

MENÚ RESTAURANTE  
RESTAURANT MENU

KA  
N  
S  
U  
M  
E  
R  
S



## ENTRANTES | STARTERS

Espárragos blancos con pipirrana White asparagus with pipirrane	11€
Anchoas del Cantábrico Mariposa Butterfly anchovies	14€
Boquerones chulapos (en vinagre con chips) White anchovies chulapos (in vinegar with chips)	12€
Salpicón de pulpo con granada y apio Octopus salad with pomegranate and celery	16€
Pan de cristal con tomate, jamón ibérico y queso Cristal bred with tomato, Iberian ham and cheese	14€
<b>TABLA SALDUNA   SALDUNA BOARD</b> Mortadela italiana, salchichón ibérico, queso curado de Albacete, aceitunas kalamata, alcaparrones y almendras fritas Italian mortadella, Iberian sausage "salchichón", cured cheese from Albacete, kalamata olives, capers and fried almonds	23€
Gazpacho Cold spanish tomato soup	10€
Salmorejo de tomates amarillos con jamón ibérico y huevo Cold andalusian soup with yellow tomatoes, Iberian ham and boiled egg	10€
Ensaladilla rusa de gambitas y ligera mayonesa casera Russian potato salad with little prawns and homemade light mayo	11€
Tiradito de lubina con salsa de cilantro, jengibre y albahaca Sea bass tiradito with coriander, ginger and basil sauce	17€
Gambitas de cristal con huevos camperos y jamón ibérico Tiny prawns with free range eggs and Iberian ham	17€
Tartar de atún rojo con gazpacho de jalapeño. Picante tenue Red tuna tartar with jalapeños cold soup. Faint spicy	19€
<b>SELECCIÓN DE CROQUETAS   SELECTION OF CROQUETTES</b> Morcilla y pera o jamón y queso Black pudding and pear or ham and cheese	14€
Langostinos Panko con salsa Sweet chilly Panko King prawns with sweet chilly sauce	14€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
Beach

## ENTRANTES | STARTERS



Gambas Pil-Pil Pil-Pil prawns		14€
Salduna wings con guacamole Salduna wings with guacamole		10€
Nachos con guacamole y Pico de gallo Nachos with guacamole and Pico de gallo	✗ burrata 14€	✓ burrata 18€
<b>PICOS MURCIANOS MARINERA</b> Selección de tres picos con ensaladilla rusa, boquerón en vinagre y anchoa del cantábrico Selection of three peaks with Russian salad, pickled anchovy and Cantabrian anchovy		14€
Tataki de Atún rojo de almadraba Red tuna Tataki		21€

---

## DE LA HUERTA | SALADS

<b>ENSALADA SALDUNA   SALDUNA SALAD</b> Mezclum de lechugas, espinacas, tomates secos hidratados, picatostes, lagrimitas de pollo, lascas de parmesano y salsa samu Salduna Salad: mixed lettuces, spinach, dried tomatoes, bread croutons, fried chicken goujons, parmesan flakes and "samu" sauce		16€
<b>ENSALADA BENAMARA   BENAMARA SALAD</b> Ensalada de la huerta con bonito del norte en aceite de oliva virgen Aove Green garden salad with north bonito tuna and "Aove" virgin olive oil		14€
<b>ENSALADA SUREÑA   SOUTHERN SALAD</b> Tomate huevo de toro, cebolla dulce y Aove Coin tomato, sweet onion and Aove		12€
Ensalada de Burrata con tomates Cherry y vinagreta de albahaca Burrata salad with cherry tomatoes and basil vinaigrette		12€
<b>SALDUNA BEACH Salmon Poke</b>		19€
<b>SALDUNA BEACH Tuna Poke</b>		21€
Ensalada Thai con noodles de arroz, gambas y verduras Thai salad with rice noodles, prawns and vegetables		16€

---



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
Beach

## FRITURAS | DEEP FRIED

Salmonetes con papas aliñas Fried red mullets and potatoes salad	16€
Boquerones fritos con ali oli de soja Fried anchovies with ali oli soya sauce	16€
Calamares con crema de lima Fried squids with lime cream	16€
Lágrimas de rosada con mayo de wasabi Fried goujons of white fish "rosada" with wasabi mayo	16€
<b>SELECCIÓN MEDITERRÁNEA   MEDITERRANEAN SELECTION</b> Boquerones, calamares y rosada con sus salsas Anchovies, squids and white fish "rosada" with its sauces	22€

## PASTA Y ARROCES | PASTA AND RICES

Pasta con verduras, tomate seco, albahaca, nueces y parmesano Pasta with vegetables, dry tomato, basil, walnuts and Parmesan cheese	17€
Espaguettis Pil-Pil con gambas Spaghetti Pil-Pil with prawns	19€
Fideuá negra con gambitas y ali oli de albahaca Black noodles with little prawns and basil ali oli sauce	17€ PP Min. 2 pax

## DEL MAR | FROM THE SEA

Lubina a la sal Salted baked seabass	32€ PP Min. 2 pax
Atún con tomate casero y huevo campero frito Tuna with homemade tomato and fried campero egg	24€
Lomo de Salmón marinado en soja y jengibre con curry verde Salmon loin marinated in soy and ginger with green curry	24€
Tacos de pez espada marinado en soja y yuzu con tomate aliñado Chunked grilled swordfish marinated with soja sauce and yuzu with seasoned little tomatoes	20€
Urta a la sal con salsa de Aove, ajos y guindilla Urta salted baked with Aove sauce, garlic and chilli	34€ PP Min. 2 pax
Mejillones estilo Thai. Leche de coco, cilantro, curry amarillo y hoja de lima Kaffir Thai style mussels. Coconut milk, coriander, yellow curry and Kaffir lime leaf	17€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
Beach

## DE LA TIERRA | FROM THE LAND

Solomillo de ternera Café de París Sirloin beef steak Café de París	25€
Steak Tartar	24€
Secreto con patatas fritas, pimientos de Padrón y huevo frito Iberian pork with homemade french fries, small "Padrón" peppers and fried egg	19€
Hamburguesa de ternera con tomate, cebolla caramelizada, queso havarti, espinaca mini, bacon crujiente y salsa de mostaza especial Beef burger with tomato, caramelized onion, havarti cheese, mini spinach, crunchy bacon and our special mustard sauce	17€
T-Bone	29€ PP Min. 2 pax
Rack de cordero con Teriyaki, frutos secos y salsa de menta Lamb rack with Teriyaki, nuts and mint sauce	24€

## GUARNICIONES | SIDES

Patatas fritas / French fries	4€
Verduras Salteadas / Sautéed grilled vegetables	4€
Patatas baby con ajo y romero Baby potatoes with garlic and rosemary	4€
Ensalada verde / Green salad	4€
Arroz variado con tomillo y limón Rice with thyme and lemon	4€
Papas aliñás / Potato salad	4€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
Beach

## MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU

Filete de pollo empanado con patatas fritas caseras y ketchup Breaded chicken fillet with homemade French fries and ketchup	15€
Macarrones con mantequilla o salsa de tomate Macaroni pasta with butter or tomato sauce	15€
Rosada rebozada con patatas fritas caseras y ketchup Fried white fish "rosada" with homemade French fries and ketchup	15€
Hamburguesa con queso, patatas fritas caseras y ketchup Cheese burger with homemade French fries and ketchup	15€

Hasta 12 años. Todos los menús incluyen una bebida y helado.  
Up to 12 years old. All menus include a drink and an ice cream.

## EL MOMENTO DULCE | THE SWEET MOMENT

<b>TEXTURAS DE CHOCOLATE   CHOCOLATE TEXTURES</b> Mousse de chocolate blanco, crema de chocolate negro, tierra de chocolate y avellanas, tarta de chocolate y almendra, sopa de Baileys y helado White chocolate mousse, black chocolate cream, chocolate and hazelnut crumble, chocolate and almond cake, Baileys soup and ice cream	9€
<b>GINOS</b> Fresas, plátano y kiwi, con chocolate blanco fundido y helado de vainilla Strawberries, banana and kiwi, with melted white chocolate and vanilla ice cream	9€
Tarta de Zanahoria casera / Carrot cake	9€
Tarta de queso casera con parmesano y base de crumble Homemade cheesecake with parmesan and crumble base	9€
Tiramisú de la abuela / Grandma's tiramisu	9€
Fresas en almibar con yogur y albahaca Strawberries in syrup with yogurt and basil	9€
Queso curado de Albacete / Cured cheese from Albacete	13€
Helado / Ice cream	5€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
Beach

CARTA DE BEBIDAS  
DRINKS MENU

KA  
N  
S  
U  
M  
E  
R  
A  
S



## FROZEN COCKTAILS

<b>DAIQUIRI FRESA</b> Ron Bacardi, puré de fresa, lima y azúcar Bacardi rum, strawberry puree, lime and sugar	10€
<b>DAIQUIRI MANGO</b> Ron Bacardi, puré de mango, lima y azúcar Bacardi rum, mango puree, lime and sugar	10€
<b>MANGO MAI TAI</b> Ron Bacardi blanco y oscuro, mango, zumo piña, naranja y granadina Bacardi white and dark rum, fresh mango, pineapple juice, orange juice and grenadine dash	10€

<b>PIÑA COLADA</b> Ron Bacardi, zumo de piña, puré de coco y azúcar Bacardi rum, pineapple juice, mashed coconut and sugar	10€
<b>MOJITO FROZEN</b> Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda	10€

## CLASSIC COCKTAILS

<b>CAIPIRINHA</b> Leblon Cachaça, lima y azúcar Leblon Cachaça, lime and sugar	10€
<b>RASPBERRY LEMONADE</b> Vodka, puré de frambuesas, limonada, frambuesas y top Sprite Vodka, raspberry mashed, lemonade, raspberry and top Sprite	10€
<b>RASPBERRY MOJITO ROYAL</b> Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena, puré de frambuesa y top cava Bacardi rum, lime, sugar, mint, raspberry puree and top cava	10€

<b>MOJITO</b> Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda top	10€
---	-----

<b>MOJITO FRESA</b> Ron Bacardi, lima, azúcar, fresa, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, strawberry, mint and soda top	10€
--	-----

<b>MOJITO SANDÍA</b> Ron Bacardi, lima, azúcar, sandía, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, watermelon, mint and soda top	10€
--	-----

<b>MOJITO MANGO</b> Ron Bacardi, lima, azúcar, mango, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, mango, mint and soda top	10€
---	-----

<b>MARGARITA</b> Tequila, Cointreau y lima Tequila, Cointreau and lime	10€
--	-----

<b>BLOODY MARY</b> Vodka, zumo de tomate y lima Vodka, tomato juice and lime	10€
--	-----

<b>BELLINI</b> Zumo de melocotón y cava Peach juice and cava	10€
--	-----

<b>KIR ROYAL</b> Licor de Cassis y cava Cassis liqueur and cava	10€
---	-----

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, cava y soda Aperol, cava and soda	10€
--	-----

<b>FIERO SPRITZ</b> Martini Fiero, cava y soda Martini Fiero, cava and soda	10€
---	-----

<b>CORONEL</b> Cava y sorbete de limón / Cava and lemon sorbet	10€
Vodka y sorbete de limón / Vodka and lemon sorbet	10€

<b>CAIPIROSKA</b> Vodka, sweet & sour, azúcar moreno y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar and lime	10€
---	-----

<b>CAIPIROSKA FRESA</b> Vodka, sweet & sour, azúcar moreno, fresa y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar, strawberry and lime	10€
--	-----

<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, zumo de arándanos, Cointreau y lima Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime	10€
---	-----

## SPECIAL COCKTAILS

<b>I LOVE SALDUNA</b> Vodka, infusión de frutas del bosque, azúcar, tónica, pepino y jengibre Vodka, red berries tea, sugar, tonic water, cucumber and ginger	11€
---	-----

<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, zumo de lima, azúcar y ginger beer Vodka, lime juice, sugar, ginger beer	11€
--	-----

<b>MOLA MIA</b> Vodka, ron Bacardi, Bombay Gin, zumo de limón, azúcar, Passoa, Sprite, fruta de la pasión y naranja Vodka, Bacardi rum, Bombay Gin, lemon juice, sugar, Passoa, Sprite, passion fruit and orange	11€
--	-----

<b>OLD FASHIONED</b> Whisky bourbon, taco de azúcar, angostura, bitter de naranja y soda Whisky bourbon, sugar, angostura, orange bitter and soda	11€
---	-----

<b>NEGRONI</b> Bombay Gin, Martini y Campari Bombay Gin, Martini and Campari	11€
--	-----

## COCKTAILS SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b> Zumo de piña, nata y coco / Pineapple juice, cream and coconut	8€
---	----

<b>TROPICAL ILUSION</b> Mezcla de zumo de piña, manzana y naranja con un toque de coco Mixed pineapple, apple and orange juice with a touch of coconut	8€
--	----

<b>VIRGIN DAIQUIRI FRESA</b> Puré de fresa, lima y azúcar Strawberry puree, lime and sugar	8€
--	----

<b>VIRGIN MOJITO</b> Zumo de manzana, azúcar, lima y hierbabuena Apple juice, sugar, lime and peppermint	8€
--	----

<b>MILKSHAKE</b> Leche y helado (fresa, chocolate o vainilla) Milk and ice cream (strawberry, chocolate or vanilla)	8€
---	----

## COMBINADOS | SPIRITS

<b>VODKA</b>	
STOLICHNAYA	9€
GREY GOOSE	12€

<b>WHISKY</b>	
WHITE LABEL	9€
JACK DANIEL'S	10€
DEWAR'S 12	11€
CARDHU 12	12€
JOHNNIE WALKER BLACK	14€



## COMBINADOS | SPIRITS

### RON RUM

BACARDI	9€
BARCELÓ AÑEJO	10€
HAVANA 7	11€
BACARDI 8	12€
SANTA TERESA	13€
ZACAPA 23	15€

### GINEBRA | GIN

BOMBAY DRY	9€
BOSFORD ROSE	9€
TANQUERAY	9€
G'VINE FLORAISON	10€
HENDRICK'S	12€
BOMBAY SAPPHIRE	10€
BROCKMANS	12€

### COGNAC & BRANDY

HENNESSY VS	11€
CARLOS I	8€
GRAN DUQUE DE ALBA	10€

## CHAMPAGNE & CAVA

	Copa/Glass	Botella/Bottle
<b>FEDERICO PATERNINA BRUT</b> Cava de la casa / House cava	6€	25€
<b>FEDERICO PATERNINA ROSÉ</b> Cava de la casa / House cava	6€	25€
<b>MÖET &amp; CHANDON MINI BRUT 20 CL.</b> Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		15€
<b>MÖET &amp; CHANDON MINI ROSÉ 20 CL.</b> Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		17€
<b>ANDRÉ DELORME BRUT</b> Chardonnay, Aligoté, Chamay, Pinot Noir. Borgoña, Francia		29€
<b>GRAMONA IMPERIAL</b> Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay		32€
<b>MÖET &amp; CHANDON BRUT</b> Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		55€
<b>MÖET &amp; CHANDON ROSÉ</b> Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		65€
<b>LAURENT PERRIER ROSÉ</b> Champagne. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		97€

### CHAMPAGNE ON ICE

<b>MÖET &amp; CHANDON ICE</b> Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay	90€
--	-----

FONDE  EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE



IVA incluido / VAT included

## VINO BLANCO | WHITE WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
<b>SOTOVERDE</b> Verdejo D.O. Rueda. Vino de la casa / House wine	4€	22€
<b>PIO DEL RAMO</b> Chardonnay barrica, D.O. Jumilla		25€
<b>PAZO SAN MAURO</b> Albariño, D.O Rias Baixas		28€
<b>TURONIA</b> Albariño, D.O. Rias Baixas		28€
<b>CUNQUEIRO III MILENIUM</b> Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, D.O. Ribeiro		28€
<b>FINCA LA COLINA</b> Sauvignon Blanc, D.O. Rueda		33€
<b>VALLEGARCIA VIOGNIER 2018</b> Montes de Toledo		40€
<b>NISIA LAS SUERTES</b> Verdejo, 12 meses sobre lías con batonage, D.O. Rueda		46€
<b>CLOUDY BAY</b> Chardonnay barrica, D.O. Marlborough, Nueva Zelanda		48€

## VINO ROSADO | ROSÉ WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
<b>LÁGRIMA DE LUNA</b> Garnacha, D.O. Navarra	4€	22€
<b>BRECA ROSÉ</b> Garnacha de Aragón		23€
<b>PINOT GRIGIO BLUSH</b> Pinot Grigio, I.G.T. Delle Venezie		24€
<b>ZUTANITA</b> Cinsault, Garnacha, A.O.C. Côtes de Provenze		26€
<b>LA ROSA</b> Pinot Noir, D.O. Penedés		26€
<b>RIVAROSE BRUT PRESTIGE</b> Syrah, Garnacha. La Provence		35€
<b>DOMAINES OTT (CHÂTEAU DE SELLE)</b> Cabernet S. Graciano, A.O.C. Côtes de Provenze		62€

## VINO TINTO | RED WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
<b>PARDEVALLES</b> Prieto Picudo, D.O. Tierra de León	4€	22€
<b>RAMÓN BILBAO 2017</b> Rioja, Crianza		25€
<b>ANTÍDOTO</b> Tempranillo, D.O. Ribera del Duero		27€
<b>CONDE DE SAN CRISTÓBAL</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, D.O. Ribera del Duero		28€
<b>BRECA</b> Garnacha de Aragón		30€
<b>MARQUÉS DE VARGAS RESERVA</b> Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta y otras, D.O. Rioja		32€
<b>PAGO EL ESPINO</b> Petit Verdot, Merlot, Tempranillo, D.O. Sierras de Málaga		33€
<b>MAURO 2018</b> D.O. Ribera del Duero		41€
<b>COSME PALACIO RESERVA 2012</b> 100% Tempranillo		42€
<b>P.S.I DE PINGUS 2018</b> D.O. Ribera del Duero		52€
<b>AALTO</b> D.O. Ribera del Duero		52€
<b>ALION</b> D.O. Ribera del Duero, Grupo Vega Sicilia		85€

## TINTO DE VERANO & SANGRÍA

	Copa/Glass	Jarra/Jug
TINTO DE VERANO	4€	25€
SANGRÍA TINTA   RED	6€	30€
SANGRÍA BLANCA   WHITE	6€	30€
SANGRÍA CAVA	6,5€	32€
SANGRÍA SALDUNA	9€	38€
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa y sirope de sandía		
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa and watermelon syrup		

## CERVEZA | BEER

	26cl.	52cl.
CAÑA   DRAFT BEER	3€	5€
CERVEZA 0,0%		4€
CORONITA		5€
HEINEKEN		4,5€
BUDWEISER		4,5€
ALHAMBRA 1925		5,5€
CERVEZA SIN GLUTEN		4,5€

## CHUPITOS TEQUILA TEQUILA SHOTS

Patrón Silver	5€	Patrón Café	5€
Patrón Reposado	6€	Patrón Añejo	9€

## SUPLEMENTOS | SUPPLEMENTS

FEVER TREE TÓNICA   FEVER TREE TONIC	1€
RED BULL	2€
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE	3€

## APERITIVOS | APERITIFS

MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY / FIERO	5€	OLOROSO PIMM'S	5€
MANZANILLA	5€	FERNET BRANCA	5€
CAMPARI	5€	PEDRO XIMÉNEZ	5€
PASTIS 51	5€		

## LICORES | LIQUEURS

PACHARÁN   LIMONCELLO   BAILEYS   AMARETO COINTREAU   JÄGERMEISTER   LICOR 43 LICOR DE HIERBAS   ORUJO BLANCO			
Chupito / Shot	3,5€	Copa / Glass	6€

## AGUA & REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

AGUA MINERAL   MINERAL WATER	3€
SAN PELLEGRINO	4€
COCA-COLA Normal, Light, Zero	3,5€
FANTA Naranja, limón / Orange, lemon	3,5€
AQUARADE Naranja, limón / Orange, lemon	3,5€
LIPTON / SPRITE / TÓNICA	3,5€
GINGER ALE   SODA	4€
FEVER TREE TONIC	5€
RED BULL	6€

## ZUMOS NATURALES FRESH JUICES

NARANJA   ORANGE	6€
MELÓN   MELON	6€
SANDÍA   WATERMELON	6€
LIMONADA FRESCA   FRESH LEMONADE	6€

## CAFÉ | COFFEE

EXPRESSO / EXPRESSO MACCHIATO	2€
CORTADO	2,5€
CAFÉ CON LECHE   COFFEE WITH MILK	3€
AMERICANO	2,5€
CAPPUCCINO	3,5€
LATTE MACCHIATO COFFEE & FOAM	4€
CHOCOLATE   MILKY CHOCOLATE	3€
IRISH COFFEE JAMESON, CREAM & COFFEE	6€
ICE COFFEE	3€

## TÉ | TEA

DARJEELING	3,5€
ROOIBOS MANGO	3,5€
PU ERH VAINILLA	3,5€
TÉ NEGRO SAN FRANCISCO BLACK TEA SAN FRANCISCO	3,5€
RELAX	3,5€
INFUSIÓN FRUTAS DEL BOSQUE RED BERRIES INFUSION	3,5€
TÉ VERDE PIÑA COLADA GREEN PINEAPPLE TEA	3,5€
TÉ MENTA   MINT TEA	3,5€
TÉ HIERBABUENA   PEPPERMINT TEA	3,5€
MANZANILLA   CHAMOMILE TEA	3,5€

¿Tiene alguna necesidad especial? Nuestro objetivo es tratarle bien. Por favor pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios. Do you have any special needs? Our claim is to treat you well. Please ask for our food allergens table.

IVA incluido / VAT included

# SALDUNA

*Carta de Vinos*

FUERA DE CARTA

## VINO BLANCO

<b>OLA DEL MELILLERO</b> Pedro Ximenez	24€
<b>CLOE 2019</b> Chardonnay	30€
<b>GRAND REGNARD 2017</b>	50€
<b>TORRES MILMANDA 2012</b>	120€

## VINO ROSADO

<b>BY OTT</b> La Provenze	30€
------------------------------	-----

## VINO TINTO

<b>EL TRACTOR. VENDIMIA SELECCIONADA</b> Rioja	32€
<b>YSIOS RESERVA 2007</b> Rioja	40€
<b>CLIO 2013</b> Jumilla	45€
<b>SAN VICENTE 2013</b> Rioja	47€
<b>EL PUNTIDO 2012</b> Rioja	50€

## CHAMPAGNE

<b>VEUVE CLIQUOT BRUT</b>	90€
<b>VEUVE CLIQUOT ROSÉ</b>	105€

