

# MENÚ BAR

Gilda de boquerón, oliva y piparra **3€**

Gilda de anchoa, oliva y piparra **3€**

Mejillón en escabeche "La Brújula" con papas "San Nicasio" **16€**

Jamón Ibérico Antonio Sanchez servido con picos camperos **24€**

Lomo ibérico 50% Cebo servido con picos camperos **13€**

Chorizo Ibérico servido con picos camperos **9,5€**

Salchichón Ibérico servido con picos camperos **9,5€**

Tabla de quesos nacionales **18€**

1. Queso Mahón

2. Pell Florida Cati

3. Vellón fuentesauco

Croqueta de merluza **3€ unidad**

Croqueta de jamón **3€ unidad**

Patatas Bravas **8,5€**

Humus libanés con escalibada y especias zataar **8,5€**

Ensaladilla rusa con encurtidos **12,5€**

Falafel crujiente con tzatziki y melaza de granada **7,5€**

Burrata, tartar de tomate seco, focaccia casera **13€**

Ensalada cesar **9€**

Tortilla de patata individual hecha al momento **8€**

Mixto de jamón y queso trufado en pan brioche con mostaza Dijon y parmesano **9,5€**

Hamburguesa de ternera con mayonesa de mostazas, queso, cebolla caramelizada y pepinillo encurtido. Servida con boniatos fritos **16€**

Hamburguesa de pollo crujiente, tartara coreana, tomate, lechuga y cebolla encurtida. Servida con boniato frito **15€**

# MENU BAR

## *GILDAS*

Salted anchovy, olive, and piparra **3€**

Marinated anchovy, olive, and piparra **3€**

"La Brújula" marinated mussels with "San Nicasio" crisps **16€**

Iberico Ham Antonio Sanchez served with rustic breadsticks **24€**

50% Cebo Iberico loin served with rustic breadsticks **13€**

Iberico Chorizo served with rustic breadsticks **9,5€**

Iberico salchichón served with rustic breadsticks **9,5€**

## *CHEESE BOARD*

National cheese board **18€**

1. Mahón cheese

2. Pell Florida Cati

3. Vellón Fuentesauco

Lebanese hummus with escalivada vegetables and za'atar spices **8,5€**

Ham croquette **3€ each**

Hake croquette **3€ each**

Patatas Bravas **8,5€**

Russian salad with pickled vegetables **12,5€**

Crispy falafel with tzatziki and pomegranate molasses **7,5€**

Individual potato omelette, freshly made **8€**

Ham & Cheese sandwich with parmesan cheese, Dijon & truffle **9,5€**

Beef burger with mustard mayonnaise, cheese, caramelised onion and pickled gherkin. Served with fried sweet potatoes **16€**

Crispy chicken burger with Korean tartar sauce, tomato, lettuce and pickled onion. Served with fried sweet potato **15€**

# COCKTAILS

## *APEROL SPRITZ 9€*

Un cóctel refrescante y vibrante, combina Aperol, vino espumoso y un toque de soda, ideal para disfrutar en cualquier momento del día con su sabor cítrico y ligeramente amargo.

## *NEGRONI 10€*

Elegante y sofisticado, este clásico italiano mezcla ginebra, Campari y vermut rojo, ofreciendo un balance perfecto de amargo y dulce con un toque aromático.

## *TINTO DE VERANO 7€*

Una bebida veraniega por excelencia, combina vino tinto con soda y un toque de limón, perfecta para refrescarse en los días calurosos con sabor frutal y ligero.

## *MOJITO 10€*

Fresco y aromático, este cóctel cubano mezcla ron, menta, lima, azúcar y soda, ofreciéndote un sabor intenso y refrescante en cada sorbo.

## *ESPRESSO MARTINI 10€*

Ideal para los amantes del café, combina vodka, licor de café y un espresso fresco, proporcionando energía y un toque de dulzura con un sabor profundo y estimulante.

## *BOULEVARDIER 12€*

Un cóctel elegante y robusto, mezcla bourbon, Campari y vermut rojo, similar al Negroni pero más suave y con cuerpo, perfecto para una noche sofisticada.

## *MANHATTAN 12€*

Un clásico atemporal, combina whisky, vermut dulce y un toque de amargo, ofreciendo un sabor rico, profundo y sofisticado en cada copa.

## *MARGARITA 10€*

Refrescante y cítrica, esta clásica mezcla de tequila, licor de naranja y jugo de lima es un cóctel imprescindible para los amantes de los sabores intensos y equilibrados.

## *AGUA DE VALENCIA 9€*

Una explosión de sabor, combina cava, jugo de naranja, vodka y ginebra, ideal para celebrar con su sabor frutal, burbujeante y refrescante.

# ESPUMOSOS

## CHAMPAGNE – AOC CHAMPAGNE, FRANCIA

**Moët & Chandon Brut Impérial** – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Clásico y equilibrado, burbuja fina 82 €

**Moët & Chandon Ice Rosé** – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Refrescante, ideal para tomar con hielo 112 €

**Veuve Clicquot Rosé** – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Notas frutales con estructura elegante. 112 €

**Krug Grande Cuvée** – Pinot Noir, Chardonnay – Complejidad, profundidad y gran persistencia. 390 €

**Ruinart Blanc de Blancs** – Chardonnay – Puro, floral y mineral. 165 €

**Drapier Blanc de Blancs** – Pinot Blanc – Singular y fresco, de estilo delicado. 67 €

**Joseph Perrier Millésimé Brut 2013** – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Cosecha única, carácter maduro. 124 €

**Dom Pérignon** – Cuvée Prestige – Pinot Noir, Chardonnay – Icono de elegancia y complejidad. 359 €

## CAVA – D.O. CAVA, ESPAÑA

**Nodus Plata** – Macabeo, Chardonnay – Burbuja fina, fresco y equilibrado, con notas cítricas y toques de panadería. 30€

**Tantum Ergo Brut** – Pinot Noir, Chardonnay – Cremoso y estructurado, de crianza prolongada. 42 €

**Tantum Ergo Rosé** – Pinot Noir – Aromático, afrutado, con buena acidez. 42 €

**Tantum Ergo Vintage** – Pinot Noir, Chardonnay – Espumoso gastronómico, elegante y largo. 79 €

# VINOS ROSADOS

**Muga Rosado** – D.O.Ca. Rioja – Garnacha, Viura, Tempranillo – Seco, frutal y fresco. 19 €

**Impromptu Rosado** – D.O. Valencia – Pinot Noir – Rosado de autor, elegante y expresivo. 38€

**Minuty Rosé et Or** – AOC Côtes de Provence, Francia – Garnacha, Cinsault, Syrah – Fino, floral y mediterráneo. 56 €

# VINOS BLANCOS

NUVO

## D.O. RÍAS BAIXAS

Fillaboa – Albariño – Mineral, fresco y aromático. 29 €

Paco & Lola – Albariño – Frutal, vivaz, con buena acidez. 22 €

Pazo de Seoane – Albariño – Redondo y equilibrado, con notas cítricas. 23 €

## D.O. VALDEORRAS

Paco & Lola – Godello – Sabroso, con cuerpo y buena frescura. 22 €

## D.O. BIERZO

La Revelía – Godello – Elegante, con notas florales y ligeras especias. 39 €

## D.O. RUEDA

Bardos – Verdejo – Intenso, con notas herbáceas y tropicales. 20 €

Mocén – Verdejo – Refrescante, con buena expresión varietal. 19 €

José Pariente – Verdejo – Fino, con excelente equilibrio. 22 €

José Pariente Cuvée Especial – Verdejo – Complejo, con crianza sobre lías. 49 €

## D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Fermentado en Barrica – Chardonnay – Untuoso, con buena integración de la madera. 20 €

## D.O. UTIEL-REQUENA

Nodus Chardonnay – Chardonnay – Blanco seco con buena estructura, nota de fruta madura y sutil toque de madera. 30€

Finca Casa Julia – Albariño – Aromático, con cuerpo y notas tropicales. 47 €

Impromptu – Sauvignon Blanc – Intenso, herbáceo y refrescante. 38 €

## D.O.CA. RIOJA

Monopole – Viura – Clásico, ligero y fresco. 16 €

Murua Fermentado en Barrica – Viura – Estructurado, con notas tostadas y buena acidez. 36 €

CARTA DE VINOS

# VINOS TINTOS

NUVO

## D.O. UTIEL-REQUENA

Nodus Delirium – Merlot – Redondo, aterciopelado, con buen equilibrio de fruta y madera. 30€

Bassus – Pinot Noir – Ligero, con fruta roja y notas de crianza. 38 €

Bobos Finca La Borracha – Bobal – Intenso, con tanino firme y notas tostadas. 39 €

## D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Crianza – Pinot Noir – Equilibrado, de perfil varietal suave. 20€

El Sequé – Monastrell – Potente, estructurado, con carácter mediterráneo. 39 €

## D.O. VALDEORRAS

Maruxa – Mencía – Ligero, fresco, con buena acidez y fruta. 20 €

## D.O.CA. RIOJA

Viña Alberdi Crianza – Tempranillo – Clásico, redondo y accesible. 23 €

Viña Ardanza Reserva – Tempranillo, Graciano – Elegante, especiado y con cuerpo. 45 €

Viña Arana Gran Reserva – Tempranillo, Graciano – Profundo, con notas de evolución. 119 €

Murua VS – Tempranillo – Estructurado, con crianza bien integrada. 30 €

Macán Clásico – Tempranillo – Moderno, fino, con buena expresión de terruño. 79 €

## D.O. RIBERA DEL DUERO

Hito – Tinto Fino (Tempranillo) – Joven, fresco y frutal. 19 €

Emilio Moro Crianza – Tempranillo – Equilibrado, con notas de madera y fruta negra. 25 €

Malleolus – Tinto Fino – Intenso, estructurado, de guarda. 51 €

Viña Pedrosa Crianza – Tinta del País – Tradicional, complejo y largo. 42 €

## D.O. TORO

Pintia (Vega Sicilia) – Tinta de Toro – Potente, con gran cuerpo y persistencia. 116 €

CARTA DE VINOS

# GENEROSOS

## D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Lustau Fino "Jarana" – Palomino Fino – Seco, salino y refrescante. 25 € - Copa 6€

Lustau East India Cream – Palomino Fino, Pedro Ximénez – Dulce, con notas de caramelo y frutos secos. 31 € - Copa 6€

# VINOS POR COPAS

## ESPUMOSO

Cava Nodus Plata – D.O. Cava, Valencia (Macabeo, Chardonnay). 6€

\*\*\* Consultar opción de Champagne.

## ROSADO

Muga Rosado – D.O.Ca. Rioja (Garnacha, Viura, Tempranillo). 6 €

## BLANCOS

Nodus Magnum Chardonnay – D.O. Valencia (Chardonnay). 6 €

Bardos Verdejo – D.O. Rueda (Verdejo). 6 €

Paco & Lola Albariño – D.O. Rías Baixas (Albariño). 6 €

Paco & Lola Godello – D.O. Valdeorras (Godello). 6 €

## TINTOS

Nodus Magnum Merlot – D.O. Valencia (Merlot). 6 €

Pruno – D.O. Ribera del Duero (Tempranillo, Cabernet Sauvignon). 6 €

Izadi Crianza – D.O.Ca. Rioja (Tempranillo, Graciano). 6 €