



Chupaditos

Aceitunas Gordales (12)	2.75
Almendritas fritas El Poeta (8)	2.50
Chicharrones	4.00

EL POETA



Del mar

Gilda en matrimonio (4,12)	2.25
Gilda de atún y queso	2.50
Anchoas en tosta de mantequilla (1,3,4,7)	3.25
Mojama de atún y piñones (4,8)	3.50
Salmón ahumado con kénfir (1,4,7,12)	5.50
Tostas de rebujito de anchoas con lascas de tomate (1,4,8)	5.50

Quesos

	50 gr	100 gr
Manchego (1,7)	5.50	10.00
Montealebre (1,7)	5.50	10.00
Ideazabal (1,7)	5.50	10.00
Cabrales (1,7)	5.50	10.00
Payoyo (1,7)	5.50	10.00
Cabra Malagueña (1,7)	5.50	10.00
Queso Trufado (1,7)	5.50	10.00

Ibéricos

	50 gr	100 gr
Jamón ibérico (1)	15.00	26.00
Salchichón ibérico (1,7)	5.50	10.00
Chorizo ibérico (1,7)	5.50	10.00
Caña de lomo ibérica (1,7)	12.00	20.00
Morcón ibérico (1,7)	8.50	15.00

Tablas

Plato de jamón ibérico + Botella de vino de la casa (manzanilla, tinto o blanco) (100gr) (1)	30.00
Surtido ibérico: jamón, salchichón, chorizo y lomo (150gr) (1,6,7)	24.00
Tabla de quesos nacionales 4 variedades (200gr) (1,7,8)	22.00
Tabla degustación de quesos e ibéricos (200gr) (1,6,7,8)	22.00



Entrepánes

Melva canutera con pimientos (1,3,4,6,10,12)	6.50
Doblado de caballa gaditana (1,3,4,6,10,12)	6.00
Baguet de puntillitas con alioli (1,3,6,12,13)	6.50
Pepito serrano (1,3,6,12)	6.50
Brioche de cola de toro (1,3,6,10,12)	6.50
Biquini trufado (1,6,7,12)	6.00

**10% IVA incluido
en todos los precios.**



Frescos

- Tomate sevillano con melva** (4,12)
Salmorejo con ibérico (1,12)
Virutas de foie con reducción de px (1,12)
Ensalada de frutas El Poeta (10,12)
Ensalada verde con payoyo y nueces (7,8)
Tartar de salchichón a la pimienta (1,3,4,6,10, 12)

6.50
6.50
14.50
11.50
11.50
9.00

Cocinados a fuego

- Alcachofas con jamón y foie** (10,12)
Puerros trufados benedictinos (3,6,7,9,10)
Habitas con mojama y huevo poché (3,4,12)
Garbanzos con langostinos (4,13)
Crustum de carrillera al px (1,3,12)
Hamburguesa retinta (1,7,8,10)
Arroz negro con gambas cristal (1,2,4,12,13)

13.50
13.50
12.00
12.00
13.50
12.00
13.50

Fritos

- Croquetas de rabo de toro (6 ud)** (1,3,7)
Patatas bravas Kimuchi (1,3,4,6,11,12)
Pavía de bacalao (1,3,4,12)
Cachopo andaluz (1,3,6,7,10,12)

9.50
5.50
5.50
10.50

Dulces

- Piononos (2 ud)** (1,3,7,8,12)
Croissant de Nutella o chocolate blanco (2ud) (1,3,5,6,7,8)
Torrija con helado de vainilla (1,3,5,6,7,8)
Tartas (chocolate / queso / pistacho) (1,3,6,7,8)
Chocolate con churros (1,7,8)
Copa de helado de galleta (1,3,5,6,7,8)

6.50
4.00
6.50
6.50
5.50
6.50

Si padece usted de alguna alergia o intolerancia alimentaria o sigue alguna dieta, por favor háganoslo saber, intentaremos acomodarnos a sus necesidades.

Consulte nuestra oferta de platos para celiacos.

Como medida preventiva frente al anisakis y en concordancia con la normativa vigente, todos nuestros pescados servidos crudos han sido previamente congelados durante más de 48 h y a menos de 18°.



**10% IVA incluido
en todos los precios.**



Cervezas

Heineken 1/3	3.30
Alhambra Reserva 1925 1/3	3.50
1906 1/3	3.50
Guadalquebeer 1/3	3.50
Corona 1/3	3.00
Mahou Tostada 00	3.30
Franciscaner 1/2	4.50
Budweiser 1/3	4.00
Leffee Blonde 1/3	4.50

Refrescos/Zumos

Refrescos	2.90
Zumos Minute Maid	2.90
Aquarius / Nestea 1/3	3.50
AGUA AquaBona 172	2.80
AQUABONA SINGULAR GAS	2.80

Ginebras

Seagrams	9.00
Bombay Sapphire	9.00
Brockmans	14.00
Nordes	12.00

Ron

Legendario	9.00
Matusalem 7	9.00
Cacique 500	13.00
Zacapa 23	17.00



Whisky

Red Label	9.00
Jack Daniel	11.00
Blak Label	13.00
Mcallan 12	20.00

Vodka

Absolut	9.00
Ciroc	14.00
Grey Gosse	15.00

Tequila

Olmecca Reposado	9.00
Patron Silver	16.00
Don Julio Reposado	17.00

Coñac/Brandy

Cardenal Mendoza	9.00
Luis Felipe	25.00





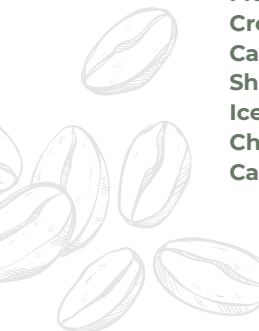
Coctelería

Mai-Tai	11.00
St. Germain Spritz	10.50
Aperol Spritz	9.50
Caipirinha	9.50
Pisco Sour	9.50
Margarita	11.00

Licores

Orujo de hierbas Ruavieja	4.90
Vermut Rosario	5.50
Pacharán Ruavieja	4.90
Vermut Blanco Lustau	5.50
Vermut Rojo Lustau	5.50
Baileys	5.50
Amaretto Disaronno	5.50
Limoncello Villa massa	4.90
Ricard	5.90
Licores sin alcohol	3.50
St. Germain	6.50
Aperol	5.80
Licor Guindas	4.50

Cafés e infusiones



Cafés

Espresso	2.80
Latte Machiato	2.80
Capuchino	3.50
Moca	3.50
Cream Frappé	4.50
Café Irlandes	6.00
Shakerato	3.50
Iced Latte	4.00
Chocolate a la Taza	3.50
Café con leche	2.80

Infusiones

2.80

Té Matcha

5.00



Vinos

Cavas

	Copa	Botella
Lumé Cava	4.50	24.00
Champagne André Clouet		85.00
Cava Aire de L´Origan		45.00
Cava Oriol Rossel Brut Rosé		35.00
Moet Imperial Champagne		85.00
Arts Codorniu Cava	6.50	28.00

Tintos

	Copa	Botella
Pinchaperas (Sevilla)	3.60	20.00
Colonias 40 (Sevilla)		28.00
Cortijo Los Aguilares (Sierra de Málaga)		24.00
Caracepa (Cádiz)	4.00	20.00
Excellens Cuvee (Rioja)		20.00
Baigorri Crianza (Rioja)	4.50	25.00
Fulanito (Ribera del Duero)	3.60	20.00
Venta las Vacas (Ribera del Duero)		39.00
Psi Pingus (Ribera)		68.00
Protos Crianza (Ribera)		40.00
Pesquera Crianza (Ribera)		48.00
Lalama (Ribera Sacra)		40.00
L´Incoscient (Priorat)	4.50	24.00

Generosos

	Copa
Manzanilla Maruja	3.90
Oloroso Greatduque	6.50
Palo Cortado Greatduque	6.50
Amontillado Greatduque	6.50
Fino Cruz del Mar	4.30
Pedro Ximenez Juan Piñero	6.80
Cream Cruz del Mar	4.30

Blancos

	Copa	Botella
Soplagaitas (Sevilla)	3.60	20.00
Excepcional Harvest (Jerez)		58.00
Castillo de Andrade (CDO Huelva)	3.80	20.00
Palmarejo (CDO Huelva)		20.00
Niebla Frizzante (CDO Huelva)		18.00
Marella Frizzante (CDO Huelva)	3.60	20.00
Diez Días de marzo (Granada)		30.00
El Novio Perfecto (Valencia)		20.00
Rosado Lagar de Aso (Rioja)	3.50	20.00
Predicador (Rioja)		55.00
Basa (Rueda)		22.00
Oinoz (Rueda)	3.60	20.00
Loess (Rueda)		22.00
Belondrade y Lurton (Rueda)		92.00
El Transistor (Rueda)		40.00
Zarate (Rías Baixas)	5.80	30.00
Neno Sobre Lías (Valdeorras)		38.00



Varios

	Copa	Botella
Sangría	4.00	
Naranja de Sevilla	4.00	20.00
Vermut Ginger	4.00	
Spritz Andaluz	4.00	





Appetizers

Gordal Olives (12)	2.75
The Poet fried almonds (8)	2.50
Pork rinds	4.00

Del mar

Gilda matrimony (salted and pickled anchovies) (4,12)	2.25
Gilda with tuna and cheese	2.50
Anchovies on buttered toast (1, 3, 4, 7)	3.25
Cured tuna and pine nuts (4, 8)	3.50
Smoked salmon with kefir (1,4, 7, 12)	5.50
Anchovy Rebutito toast with tomato flakes (1,4, 8)	5.50



Cheese

	50 gr	100 gr
Manchego (1,7)	5.50	10.00
Monte Enebro (1,7)	5.50	10.00
Idiazabal (1,7)	5.50	10.00
Cabrales (1,7)	5.50	10.00
Payoyo (1,7)	5.50	10.00
Malaga goat (1,7)	5.50	10.00
Truffle cheese (1,7)	5.50	10.00

Charcuterie

	50 gr	100 gr
Iberian ham (1)	15.00	26.00
Iberian sausage (1,7)	5.50	10.00
Iberian chorizo sausage (1,7)	5.50	10.00
Cured Iberian pork loin (1,7)	12.00	20.00
Iberian Morcón sausage (1,7)	8.50	15.00

Platters

Platter of Iberian ham + Bottle of house wine (sherry, red or white) (1)	30.00
Iberian platter: ham, sausage, chorizo sausage and pork loin (1,6,7)	24.00
National cheese platter, 4 varieties (1,7,8)	22.00
Sample platter of cheeses and Iberian charcuterie (1,6,7,8)	22.00

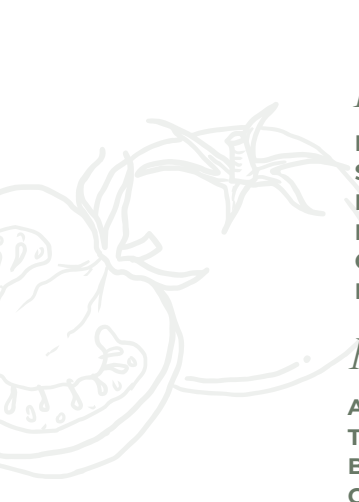
Sandwiches

Fillets of bullet tuna with peppers (1, 3, 4, 6, 10, 12)	6.50
Cadiz-style mackerel and tomato sandwich (1, 3, 4, 6, 10, 12)	6.00
Baby squid with aioli in baguette (1, 3, 6, 12, 13)	6.50
Small baguette with Serrano ham (1, 3, 6, 12)	6.50
Brioche with oxtail (1, 3, 6, 10, 12)	6.50
Cook ham and truffle sandwich (1, 6, 7, 12)	6.00



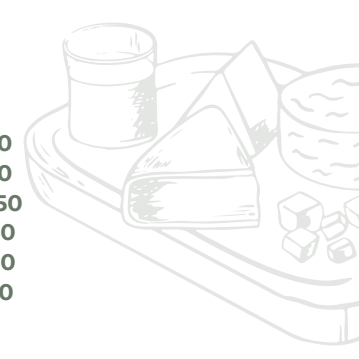
**10% IVA incluido
en todos los precios.**





Fresh dishes

Los Palacios tomato with bullet tuna (4,12)	6.50
Salmorejo puree with Iberian ham (1, 12)	6.50
Foie gras shavings with Pedro Jimenez reduction (1, 12)	14.50
El Poeta fruit salad (10, 12)	11.50
Green salad with Payoyo cheese and walnuts (7, 8)	11.50
Peppered sausage tartare (1, 3, 4, 6, 10, 12)	9.00



Fire-grilled

Artichokes with ham and foie gras (10, 12)	13.50
Truffled leeks Benedict (3, 6, 7, 9, 10)	13.50
Broad beans with cured tuna and poached egg (3, 4, 12)	12.00
Garbanzos with prawns (4, 13)	12.00
Pork cheeks pie with Pedro Jimenez reduction (1, 3, 12)	13.50
Retinta beef hamburger (1, 7, 8, 10)	12.00
Black rice with crystal shrimp (1, 2, 4, 12, 13)	13.50

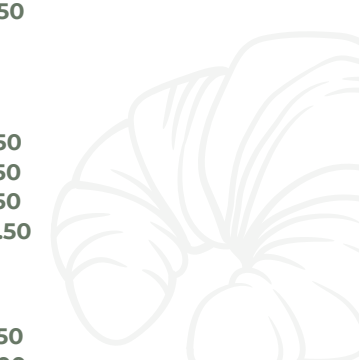
Fried dishes

Oxtail croquettes (1, 3, 7)	9.50
Kimuchi spicy potato wedges (1, 3, 4, 6, 11, 12)	5.50
Battered cod (1, 3, 4, 12)	5.50
Andalusian breaded veal steak (1, 3, 6, 7, 10, 12)	10.50



Desserts

Swiss roll (1, 3, 7, 8, 12)	6.50
Nutella or white chocolate croissant (1, 3, 5, 6, 7, 8)	4.00
French toast with vanilla ice cream (1, 3, 5, 6, 7, 8)	6.50
Cakes (chocolate/cheese/pistachio) (1, 3, 6, 7, 8)	6.50
Chocolate with churros (1, 7, 8)	5.50
Ice cream scoop with cookie (1, 3, 5, 6, 7, 8)	6.50



If you have any food allergies or intolerances or follow any special diet, please inform us and we will try to accommodate your needs.

Check out our offering of dishes for celiacs.

As a preventive measure against anisakis and in accordance with current legislation, all of our fish that are served raw have been previously frozen for over 48 hours at under 18°C.



**TVA 10 % incluse
dans tous les prix.**



Beers

Heineken 1/3	3.30
Alhambra Reserve 1925 1/3	3.50
1906 1/3	3.50
Guadalquebeer 1/3	3.50
Corona 1/3	3.00
Mahou Toasted 00	3.30
Franciscaner 1/2	4.50
Budweiser 1/3	4.00
Leffe Blond 1/3	4.50

Ginebras

Bombay	9.00
Saphire	9.00
Brockmans	14.00
Nordes	12.00

Whiskeys

Red Label	9.00
Jack Daniel	11.00
Blak Label	13.00
Mcallan 12	20.00

Tequilas

Olmecca Rested	9.00
Patron Silver	16.00
Don Julio Rested	17.00

Soft drinks/juices

Soft drinks	2.90
Minute Maid juices	2.90
Aquarius / Nestea	3.50
AquaBona 172 water	2.80
AQUABONA sparkling water	2.80

Rums

Legendario	9.00
Matusalem 7	9.00
Cacique 500	13.00
Zacapa 23	17.00

Vodkas

Absolut	9.00
Ciroc	14.00
Grey Goose	15.00

Cognac/Brandy

Cardenal Mendoza	9.00
Luis Felipe	25.00

*Refreshment included in the price

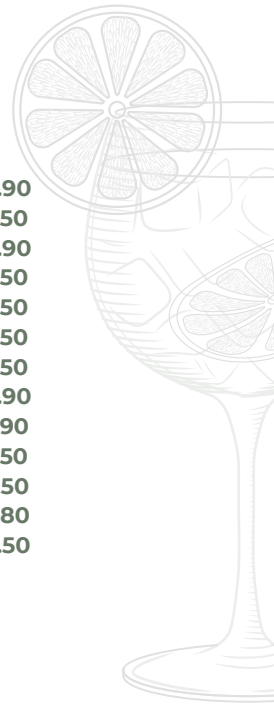


Cocktails



Mai-Tai	11.00
St. Germain Spritz	10.50
Aperol Spritz	9.50
Caipirinha	9.50
Pisco Sour	9.50
Margarita	11.00

Liquors



Herbal Pomace spirit	4.90
Ruavieja Patxaran	5.50
Lustau White Vermouth	4.90
Rosario Red Vermouth	5.50
Baileys	5.50
Disaronno Amaretto	5.50
Villamassa Limoncello	5.50
Ricard	4.90
Alcohol-free liquors	5.90
St. Germain	3.50
Aperol	6.50
Cherry Liqueur	5.80
Vermouth Rosario	4.50

Coffee and Tea

Coffee



Espresso	2.80
Latte Macchiato	2.80
Cappuccino	3.50
Moca	3.50
Cream Frappé	4.50
Irish coffee	6.00
Shakerato	3.50
Iced latte	4.00
Hot chocolate	3.50
Coffee with milk	2.80

Teas

2.80

Matcha green tea

5.00



Wine

Cavas

	Copa	Botella
Lumé	4.50	24.00
Champagne André Clouet		85.00
Cava Aire de L´Origan		45.00
Cava Oriol Rossel Brut Rosé		35.00
Moet Imperial		85.00
Arts Codorniu	6.50	28.00

Tintos

	Copa	Botella
Pinchaperas (Sevilla)	3.60	20.00
Colonias 40 (Sevilla)		28.00
Cortijo Los Aguilares (Sierra de Málaga)		24.00
Caracepa (Cádiz)	4.00	20.00
Excellens Cuvee (Rioja)		20.00
Baigorri Crianza (Rioja)	4.50	25.00
Fulanito (Ribera del Duero)	3.60	20.00
Venta las Vacas (Ribera del Duero)		39.00
Psi Pingus (Ribera)		68.00
Protos Crianza (Ribera)		40.00
Pesquera Crianza (Ribera)		48.00
Lalama (Ribera Sacra)		40.00
L´Incoscient (Priorat)	4.50	24.00

Generosos

	Copa
Manzanilla Maruja	3.90
Oloroso Greatduque	6.50
Palo Cortado Greatduque	6.50
Amontillado Greatduque	6.50
Fino Cruz del Mar	4.30
Pedro Ximenez Juan Piñero	6.80
Cream Cruz del Mar	4.30

Blancos

	Copa	Botella
Soplagaitas (Sevilla)	3.60	20.00
Excepcional Harvest (Jerez)		58.00
Castillo de Andrade (CDO Huelva)	3.80	20.00
Palmarejo (CDO Huelva)		20.00
Niebla Frizzante (CDO Huelva)		18.00
Marella Frizzante (CDO Huelva)	3.60	20.00
Diez Días de marzo (Granada)		30.00
El Novio Perfecto (Valencia)		20.00
Rosado Lagar de Aso (Rioja)	3.50	20.00
Predicador (Rioja)		55.00
Basa (Rueda)		22.00
Oinoz (Rueda)	3.60	20.00
Loess (Rueda)		22.00
Belondrade y Lurton (Rueda)		92.00
El Transistor (Rueda)		40.00
Zarate (Rías Baixas)	5.80	30.00
Neno Sobre Lías (Valdeorras)		38.00



Varios

	Copa	Botella
Sangría	4.00	
Naranja de Sevilla	4.00	20.00
Vermut Ginger	4.00	
Spritz Andaluz	4.00	



Entrées

Olives Gordal (12)	2.75
Amandes frites El Poeta (8)	2.50
Grattons de porc	4.00

EL POETA

De la mer

Brochette en mariage (anchois salés et marinés) (4,12)	2.25
Brochette de thon et de fromage	2.50
Anchois sur toast beurré (1, 3, 4, 7)	3.25
Filet de thon séché et pignons de pin (4, 8)	3.50
Saumon fumé au kéfir (1,4, 7, 12)	5.50
Toast de rebujito d'anchois et flocons de tomate (1,4, 8)	5.50



Fromages

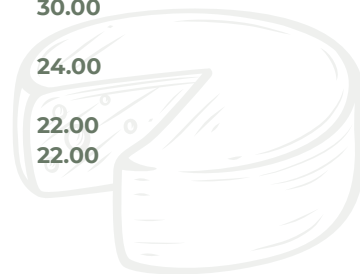
	50 gr	100 gr
Manchego (1,7)	5.50	10.00
Monte Enebro (1,7)	5.50	10.00
Idiazábal (1,7)	5.50	10.00
Cabrales (1,7)	5.50	10.00
Payoyo (1,7)	5.50	10.00
Chèvre de Malaga (1,7)	5.50	10.00
Fromage à la truffe (1,7)	5.50	10.00

Charcuteries

	50 gr	100 gr
Jambon ibérique (1)	15.00	26.00
Saucisson ibérique (1,7)	5.50	10.00
Chorizo ibérique (1,7)	5.50	10.00
Longe de porc ibérique séchée (1,7)	12.00	20.00
Saucisse Morcón ibérique (1,7)	8.50	15.00

Plateaux

Assiette de jambon ibérique + bouteille de vin de la maison	30.00
(Xérès, rouge ou blanc) (1)	
Plateau ibérique : jambon, saucisson, chorizo et longe de porc (1,6,7)	24.00
Plateau de fromages nationaux – 4 variétés (1,7,8)	22.00
Plateau dégustation de fromages et charcuteries ibériques (1,6,7,8)	22.00



Sandwichs

Melva d'Andalousie aux poivrons (1, 3, 4, 6, 10, 12)	6.50
Sandwich de maquereau de Cadix et tomate (1, 3, 4, 6, 10, 12)	6.00
Baguette de petites seiches à l'aïoli (1, 3, 6, 12, 13)	6.50
Petit pain avec du jambon serrano (1, 3, 6, 12)	6.50
Brioche à la queue de bœuf (1, 3, 6, 10, 12)	6.50
Sandwich de jambon à la truffe (1, 6, 7, 12)	6.00

**TVA 10 % incluse
dans tous les prix.**



Plats frais

Tomate de Los Palacios avec tu thon (4,12)	6.50
Salade de crevettes (2, 3, 6, 10, 12)	6.50
Purée de salmorejo au jambon ibérique (1, 12)	14.50
Copeaux de foie gras avec réduction de Pedro Ximénez (1, 12)	11.50
Salade de fruits El Poeta (10, 12)	11.50
Salade verte au fromage Payoyo et noix (7, 8)	9.00
Tartare de saucisson poivré (1, 3, 4, 6, 10, 12)	

Plats cuits au feu

Artichauts au jambon et au foie gras (10, 12)	13.50
Poireaux bédictine à la truffe (3, 6, 7, 9, 10)	13.50
Fèves avec filet de thon séché et œuf poché (3, 4, 12)	12.00
Pois chiches avec des langoustines (4, 13)	12.00
Tourte de joue de porc avec réduction de Pedro Ximénez (1, 3, 12)	13.50
Hamburger de bœuf Retinta (1, 7, 8, 10)	12.00
Riz noir aux crevettes cristal (1, 2, 4, 12, 13)	13.50

Plats frits

Croquettes de queue de bœuf (1, 3, 7)	9.50
Pommes de terre épicées au kimuchi (1, 3, 4, 6, 11, 12)	5.50
Morue en beignet (1, 3, 4, 12)	5.50
Escalope de veau panée à l'andalouse (1, 3, 6, 7, 10, 12)	10.50

Dulces

Roulé suisse (1, 3, 7, 8, 12)	6.50
Croissant au Nutella ou au chocolat blanc (1, 3, 5, 6, 7, 8)	4.00
Pain perdu avec de la glace à la vanille (1, 3, 5, 6, 7, 8)	6.50
Tartes (chocolat/fromage/pistache) (1, 3, 6, 7, 8)	6.50
Chocolat chaud avec churros (1, 7, 8)	5.50
Boule de glace au biscuit (1, 3, 5, 6, 7, 8)	6.50

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, ou si vous suivez un régime spécial, veuillez nous en informer afin que nous puissions nous adapter à vos besoins. Consultez notre offre de plats pour personnes cœliaques. Conformément à la législation en vigueur et comme mesure préventive contre l'anisakis, tous les poissons servis crus ont été préalablement congelés pendant plus de 48 heures à moins de -18 °C.



**TVA 10 % incluse
dans tous les prix.**



Bières

Heineken 1/3	3.30
Alhambra Reserva 1925 1/3	3.50
1906 1/3	3.50
Guadalquebeer 1/3	3.50
Corona 1/3	3.00
Mahou Toasted 00	3.30
Franciscaner 1/2	4.50
Budweiser 1/3	4.00
Leffee Blonde 1/3	4.50

Gins

Seagrams	9.00
Bombay Sapphire	9.00
Brockmans	14.00
Nordes	12.00

Whiskys

Red Label	9.00
Jack Daniel's	11.00
Black Label	13.00
Macallan 12	20.00

Téquilas

Olmecca Reposado	9.00
Patrón Silver	16.00
Don Julio Reposado	17.00



Boissons sans alcool / Jus

Sodas	2.90
Jus Minute Maid	2.90
Aquarius / Nestea	3.50
Eau AquaBona 172	2.80
Eau gazeuse AQUABONA	2.80

Rhums

Legendario	9.00
Matusalem 7	9.00
Cacique 500	13.00
Zacapa 23	17.00

Vodkas

Absolut	9.00
Cîroc	14.00
Grey Goose	15.00

Cognac / Brandy

Cardenal Mendoza	9.00
Luis Felipe	25.00

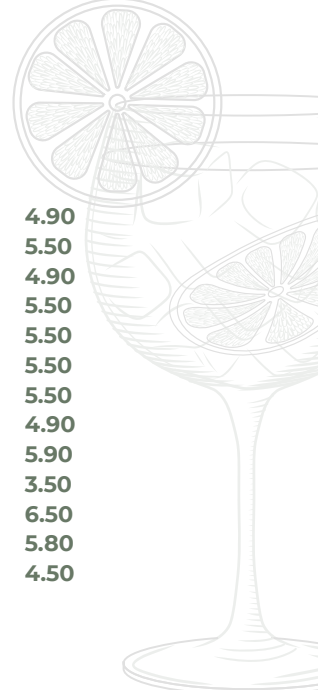


Cocktails



Mai-Tai	11.00
St. Germain Spritz	10.50
Aperol Spritz	9.50
Caipirinha	9.50
Pisco Sour	9.50
Margarita	11.00

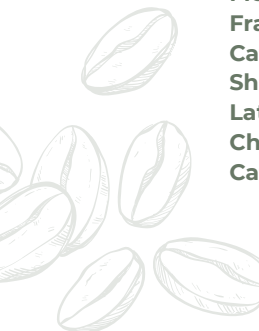
Licores



Orujo aux herbes Ruavieja	4.90
Vermut Rosario	5.50
Patxaran Ruavieja Vermut	4.90
Vermouth blanc Lustau	5.50
Vermouth rouge Rosario	5.50
Baileys	5.50
Disaronno Amaretto	5.50
Limoncello Villamassa	4.90
Ricard	5.90
Liqueurs sans alcool	3.50
St. Germain	6.50
Aperol	5.80
Liqueur de cerise	4.50

Coffee and Tea

Coffee



Espresso	2.80
Latte macchiato	2.80
Cappuccino	3.50
Mocca	3.50
Frappé crème	4.50
Café irlandais	6.00
Shakerato	3.50
Latte glacé	4.00
Chocolat chaud	3.50
Café au lait	2.80

Thés classiques

2.80

Thé vert matcha

5.00



Vins

Cavas

Lumé	4.50	24.00
Champagne André Clouet		85.00
Cava Aire de L'Origan		45.00
Cava Oriol Rossel Brut Rosé		35.00
Moët Impérial		85.00
Arts Codorníu	6.50	28.00

Vins rouges

Pinchaperas	3.60	20.00
Colonias 40		28.00
Cortijo Los Aguilares		24.00
Caracepa	4.00	20.00
Excellens Cuvée		20.00
Baigorri Crianza	4.50	25.00
Fulanito	3.60	20.00
Venta las Vacas		39.00
Psi Pingus		68.00
Protos Crianza		40.00
Pesquera Crianza		48.00
Lalama		40.00
L'Inconscient	4.50	24.00

Verre Bouteille

Vins blancs

Soplagaitas	3.60	20.00
Excepcional Harvest		58.00
Castillo de Andrade	3.80	20.00
Palmarejo		20.00
Vin mousseux Niebla		18.00
Vin mousseux Marella	3.60	20.00
Diez Días de Marzo		30.00
El Novio Perfecto		20.00
Lagar de Aso rosé	3.50	20.00
Predicador		55.00
Basa		22.00
Oinoz	3.60	20.00
Loess		22.00
Belondrade y Lurton		92.00
El Transistor		40.00
Zárate	5.80	30.00
Neno Sobre Lías		38.00

Verre Bouteille

Verre Bouteille

4.50

24.00

5.80

30.00

38.00

Xérès (vins de Jerez)

Verre

Manzanilla Maruja	3.90
Oloroso Greatduque	6.50
Palo Cortado Greatduque	6.50
Amontillado Greatduque	6.50
Fino Cruz del Mar	4.30
Pedro Ximénez Juan Piñero	6.80
Cream Cruz del Mar	4.30

Divers

Sangría	4.00
Orange de Séville	4.00
Vermouth au gingembre	4.00
Cocktail rebujito Soho au xérès	4.00

Verre

Bouteille

20.00

