APERITIVOS

VERMOUTH

ST PETRONI 9.50
Blanco, rosso, bitter

CINZANO 9.50
Blanco, rosso, dry

NORDÉS 9.50
Blanco, rosso

MUNTANER 9.50
Blanco, rosso, grifo

AMERICANO 16.50
Cinzano rosso, bitter, campari soda

PIDA POR NUESTRA CARTA DE COCKTAILS
ASK FOR OUR COCKTAIL LIST
FRAGEN SIE NACH UNSERER COCKTAILKARTE

PICA-PICA

HUMMUS CON CRUDITÉS DE VERDURAS **14.50**
HUMMUS WITH CRUDITÉS
HUMMUS MIT GEMÜSE-ROHKOST

GYOZAS CON SALSA DE SWEET CHILI **16.50**
GYOZAS WITH SWEET CHILI DIP
GYOZAS MIT SÜSSER CHILISAUCE

BONIATO FRITO CON TRUFA Y PARMESANO **12.00**
FRIED SWEET POTATO WITH TRUFFLE AND PARMESANO
GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL MIT TRÜFFEL UND PARMESANKÄSE

POLLO CRISPY CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL **16.50**
CRISPY CHICKEN WITH MUSTARD AND HONEY DIPPING SAUCE
KNUSPRIGES HÄHNCHEN MIT HONIG-SENF-SAUCE

PATATAS FRITAS **9.50**
PORTION OF FRENCH FRIES
FRIED POTATOES

TAPAS PARA COMPARTIR
FOR SHARING (OR NOT) · ZUM TEILEN

Pimientos de Padrón Padrón Peppers *Padrón-Paprika*	16.00
Patatas Bravas Spicy potatoes *Kartoffelpuffer*	12.50
Anillas de Calamares Fried squid rings Andalusian style *Gebratene Tintenfischringe nach andalusischer Art*	21.50
Gambas al ajillo SO2 Garlic prawns *Knoblauch-Garnelen*	31.00
Boquerones en vinagre Anchovies in vinegar *Anchovis in Essig*	15.00
Jamón Ibérico SO2 Ibérico Ham *Iberischer Schinken*	42.00
Tabla de quesos variados M Assorted cheese *Gemischte Käseplatte*	31.00
Tortilla de patatas Spanish omelette *Spanisches Omelett*	12.50
Tortilla de patatas rellena de jamón y queso Spanish omelette with cheese and ham *Spanisches Omelett, gefüllt mit Schinken und Käse* M SO2	16.00
Croquetas de pollo asado con parmesano Chicken croquette with Parmesan cheese and special dip *Parmesan-Kroketten mit gebratenem Huhn* M SO2	16.00
Twister de gambas M Prawn Twister *Garnelen-Twister*	21.00
Variado Anima M SO2 Mixed tapas *Vielfältige Anima*	33.50
Sopa del día fría /caliente Cold/ hot soup of the day *Heiße/kalte Tagessuppe*	12.00

ANIMA TOWER

Selección de gran variedad de nuestras tapas. Para 2 personas.

Selection of great variety of our tapas. For 2 persons.

Auswahl einer Vielzahl unserer Tapas für 2 Personen.

56.00

ASK FOR...

PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI PAX. 10.00 M
BREAD, OLIVES & ALIOLI
BROT, OLIVEN UND AIOLI

PAN CON TOMATE PAX. 10.50
BREAD WITH TOMATO
BROT MIT TOMATE

ENSALADAS
SALADS · SALATE

ENSALADA ANIMA BEACH SO2 — **25.00**
ATÚN, ACEITUNAS, CEBOLLA, PATATAS, ALCAPARRAS, TOMATE
TUNA, OLIVES, ONION, POTATOES, CAPERS, TOMATO
THUNFISCH, OLIVEN, ZWIEBEL, KARTOFFEL, KAPERN, TOMATE, TOMATE

ENSALADA DE QUESO DE CABRA FRANCÉS M SO2 — **23.50**
QUESO DE CABRA GRATINADO CON CHUTNEY DE MANGO Y PAPAYA Y PIÑONES
GOAT CHEESE GRILLED WITH MANGO AND PAPAYA CHUTNEY AND PINE NUTS
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE MIT MANGO-PAPAYA-CHUTNEY UND PINIENKERNEN

ENSALADA CÉSAR CON POLLO M SO2 — **24.50**
POLLO, LECHUGA ROMANA CON CROSTONES Y PARMESANO
CAESAR'S SALAD WITH CHICKEN, CROUTONS AND PARMESAN CHEESE
HÄHNCHEN, RÖMERSALAT MIT CROUTONS UND PARMESANKÄSE

ENSALADA BURRATA KM0. M — **24.50**
BURRATA KM 0 CON TOMATE Y PESTO DE ALBAHACA
BURRATA KM 0 WITH TOMATO AND BASIL PESTO
BURRATA KM 0 MIT TOMATEN-BASILIKUM-PESTO

NATUR POKE BOWLS

POKE DE ESPINACAS Y SALMÓN SO2 M — **30.00**
Salmón marinado, arroz, pimiento asado, salsa roquefort y nueces, tomate, zanahoria, espinacas, alga wakame, edamame y rabanito.
Marinated salmon, rice, roasted pepper, roquefort sauce and walnuts, tomato, carrot, spinach, wakame seaweed, edamame and radish.
Marinierter Lachs, reis, Geröstete Paprika, Roquefortsauce und Walnüsse, Tomaten, Karotten, Spinat, Wakame-Algen, Edamame und Rettich.

POKE VEGANO — **28.00**
Kale, quinoa, garbanzos, tomate y vinagreta
Kale, quinoa, chickpeas, tomato and vinegar dressing
Grünkohl, Quinoa, Kichererbsen, Tomate und Vinaigrette

POKE DE AGUACATE Y GAMBAS M — **28.00**
Arroz basmati, aguacate, gambas, tomate, zanahoria, wakame, edamame, rabanito y salsa cóctel.
Basmati rice, avocado, prawns, tomato, carrot, wakame, edamame, radish and cocktail sauce.
Basmati-Reis, Avocado, Garnelen, Tomate, Karotte, Wakame, Edamame, Rettich und Cocktailsauce.

CARPACCIO

CARPACCIO DE BUEY CON RÚCULA **32.00** M SO_2
Y VIRUTAS DE PARMESANO REGGIANO

BEEF CARPACCIO WITH RUCOLA
AND PARMEGGIANO REGGIANO

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND
SPÄNEN VON PARMESANKÄSE REGGIANO

TÁRTAROS

TÁRTARO DE ATÚN Y SALMÓN CON **32.00** SO_2
CREMA DE WASABI Y WONTON

TUNA AND SALMON TARTAR WITH WONTON
ON WASABI CREAM

THUNFISCH UND LACHSTARTAR MIT
WONTON AUF WASABI-CREME

TÁRTARO DE ATÚN ANIMA BEACH **34.00** SO_2

TUNA TARTAR ANIMA BEACH
THUNFISCH-TARTAR ANIMA BEACH

WOKS

NOODLES, VERDURAS, LANGOSTINOS Y SALSA THAI **28.00**
NOODLES, VEGETABLES, PRAWNS AND THAISAUCE
NUDELN, GEMÜSE, GARNELEN UND THAISAUCE

SO_2

NOODLES, VERDURAS, POLLO Y SALSA THAI **28.00**
NOODLES, VEGETABLES, CHICKEN AND THAISAUCE
NUDELN, GEMÜSE, HÄHNCHEN UND THAISAUCE

SO_2

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES

PESCADO FRESCO DE LA LONJA A LA PLANCHA
GRILLED FRESH FISH FROM THE LOCAL LONJA
GEGRILLTER FRISCHER FISCH VOM FISCHMARKT

P.S.M

Depending on market price
Nach dem Marktpreis

CARNES · MEAT
FLEISCH

POLLO TANDOORY CON ARROZ BASMATI — **33.00**
TANDOORY CHICKEN WITH BASMATI RICE
TANDOORI-HÄHNCHEN MIT BASMATIREIS

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA GAJOS, PIMIENTO DE PADRÓN — **41.00**
BEEF TENDERLOIN WITH POTATO WEDGES, PADRÓN PEPPERS
RINDERLENDE MIT KARTOFFELSPALTEN, PADRÓN-PAPRIKA

ENTRECOTE DE TERNERA "TAGLIATA" CON RÚCULA, PARMESANO Y VINAGRETA — **42.00**
TAGLIATA' VEAL ENTRECOTE WITH ROCKET, PARMESAN AND HEBREW VINAIGRETTE
TAGLIATA" KALBSENTRECOTE MIT RUCOLA, PARMESAN UND HEBRÄISCHER VINAIGRETTE

PESCADOS · FISH
FISCH

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO **58.00**
(MIN. 2 PAX. PRECIO POR PERSONA)

FISCH UND MEERESFRÜCHTE VOM GRILL
(MIN. 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON)

FISCH UND MEERESFRÜCHTE VOM GRILL
(MIN. 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON)

SALMÓN CRUJIENTE CON TERIYAKI
Y VERDURAS SALTEADAS AL WOK **41.00**

SALMON WITH TERIYAKI SAUCE AND WOK VEGETABLE

KNUSPRIGER LACHS MIT TERIYAKI UND IM WOK
GEBRATENEM GEMÜSE

SO_2

ATÚN EN CROSTA DE SÉSAMO CON SALSA DE
OSTRAS Y VERDURAS SALTEADAS AL WOK **45.00**

TUNA CRUST WITH OYSTER SAUCE AND WOK VEGETABLE

THUNFISCH IN SESAMKRUSTE MIT AUSTERNSAUCE
UND IM WOK GEBRATENEM GEMÜSE

SO_2

LUBINA DE LA LONJA A LA PLANCHA CON
PATATAS Y VERDURAS SALTEADAS **42.00**

SEABASS FROM THE LONJAWITH POTATOES
AND SAUTÉED VEGETABLES

GEGRILLTER WOLFSBARSCH VOM FISCHMARKT MIT
GEBRATENEN KARTOFFELN UND GEMÜSE

SO_2

GAMBAS CON CURRY ROJO, ARROZ
BASMATI ORIENTAL Y LLUVIA DE COCO **41.00**

RED CURRY PRAWNS, BASMATI RICE AND
COCONUT RAIN

GARNELEN MIT ROTEM CURRY, ORIENTALISCHEM
BASMATI-REIS UND KOKOSNUSSDUSCHE

GAMBONES A LA PLANCHA **48.00**

GRILLED KING PRAWNS

GEGRILLTE GARNELEN

(FROM 10_18 H)

BOCADILLOS & SANDWICH

ROMA CON PAN CRISTAL — 14.50
Atún con tomate, lechuga y aceite de oliva
Tuna, tomato, lettuce and olive oil
Thunfisch, Tomate, Kopfsalat und Olivenöl

TORINO CON PAN CRISTAL SO_2 — 14.50
Jamón dulce de York, queso manchego, tomate y aceite de oliva
Ham of Praga, cheese manchego, tomato and olive oil
Gekochter Schinken, Manchego-Käse, Tomate und Olivenöl

MILANO CON PAN CRISTAL SO_2 — 14.50
Jamón Serrano, tomate y aceite de oliva
Ham of Parma, tomato and olive oil
Serranoschinken, Tomate und Olivenöl

PALMA CON PAN CRISTAL — 14.50
Queso manchego, tomate y aceite de oliva
Manchego cheese, tomato and olive oil
Manchego-Käse, Tomate und Olivenöl

IBÉRICO CON PAN CRISTAL SO_2 — 18.50
Jamón Ibérico, queso manchego, tomate de ramillete, y aceite de oliva virgen
Ham Iberico, cheese Manchego, tomatoes ramellet and extra virgin olive oil
Iberischer Schinken, Manchego-Käse, Tomaten und natives Olivenöl.

PEPITO DE LOMO CON PAN CRISTAL SO_2 — 18.50
Lomo, queso, tomate, bacon, lechuga, cebolla y verdura a la plancha
Thin tenderloin, cheese, tomato, roman lettuce, onion and grilled vegetables
Gegrillte Schweinelende, Käse, Tomate, Speck, Kopfsalat, Zwiebel und Gemüse

VEGETARIANO CON PAN CRISTAL — 12.50
Verduras, guacamole, tomate y lechuga
Grilled vegetables, guacamole, tomato and lettuce
Gemüse, Guacamole, Tomate und Kopfsalat

SANDWICH CLÁSICO SO_2 — 11.50
Jamón y queso
Ham and cheese
Schinken und Käse

CLUB SANDWICH "SPECIAL ANIMA" SO_2 — 25.00
Pollo, queso, tomate, bacon, lechuga, salsa rosa y patatas fritas
Chicken, cheese, tomato, bacon, lettuce, cocktail sauce and french fries
Hähnchen, Käse, Tomate, Speck, Salat, rosa Sauce und Pommes frites

TOSTADAS FIT
DELICIAS

Tostada de salmón: Pan integral siete semillas con salmón ahumado, tomate cherry queso feta, eneldo y rúcula — 20.00
Wholemeal bread seven seed bread with smoked salmon, cherry tomato, feta cheese, dill and ruccula

Tostada de aguacate: Pan integral siete semillas con aguacate, huevo, tomate, rúcula — 18.00
Whole-wheat bread with avocado, egg, tomato and rocket salad

GOURMET BURGER

Hamburguesa casera con salsa especial y patatas fritas — 22.50
Homemade hamburger with french fries
Hausgemachter Burger mit Spezialsauce und Pommes

Hamburguesa con queso, salsa especial, bacon y patatas fritas — 24.50
Homemade cheeseburger with bacon and french fries
Cheeseburger mit Käse, Spezialsauce, Speck und Pommes Frites

Hamburguesa casera Anima con queso de cabra, rúcula, cebolla confitada, tomate y patatas fritas — 25.50
Homemade hamburger, goat cheese, arugula, candied onion, tomato and french fries
Hausgemachter Anima-Hamburger mit Ziegenkäse, Rucola, Zwiebelconfit, Tomate und Pommes frites

Hamburguesa vegana con falafel y patatas fritas — 21.00
Vegan hamburger with falafel and french fries
Veganer Burger mit Falafel und Pommes frites

Patatas (ración) — 9.50
Portion of french fries

Boniato frito con trufa y parmesano — 12.00
Fried sweet potato with truffle and parmesano
Gebratene Süßkartoffel mit Trüffel und Parmesankäse

PASTAS & RISOTTOS

LASAÑA BOLOÑESA CASERA SO2 M — 23.50
HOMEMADE BOLOGNESA LASAGNA
HAUSGEMACHTE LASAGNE BOLOGNESE

PENNE AL VODKA CON GAMBAS SO2 M — 31.50
PENNE AL VODKA WITH PRAWNS
PENNE MIT WODKA UND KRABBEN

PENNE ALL'ARRABIATA (CON TOMATE Y GUINDILLA) — 24.00
PENNE ALL'ARRABBIATA (WITH TOMATO AND HOT CHILI)
PENNE ALL'ARRABIATA (MIT TOMATE UND GUINDILLA)

TAGLIATELLE CON SALSA TARTUFO M — 38.00
TAGLIATELLE WITH TRUFFLE SAUCE
TAGLIATELLE MIT TRÜFFELSAUCE

RAVIOLIS CASEROS RELLENOS DE ESPINACAS CON SALSA DE SALVIA Y PARMESANO M — 26.50
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH SPINACH IN SAUG AND PARMESAN SAUCE
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT SPINATFÜLLUNG, SALBEI UND PARMESAN SAUCE

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE: MEJILLONES, ALMEJAS, CALAMARES (PREGUNTAR POR DISPONIBILIDAD) SO2 — 33.50
MUSSELS, CLAMS, SQUID AND PRAWNS (ASK FOR AVAILABILITY)
MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH (FRAGEN SIE NACH VERFÜGBARKEIT)

RISOTTO DE SETAS Y TRUFAS SO2 M — 36.00
RISOTTO WITH MUSHROOMS AND TRUFFLES
RISOTTO MIT PILZEN UND TRÜFFELN

RISOTTO CON GAMBAS Y ESPÁRRAGOS VERDES M SO2 — 38.00
RISOTTO WITH PRAWNS AND GREEN ASPARAGUS
RISOTTO MIT KRABBEN UND GRÜNEM SPARGEL

PASTA VEGANA DE ALGA ESPIRULINA, BOLOGNESA DE SOJA TEXTURIZADA — 21.50
VEGAN SPIRULINA PASTA WITH TEXTURED SOYBEANS BOLOGNESE
VEGANE SPIRULINA-ALGEN-NUDELN, TEXTURIERTE SOJA-BOLOGNAISE

SPAGHETTI NEGRO DE SEPIA CON GAMBAS, AJO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY — 38.00
BLACK CUTTLEFISH SPAGHETTI WITH PRAWNS, GARLIC, ARUGULA AND CHERRY TOMATO
SCHWARZE TINTENFISCHSPAGHETTI MIT GARNELEN, KNOBLAUCH, RUCOLA UND KIRSCHTOMATEN

PIZZAS

PIZZA ANIMA BEACH 29.00

WITH ARUGULA, IBERIAN HAM, MOZZARELLA, TOMATO, CHERRY AND PARMESAN CHEESE
MIT RUCOLA, IBERISCHEM SCHINKEN, MOZZARELLA, TOMATEN, KIRSCHEN UND PARMESANKÄSE

PIZZA MARGARITA 21.00

MOZZARELLA Y TOMATE
MOZZARELLA UND TOMATE

MENU INFANTIL

KIDS MENU
KINDER MENU

Macarrones con tomate — 22.00
Penne with tomato sauce
Makkaroni und Tomaten

Nuggets de pollo con patatas — 22.00
Chicken nuggest with french fries
Hähnchennuggets mit Kartoffeln

Pechuga de pollo a la plancha con patatas — 22.00
Chicken breast with french fries
Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln

Mini hamburguesa de colores con patatas frita — 22.00
Colored mini burguers with French fries
Bunte Mini-Hamburger mit Pommes frites

POSTRES
DESSERTS

TIRAMISÚ ANIMA
HOMEMADE TIRAMISÚ
HAUSGEMACHTES TIRAMISU
15.00

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MANGO
CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM OF MANGO
SCHOKOLADENCOULANT MIT MANGOEIS
15.00

BROWNIE DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
SCHOKOLADEN-BROWNIE UND VANILLEEIS
15.00

MACEDONIA DE FRUTA
FRESH FRUIT SALAD
OBSTSALAT
15.00

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA
HOMEMADE APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM
HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN MIT VANILLEEIS
15.00

TARTA TRES DELICIAS
THREE CHOCOLATE CAKES
DREI KÖSTLICHKEITEN KUCHEN
15.00

FRESAS CON NATA Y HELADO DE VAINILLA
STRAWBERRIES WITH VANILLA ICE CREAM AND CREAM
ERDBEEREN MIT SAHNE UND VANILLEEIS
15.00

CHEESECAKE DE MANGO
MANGO CHEESECAKE
MANGO-KÄSEKUCHEN
15.00

CHEESECAKE DE PISTACHO
15.00
PISTACHIO CHEESECAKE
PISTAZIEN-KÄSEKUCHEN

AFFOGATO
COFFEE AND VANILLA ICE CREAM
KAFFEE UND VANILLEEIS
15.00

COPA AMARENA
VANILLA ICE CREAM, AMARENA CHERRY AND CREAM
VANILLEEIS, AMARENAKIRSCHEN UND SAHNE
15.00

BOLA DE HELADO: MANGO, VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA
ICE-CREAM SCOOP: MANGO, VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY
EISPORTIONIERER: MANGO, VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE
5.50 X UD.

CAFÉS · COFEES

CAFÉ SOLO | ESPRESSO	3.50
CAFÉ AMERICANO | BLACK COFFEE	4.00
CAFÉ DOBLE | DOBLE EXPRESSO	7.00
CORTADO | EXPRESSO MACCHIATO	3.50
CAFÉ CON LECHE | COFFEE WITH MILK	5.00
CAPUCCINO	5.50
CAPUCCINO VIENÉS	8.00
EIS CAFÉ ANIMA	15.00
LATTE MACCHIATO	7.50
TOFFEE LATTE	8.00
ALMOND LATTE	8.00
IRISH COFFEE	18.00
CAFÉ SHAKERATO	8.00
CAFÉ BOMBÓN EXPRESSO WITH SWEET MILK	6.00
CAFÉ VIENÉS EXPRESSO WITH CREAM	7.00
CHOCOLATE A LA TAZA HOT CHOCOLATE	7.00
CHOCOLATE A LA TAZA CON NATA HOT CHOCOLATE WITH CREAM	7.50

REFRESCOS · *SOFT DRINKS*

Agua sin gas 0,75 cl. - 9.50
Agua con gas / Sparkkling water 0,75 cl. - 9.50
Agua sin gas 0,5 L. - 5.50
Agua con gas / Sparkkling water 33 cl. - 5.50
Refrescos / Soft Drinks - 6.50
Bitter Rosso - 6.00
Zumos / Juices - 7.00
Nestea - 7.00
Aquarius - 7.00
Zumo de Naranja Natural / Fresh Orange Juice - 8.50
Ice Tea Ánima - 8.00
Red Bull 35 cl. - 9.50
Appletizer/ Apfelschorle - 9.50

CERVEZAS · *BEER*

Estrella Damm Caña - 4.50
Estrella Damm Pinta - 8.00
Clara - 4.50
Clara Pinta - 8.00
Rosa Blanca - 7.50
Corona - 9.50
Weissbier Maisel - 8.50
Estrella Damm 0,0 - 5.50

TEA

TÉ NEGRO ENGLISH BREAKFATS	4.80
TÉ VERDE CHINA GUNDPOWNER	4.80
MENTA POLEO	4.80
ROOIBOS ORIGINAL	4.80
TÉ ROJO - PU ERH	4.80
TÉ BLANCO PAI MU TAN	4.80
TÉ NEGRO DARJEELING	4.80

INFUSIONS

TILA	4.80
MANZANILLA	4.80

CHAMPAGNE

& SPARKLING

FRANCIA |

LALLIER BRUT 115.00
Pinot Noir, Chardonnay

MOËT & CHANDON "ICE " 180.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay MAGNUM >> 380.00

MOËT & CHANDON "ICE " ROSÉ IMPÉRIAL 210.00 MAGNUM >> 420.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

PERRIER JOUET BRUT 160.00
Pinot noir, Meunier, Chardonnay MAGNUM >> 320.00

PERRIER JOUET BLASON ROSE 240.00 MAGNUM >> 480.00
Pinot noir, Chardonnay, Meunier

PERRIER JOUET BLANC & BLANC 240.00
Chardonnay

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE VINTAGE 430.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

LAURENT PERRIER BRUT 135.00
Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay

LAURENT PERRIER ROSÉ 230.00
100% Pinot noir

TAITTINGER BRUT RÉSERVE 145.00
Pinot Noir, Chardonnay

RUINART BRUT ROSÉ 240.00
Chardonnay 1er cru, Pinot Noir

CRISTAL ROEDERER 580.00
Chardonnay, Pinot Noir

DOM PERIGNON 480.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

WINE

WHY NOT ON THE ROCKS?

Nuestras recomendaciones
Our recommendations

ITALIA |

MIONETTO BRUT 56.00
D.O.C. Prosecco.
Glera.

MIONETTO ROSE 58.00
D.O.C. Prosecco
Glera, Pinot noir

D.O. CAVA |

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS 60.00
Chardonnay, Xarel·lo, Parellada

ELYSSIA BRUT ROSÉ 48.00
Pinot Noir

SANGRÍA

GLASS SANGRÍA RITA
RED OR WHITE
14.50

SANGRÍA RITA RED
0,75 L. OR WHITE
42.00

SANGRÍA CAVA ARS COLLECTA
CON BOTELLA ARS COLLECTA CODORNÍU
WITH ARS COLLECTA DE CODORNÍU
60.00

SANGRÍA RITA MEDITERRÁNEA

COPAS
WINE GLASS

40 VENDIMIAS (D.O. RUEDA, VERDEJO)	8.50
40 VENDIMIAS (D.O. RUEDA, SAUVIGNON BLANC)	8.50
EL COLUMPIO (RED, MALLORCA)	8.50
LES DEUX ANGES ROSÉ (VIN DE PROVENCE)	14.00
LALLIER BRUT (A.O.C CHAMPAGNE)	24.00
MIONETTO (D.O.C PROSECCO)	12.00
MIONETTO ROSÉ (D.O.C PROSECCO)	14.00

WHITEWINE
VINO BLANCO

ESPAÑA |

SES NINES SELECCIÓ 38.50
V.T. Mallorca. Prensal Blanc, Chardonnay, Muscat

40 VENDIMIAS 42.00
D.O. Rueda. 100% Sauvignon Blanc

40 VENDIMIAS 46.00
D.O. Rueda. 100% Verdejo — MAGNUM >> 95.00

GENIO Y FIGURA ATTIS 38.50
D.O. Rías Baixas. 100% Albariño

ATTIS LÍAS FINAS 39.50
D.O. Rías Baixas. 100% Albariño — MAGNUM >> 88.50

AZPILICUETA 38.00
D.O. Ca. Rioja. 100% Viura

ITALIA |

LUGANA CA DEI FRATTI 56.50
100% Trebbiano

JERMANN 67.00
100% Sauvignon

JERMANN 67.00
100% Pinot Grigio

NUEVA ZELANDA |

CLOUDY BAY 93.00
Marlborough. Sauvignon Blanc

FRANCIA |

CHABLIS ALBERT BICHOT 65.00
Chablis. Chardonnay

REDWINE
VINO TINTO

ESPAÑA |

EL COLUMPIO 48.00
V.T. Mallorca

AN2 DE ÀNIMA NEGRA 58.50
V.T. Mallorca

AZPILICUETA 39.00
D. O. Ca. Rioja.
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

JUAN GIL 12 52.00
D.O. Jumilla. 100% Monastrell

ROSEWINE
VINO ROSADO

ESPAÑA |

MEMÒRIES DE BINIGUAL 46.00
D.O. Binissalem. Manto negro, Syrah

PEDALIER ROSÉ 42.00
D.O. Somontano. Pinot Noir.

CHIVITE LAS FINCAS BY ARZAK 48.50
I.G.P. Tres Riberas.
Garnacha Tinta, Tempranillo

BORN ROSÉ 48.00
Cataluña
Garnacha, Tempranillo — MAGNUM >> 120.00 — 3L >> 280.00

FRANCIA |

LES DEUX ANGES DE L'ESCARELLE 58.00
Vin de Provence — MAGNUM >> 120.00
Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Grenache

STUDIO MIRAVAL 55.00
Cinsault, Tibouren, Garnacha, Rolle

CHÂTEAU MIRAVAL 75.00
Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle — MAGNUM >> 150.00

DOMAINES OTT 110.00
Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon.

SYMPHONIE SAINTE MARGHERITE 70.00
Côtes de Provence
Garnacha, Cinsault — MAGNUM >> 160.00

FANTASTIQUE SAINTE MARGHERITE 95.00
Côtes de Provence
Garnacha, Cinsault, Rolle