       | 15,40€ |
| Con Tomate, Lechugas, Endivia y Alga Wakame<br><i>LIGHTLY SMOKED TUNA SALAD With Tomato, Lettuce, Endive and Wake Salad</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |
| <b>ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE</b> Con Tomate Cherry,                                                                                                                                                                                                                                    | 13,20€ |
| Lechugas, Lascas de Parmesano y Salsa de Mostaza y Miel<br><i>CRUNCHY CHICKEN SALAD With Cherry Tomato, Lettuce, Parmisan Cheese and Honey &amp; Mustard Sauce</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |
| <b>ENSALADA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 13,20€ |
| Con Tomate, Lechugas y Vinagreta de la Casa<br><i>KING PRAWNS AND AVOCADO SALAD With Tomato, Lettuce and Homemade Vinaigrette</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| <b>ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA DE ATÚN ROJO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 13,20€ |
| Con Cebolla Roja y Piparra<br><i>FRESH TOMATO SALAD WITH RED TUNA BELLY With Red Onion and Green Chilli</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |
| <b>ENSALADILLA RUSA CON SOLOMILLO DE ATÚN DE BARBATE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 11,00€ |
| Al estilo de la Casa<br><i>POTATO AND MAYONNAISE SALAD WITH TUNA SIRLIO Homemade</i>                                                                                                                                                                                                     |        |
| <b>BURRATA ITALIANA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 13,20€ |
| Con Pesto Casero, Cherrys y Aceite de Albahaca<br><i>ITALIAN BURRATA With House Pesto Sauce, Cherry Tomato and Basil Oil</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |
| <b>ENSALADA DE LA CASA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | 11,00€ |
| Con Lechugas, Tomate, Cebolla, Huevo Cocido, Espárrago, Atún y Maíz<br><i>HOUSE SALAD With Lettuce, Tomato, Onion, Boiled Egg, Asparagus, Tuna and Sweet Corn</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| <b>SALMOREJO CORDOBÉS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | 9,00€  |
| Con Virutas de Jamón, Huevo Cocido y Aceite Virgen Extra<br><i>TOMATO SOUP "SALMOREJO With Ham Shavings, Boiled Egg and Extra Virgin Olive Oil</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |

IVA INCLUIDO

Disponemos de carta de alérgenos, para su consulta solicitenla por favor a nuestro personal



## NUESTROS ARROCES / OUR RICES

### ARROCES SECOS / DRY RICE

**PAELLA VALENCIANA** (por persona, mínimo 2 personas) 15,40€

Con Pollo y Judías Verdes / **RICE IN PAELLA VALENCIA STYLE With Chicken and Green Beans** (price per person, min two persons)

**ARROZ NEGRO** (por persona, mínimo 2 personas) 19,80€

Con Chipirones, Rape, Langostinos y Alioli de Wasabi

**BLACK RICE With Seafood** (price per person, min two persons)

**FIDEUÁ DE FIDEO FINO** (por persona, mínimo 2 personas) 17,60€

Marinera, con Calamar, Rape, Langostinos y Alioli de Wasabi

**FINE NOODLE PAELLA With Seafood** (price per person, min two persons)

### ARROCES CALDOSOS / RICE IN BROTH

**ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE** (por persona, mínimo 2 personas) 19,80€

Con Sofrito Marinero y Fumet de Marisco / **RICE IN BROTH WITH LOBSTER**

**With Seafood Stir-Fried and Broth** (price per person, min two persons)

**ARROZ MARINERO** (por persona, mínimo 2 personas) 17,60€

Con Langostinos, Calamar, Mejillones y Rape / **RICE IN SEAFOOD BROTH**

**With Seafood Stir-Fried and Broth** (price per person, min two persons)

### ARROCES MELOSOS / RICE IN SEAFOOD BROTH

**RISOTTO DE BOLETUS Con Parmesano y Aceite de Trufa** (por persona) 15,40€

**BOLETUS RISOTTO With Parmesan Cheese and Truffle Oil** (person)

**ARROZ MELOSO DE PULPO** (por persona, mínimo 2 personas) 19,80€

**Y ALCACHOFA Con Parmesano y Aceite de Albahaca / OCTOPUS AND ARTICHOKE**

**CREAMY RICE With Parmesan Cheese and Basil Oil** (price per person, min two persons)

## NUESTRAS PASTAS / OUR PASTA

**GNOCCI DE PATATA Con Pesto Casero y Parmesano** 11,55€

**POTATO GNOCCI With Homemade Pesto Sauce and Parmesan Cheese**

**PAPPARDELLE CON BOLOÑESA CASERA** 13,75€

**Y Parmesano Grana Padano / PAPPARDELLE BOLOGNESE With Grana Padano Parmesan Cheese**

## NUESTRAS FRITURAS / OUR DEEP FRY

**FRITURA VARIADA de La Casa** (para 2 personas) 19,80€

**HOUSE FISH FRIED ASSORTMENT (for two people)**

**RABAS a La Andaluza / DEEP FRIED SQUID** (media) 7,00€ 13,75€

**BUÑUELOS DE BACALAO en Tempura** (media) 7,00€ 13,75€

**TEMPURA COD FRITTERS**

**CAZÓN en Adobo / MARINATED DOGFISH** (media) 6,50€ 13,20€

## NUESTRAS TOSTAS DE PAN DE PUEBLO

**OUR ARTISAN TOASTED BREAD WITH...**

**DE ATÚN AHUMADO** 9,35€

Con Tomate Natural Rallado y Queso Fresco

**LIGHTLY SMOKED TUNA With Fresh Grated Tomato and Fresh Chonse**

**DE POLLO A LA PLANCHA CON AGUACATE** 9,35€

Con Tomate Natural, Salsa de Mostaza y Miel y Patatas Fritas / **GRILLED CHICKEN**

**WITH AVOCADO With Fresh Tomato, Honey Mustard Sauce and Fries**

**DE SOLOMILLO IBÉRICO CON QUESO BRIE** 9,35€

Con Cebolla Caramelizada y Patatas Fritas / **IBERIAN PROK SIRLOIN WITH BRIE**

**CHEESE With Caramelized Onion and Fries**

**DE JAMÓN IBÉRICO** 9,35€

Con Tomate Natural Rallado y Aceite Arbequina Extra Virgen / **IBERIAN CURED**

**HAM With Fresh Grated Tomato and Extra Virgin Olive Oil**

IVA INCLUIDO

Disponemos de carta de alérgenos, para su consulta solicitenla por favor a nuestro personal



## NUESTRAS CARNES / OUR MEAT

|                                                                                                                         |                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CHULETÓN DE BUEY DE BETANZOS DE 1,200Kg Con Pimientos de Piquillo y Patatas Fritas                                      | 1,200Kg BEEF STEAK With Piquillo Red Peppers and Fries                                  | 56,00€ |
| LOMO BAJO DE ENTRECOTE DE TERNERA Con Pimientos de Piquillo y Patatas Fritas                                            | BEEF TENDERLOIN With Piquillo Red Peppers and Fries                                     | 23,10€ |
| SOLOMILLO DE BUEY BRASEADO CON FOIE Espárragos Trigueros y Patatas Fritas                                               | BEEF SIRLOIN BRAISED WITH FOIE With Green Asparagus and Fries                           | 27,00€ |
| RABO DE BUEY DESHUESADO                                                                                                 | OXTAIL With Parmentier and Demi Glace                                                   | 19,80€ |
| SECRETO IBÉRICO SALTEADO Con Salsa de Miel y Romero                                                                     | IBERIAN PORK SHOULDER With Rosemary and Honey Sauce                                     | 19,80€ |
| SUPREMA DE POLLO DE CORRAL Con Verduras a la Brasa y Salsa Romesco                                                      | CHICKEN SUPREME With Grilled Vegetables and Romesco Sauce                               | 11,55€ |
| MINI HAMBURGUESITAS DE KOBE (3 uds) Con Patatas Fritas                                                                  | KOBE MINI BURGERS (3 units) With Fries                                                  | 15,40€ |
| HAMBURGUESA VEGANA... "Más Allá de la Carne" Con Tomate, Lechugas y Pepinillo                                           | VEGAN BURGER... With Tomato, Lettuce and Pickles                                        | 13,20€ |
| HAMBURGUESA DE TERNERA 100% ENTRECOTE Con Queso Fundido, Bacon, Lechugas, Cebolla Roja, Tomate Natural y Patatas Fritas | HOUSE BEEF BURGER With Melted Cheese, Bacon, Lettuce, Red Onion, Fresh Tomato and Fries | 13,20€ |
| HAMBURGUESA DE IBÉRICO Con Queso Manchego, Jamón Ibérico y Patatas Fritas                                               | IBERIAN PORK BURGER With Manchego Cheese, Iberian Cured Ham and Fries                   | 14,75€ |

## NUESTROS PESCADOS / OUR FISH

|                                                                                 |                                                            |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------|
| MERLUZA DE PINCHO DEL CANTÁBRICO A la Bilbaína, sobre Parmentier                | GRILLED FRESH HAKE With Parmentier and Garlic Oil          | 22,00€ |
| TARTAR DE ATÚN ROJO Atún de Barbate Aliñado y Nada Más                          | RED TUNA TARTAR DO Barbate, just with Dressing             | 23,10€ |
| LINGOTE DE ATÚN ROJO DEL ESTRECHO Sellado en la Plancha, con Ensalada de Wakame | RED TUNA BRICK D.O. BARBATE TATAKI STYLE With Wakame Salad | 23,10€ |
| CALAMARES PLANCHA Con Cogollos Braseados y Aceite de Frutos Secos               | GRILLED SQUID With Lettuce Buds and Nuts Oil               | 19,80€ |
| RAPE EN SALSA AMERICANA Con Langostinos                                         | MONKFISH IN AMERICAN SAUCE With King Prawn                 | 22,00€ |
| LOMO DE BACALAO En Salsa de Piquillo                                            | COD LOIN With Piquillo Red Pepper Sauce                    | 19,25€ |

## POSTRES / DESSERTS

|                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TARTA MUERTE POR CHOCOLATE Tarta de Intenso Chocolate, Bizcocho de Cacao con Crema de Chocolate y Crujientes Chips de Puro Cacao | 6,00€ |
| TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS. Base de Galleta, Cremoso Cheesecake sin Hornear y Mermelada de Arándanos                           | 6,00€ |
| TARTA RICOTTA E PERE Queso Ricotta con Relleno de Pera y Bizcocho de Avellana                                                    | 6,00€ |
| LEMON PIE Crema de Limón Cubierta de Merengue Flambeado y Base de Pasta brisa                                                    | 6,00€ |
| TARTA DE MANZANA Rellena de Manzanas Frescas sobre Crujiente Pasta Brisa                                                         | 6,00€ |
| TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO Brioche Empapado en Leche y Canela Tostada con Azúcar y Yema Pastelera, Acompañada de Helado     | 6,00€ |
| FONDANT DE BAILEYS Anténtico Chocolate Belga con un Cremoso Corazón de Baileys Irish Cream                                       | 6,00€ |
| LA TENTAZIONI CAFFÈ Helado de Café y Crema con Salsa de Café y Granos de Chocolate                                               | 6,00€ |
| LA TENTAZIONI TIRAMISÚ Helado de Mascarpone con Bizcocho, Café, Nata y Polvo de Cacao                                            | 6,00€ |
| SORBETE DE MANDARINA                                                                                                             | 5,50€ |
| SORBETE DE MANGO CON RON                                                                                                         | 5,50€ |

IVA INCLUIDO

Disponemos de carta de alérgenos, para su consulta solicitenla por favor a nuestro personal



## BEBIDAS / DRINKS

|                                                                                                        |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| MAHOU CLÁSICA 33CL. <i>MAHOU 33CL</i>                                                                  | 3,25€                    |
| MAHOU CLÁSICA 50CL. <i>MAHOU 50CL</i>                                                                  | 4,70€                    |
| MAHOU SIN 33CL. <i>MAHOU NON-ALCOHOL 33CL</i>                                                          | 3,25€                    |
| MAHOU SIN 50CL. <i>MAHOU NON-ALCOHOL 50CL</i>                                                          | 4,70€                    |
| MAHOU CINCO ESTRELLAS RADLER 33CL.<br><i>MAHOU FIVE STARS RADLER 33CL</i>                              | 3,50€                    |
| MAHOU CINCO ESTRELLAS RADLER 50CL.<br><i>MAHOU FIVE STARS RADLER 50CL</i>                              | 5,00€                    |
| SARANGO TINTO DE VERANO LIMÓN<br><i>SARANGO TINTO DE VERANO WITH LEMON</i>                             | 3,50€                    |
| BOTELLA MAHOU CINCO ESTRELLAS 33CL.<br><i>BOTTLE MAHOU FIVE STARS 33CL</i>                             | 4,00€                    |
| BOTELLA MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN 33CL.<br><i>BOTTLE MAHOU FIVE STARS WITHOUT GLUTEN 33CL</i>   | 4,00€                    |
| BOTELLA MAHOU CINCO ESTRELLAS SESSION IPA 33CL.<br><i>BOTTLE MAHOU FIVE STARS SESSION IPA 33CL</i>     | 4,00€                    |
| BOTELLA MAHOU BARRICA ORIGINAL 33CL.<br><i>BOTTLE ORIGINAL MAHOU BARREL 33CL</i>                       | 4,00€                    |
| BOTELLA MAHOU 0,0 TOSTADA 33CL.<br><i>MAHOU 0,0 TOASTED</i>                                            | 4,00€                    |
| BOTELLA MAGNA DE SAN MIGUEL 33CL.<br><i>BOTTLE MAGNA SAN MIGUEL 33CL</i>                               | 4,00€                    |
| BOTELLA ALHAMBRA RESERVA 1925 33CL.<br><i>BOTTLE ALHAMBRA RESERVE 1925 33CL</i>                        | 4,00€                    |
| BOTELLA LA SALVE AUTÉNTICA 33CL.<br><i>BOTTLE AUTHENTIC LA SALVE 33CL</i>                              | 4,00€                    |
| BOTELLA FOUNDERS PORTER 35,5CL.<br><i>BOTTLE FOUNDERS PORTER 35,5CL</i>                                | 4,00€                    |
| BOTELLA CORONA 35,5CL. <i>BOTTLE CORONA 35,5CL</i>                                                     | 4,00€                    |
| BOTELLA BUDWEISER 33CL. <i>BOTTLE BUDWEISER 33CL</i>                                                   | 4,00€                    |
| BOTELLA FRANZISKANER WEISSBIER NATURTRÜB 50CL.<br><i>BOTELLA FRANZISKANER WEISSBIER NATURTRÜB 50CL</i> | 4,00€                    |
| BOTELLA LA PROHIBIDA 20CL. <i>BOTTLE LA PROHIBIDA 20CL</i>                                             | 3,00€                    |
| TINTO DE VERANO                                                                                        | 3,50€                    |
| Puedes pedir tu cerveza con limón o gaseosa.                                                           |                          |
| AGUA MINERAL <i>MINERAL WATER</i>                                                                      | 2,00€                    |
| AGUA CON GAS <i>SPARKLING WATER</i>                                                                    | 2,90€                    |
| ZUMO DE PIÑA, MELOCOTÓN O TOMATE<br><i>FRUIT JUICE (PINEAPPLE, PEACH OR TOMATO)</i>                    | 3,00€                    |
| REFRESCOS <i>SODAS</i>                                                                                 | 3,00€                    |
| AQUARIUS / NESTEA / REFRESCO SIN BURBUJAS<br><i>AQUARIUS / NESTEA / SOFT DRINKS NON SPARKLING</i>      | 3,25€                    |
| LICORES <i>LIQUORS</i>                                                                                 | 4,50€                    |
| COMBINADO <i>COMBINED</i>                                                                              | 8,00€                    |
| COMBINADO PREMIUM <i>PREMIUM COMBINED</i>                                                              | 10,00€ - 12,00€ - 14,00€ |
| CÓCTELES CLÁSICOS <i>CLASSIC COCKTAILS</i>                                                             | 12,00€                   |
| CÓCTELES SIN ALCOHOL <i>NON-ALCOHOLIC COCKTAILS</i>                                                    | 12,00€                   |
| CÓCTELES CAFÉ DEL RÍO <i>CAFÉ DEL RÍO COCKTAILS</i>                                                    | 12,00€                   |
| CÓCTELES DE CAFÉ <i>COCKTAILS WITH COFFEE</i>                                                          | 12,00€                   |
| CÓCTELES CON CHAMPAGNE <i>COCKTAILS WITH CHAMPAGNE</i>                                                 | 12,00€                   |

## MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

### PRIMEROS / STARTERS

(a elegir uno) (choose one)

- ARROZ BLANCO CON SALCHICHAS   
*Boiled white rice with sausages*
- ESPAGUETI BOLOGNESE   
*Spaghetti Bolognese*
- CROQUETAS DE JAMÓN    
*Ham croquettes*

### SEGUNDOS / MAIN COURSES

(a elegir uno) (choose one)

- ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS   
*Chicken schnitzel with chips*
- HAMBURGUESA CON QUESO    
*Cheese Burger*
- NUGGETS DE POLLO   
*Chicken nuggets*

+ BEBIDA Y POSTRE A ELEGIR **11,50€**  
+ A DRINK AND A DESSERT OF YOUR CHOICE

IVA INCLUIDO

Disponemos de carta de alérgenos, para su consulta solicitenla por favor a nuestro personal



# VINO Y CAVA

## Vinos Tintos

### DO Ribera del Duero



Viña Mayor

Copa Botella

3,50 18,00



Cruz del Alba

26,00



Corimbo

24,00

### DO Rioja



Ramón Bilbao Crianza

3,50 18,00



Ramón Bilbao Ed. Limitada

21,00



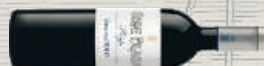
Viñedos de Altura

21,00



Añares Crianza

3,25 16,00



Cosme Palacio

26,00



Roda

32,00



Beronia edicion limitada

20,00

## Vinos Rosados

### DO Rioja



Ramón Bilbao Rosado

3,50 18,00



La Lomba

26,00

## Vinos Blancos

Copa Botella

### DO Rueda



Ramón Bilbao Blanco

3,50 18,00



R. B. Sauvignon Blanc

18,00

### DO Rías Baixas



Mar de Frades

24,00



Conde de Albarei

3,50 18,00

### DO Somontano



Viñas del Vero

18,00

Chardonnay



Viñas del Vero

21,00

Gewürztraminer

### DO Cava



Jaume Serra

18,00

# EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



[www.bodegasramonbilbao.es](http://www.bodegasramonbilbao.es)



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

DESDE



1924

# RAMÓN BILBAO



IVA INCLUIDO





CAFÉ DEL RÍO MADRID  
CONTRASEÑA: 2895103DEB7

AVENIDA DE PORTUGAL 1 BIS. • 28011 - MADRID  
TEL. RESERVAS: 603 137 766 • INFO@CAFEDELRIOMADRID.COM

WWW.CAFEDELRIOMADRID.COM

 CAFE DEL RIO MADRID •  @CAFEDELRIOMAD