

# MIDI-MINUIT

Hola !

Bienvenue chez Las Tapas,  
notre restaurant ouvert  
en service continu, de midi à minuit.

C'est l'occasion pour vous,  
de vous retrouver, à toute heure de la journée  
pour partager un authentique repas espagnol  
en famille, entre amis ou entre collègues.

Envie d'un cocktail, d'une boisson fraîche ou chaude ?  
Vous pourrez les savourer à l'intérieur  
de notre restaurant ou en terrasse,  
l'une des plus belles de Lille et du vieux Lille !

Toute notre équipe vous attend !

Réservation :  
03 20 06 96 59 ou [www.lastapas.fr](http://www.lastapas.fr)

## - NOS APÉRITIFS -

Tinto de Verano 10 cl (Vin rouge + limonade).....	5.50 €
Campari 5 cl.....	6,00 €
Vermouth blanco (Biermù) 5 cl.....	6,50 €
Vermouth rojo (Biermù) 5 cl.....	6,50 €
Moscatel (Muscat espagnol) 10 cl.....	6,00 €
Málaga (vin cuit espagnol) 10 cl.....	6,00 €
Ponche Caballero 5 cl.....	6,00 €
Ricard 4 cl.....	6.00 €
Pastis 51 4 cl.....	6,00 €
Ricard plantes fraîches 4 cl.....	6,00 €
Malibu Ananas.....	6,00 €
Fino Electrico (Maison Tora Albala) 6 cl.....	7.50 €
Anis del Mono Dulce.....	7.00 €
Anis del Mono Seco.....	7.00 €
Pedro Jimenez 10 cl.....	9.50 €
Jack Daniel's 4 cl.....	7.00 €
Gin Tanqueray 4 cl.....	8.00 €
Gin Hendrick's (41,4%) 4 cl.....	9.00 €
Gin Beefeater (40%) 4 cl.....	7.00 €
Don PX Gran Reserva 1987 Toro Albala (17%).....	10,00 €

## - NOS BIÈRES -

	25 cl.....	50 cl
Las Tapas.....	3.50 €.....	6.30 €
Leffe.....	4.50 €.....	7.50 €
Brunehaut (bière sans gluten).....		6.50 €
Brunehaut Triple (bière sans gluten).....		6.50 €

## - SANS ALCOOL -

	1/2 L.....	1L
Vittel.....	4.00 €.....	6.00 €
San Pellegrino.....	4.00 €.....	6.00 €
Perrier 33 cl.....		3.80 €
Coca-Cola 33 cl.....		3.80 €
Coca Zero 33 cl.....		3.80 €

Fanta Orange 25 cl.....	3.80 €
Sprite 25 cl .....	3.80 €
Fuze Tea 25 cl.....	3.80 €
Schweppes tonic 25 cl.....	3.80 €
Red Bull 25 cl.....	4.50 €
Jus de fruits Minute Maid 20 cl .....	3.80 €
(Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate)	

## - NOS COCKTAILS -

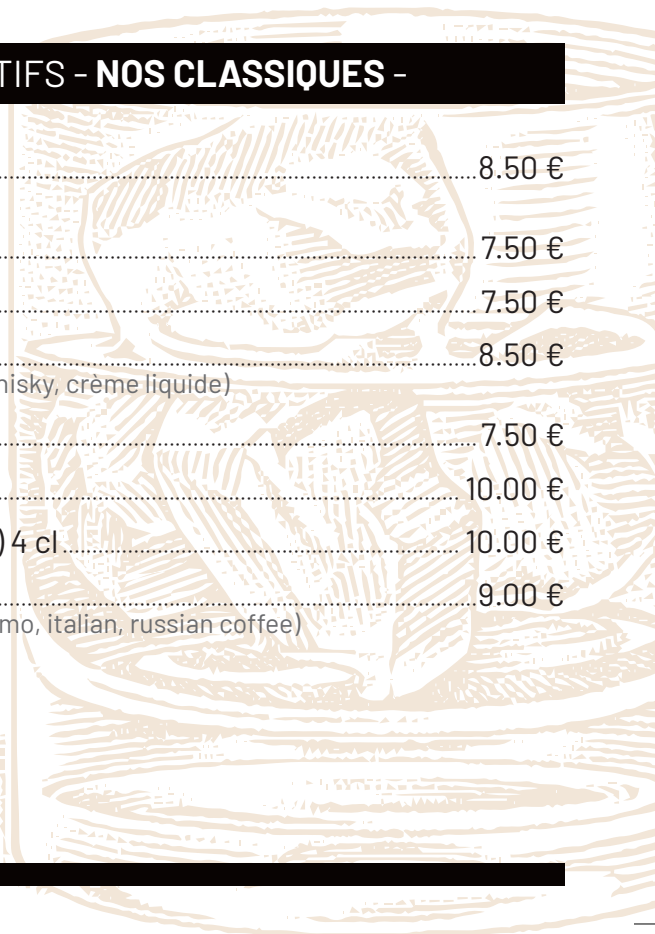
	Verre.....	1/2 L.....	1 L
Sangria.....	5.80 €.....	9.50 €.....	18.00 €
Margarita.....	6.60 €.....	15.00 €.....	29.00 €
Mojito.....	9.00 €		
Rhum Havana Club 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse			
Mojito.....	10.00 €		
Rhum Havana Club 7 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse			
Mojito Royal.....	10.50 €		
Rhum Havana Club 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, cava			
Fruti Mojito.....	9.50 €		
Fraise, passion ou kiwi			
Virgin Mojito.....	6.00 €		
Limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne			
Ti Punch.....	8.50 €		
Rhum 3 Rivières, citron vert, sucre de canne			
Cubalibre.....	8.00 €		
Rhum Havana Club 3 ans, Coca Cola, citron vert			
Cubalibre.....	9.00 €		
Rhum Havana Club 7 ans, Coca Cola, citron vert			
Vermouth Royal Blanco.....	12.00 €		
Vermouth blanc, cava, quartier de citron vert, menthe, glaçons, Gin gordon's, tonic, citron vert			
Piña Colada.....	9.00 €		
Rhum Havana Club 3 ans, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne			
Virgin Piña Colada.....	6.00 €		
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de sucre de canne			
Cocktail sin alcohol.....	6.00 €		
Cocktail sans alcool. Selon l'humeur du barman !			
Daiquiri fraise.....	9.00 €		
Rhum Havana Club, purée de fraise, sucre, citron			
Citronade XP.....	8.50 €		
Vodka, jus de citron, sirop de canne, eau de source			
Caipirinha.....	8.50 €		
Rhum Cachaça, citron vert, sucre de canne			
Caipirinha frutti.....	9.50 €		
Fraise, passion, kiwi, mangue, cucumber			
Cucumber.....	10.00 €		
Gin Tanqueray, Schweppes, concombre, zests de citron			

## - NOS DIGESTIFS - NOS RHUMS -

Abuelo Anejo 7 ans (40%) 4 cl.....	9.00 €
Matuzalem 15 ans (40%) 4 cl.....	9.50 €
Original de Cuba Gran Réserve	
Diplomatico, Ron Antiquo (40%) 4 cl.....	9.50 €
Réserve exclusive, Venezuela	
Zacapa (40%) 4 cl.....	12.00 €
Guatemala	
Zacapa XO (40%) 4 cl.....	16.00 €
Guatemala	
Don Papa (40%) 4 cl.....	10.00 €
Philippines	
Legendario (34%) 4 cl.....	10.00 €
Cuba	
Havana 3 ans (40%) 4 cl.....	7.50 €
Havana 7 ans (40%) 4 cl.....	8.50 €
Havana Club 15 ans (40%) 4cl.....	23.00 €
Havana Special (40%) 4 cl.....	9.50 €
Havana Club Maestros (45%) 4 cl.....	12.00 €
Pacto Navio (40%) 4 cl.....	9.50 €
Vieux rhum cubain	
Barcelo Imperial (40%) 4 cl.....	9.50 €
Abuelo Centuria (40%) 4 cl.....	18.00 €

## - NOS DIGESTIFS - NOS CLASSIQUES -

Amaretto (28%) 4 cl.....	8.50 €
Disaronno original	
Get 27 (21%) 4 cl.....	7.50 €
Get 31 (24%) 4 cl.....	7.50 €
Baileys 6 cl.....	8.50 €
Recette maison (liqueur café, whisky, crème liquide)	
Cointreau (40%) 4 cl.....	7.50 €
Patron XO café (35%) 4 cl.....	10.00 €
Tequila Patron Silver (40%) 4 cl.....	10.00 €
Irish coffee.....	9.00 €
(ou carribean, spanish, marnissimo, italian, russian coffee)	



## - NOS BRANDYS -

10 ans Gran Reserva (38%) 4 cl.....	7.50 €
Torres Impérial	
20 ans Hors d'Âge (40%) 4 cl.....	9.50 €
Torres Impérial	
«Cardenal Mendoza» (42%) 4 cl.....	9.50 €
Solera Gran Réserve de Jerez	
Carlos 1 (38%) 4 cl.....	9.50 €
Maison «Pedro Domecq» Solera Gran Réserve de Jerez	
Gran Réserve 1866 Maison «Larios» (40%) 4 cl.....	14.00 €
«Conde de Osborne» (40.5%) 4 cl.....	13.00 €
Solera Gran Réserve de Jerez	

## - NOS WHISKIES -

Clan Campbell (40%) 4 cl.....	6.50 €
Ballantine's (35%) 4 cl.....	7.50 €
Aberlour 10 ans (43%) 4 cl.....	9.00 €
Aberlour 12 ans (48%) 4 cl.....	9.50 €
Aberlour Casg Annamh (48%) 4 cl.....	12.00 €
Aberlour 18 ans (43%) 4 cl.....	16.00 €
Aberlour Abounadh (60,4%) 4 cl.....	12.00 €
Chivas 12 ans (40%) 4 cl.....	9.00 €
J&B (40%) 4 cl.....	8.00 €
Lagavulin 16 ans (43%) 4 cl.....	12.00 €
Jameson lpa (40%) 4 cl.....	12.00 €
Jameson Stout (40%) 4 cl.....	12.00 €

## - NOS ESPAGNOLS -

Licor de Hierbas (30%) 4 cl.....	7.00 €
Licor de Hierbas Loflamenk (25%) 4 cl.....	8.00 €
Licor de Arroz Loflamenk (15%) 4 cl.....	8.00 €
Licor 43 (31%) 4 cl.....	6.00 €
Anis Del Mono Dulce (36%) 4 cl.....	7.00 €
Anis Del Mono Seco (44%) 4 cl.....	7.00 €
Licor de Pacháran (25%) 4 cl.....	7.00 €
Tia Maria (20%) 4 cl (Licor de café).....	8.00 €
Orujo blanco (Eau de vie espagnole).....	9.00 €
Manzana Verde (20%) 4 cl.....	5.50 €
Don PX Gran Reserva Toro Albala 1987 (17%).....	10,00 €

## - NOS GINS -

Gin Beefeater (40%) 4 cl.....	7.00 €
Gin Tanqueray (47,3%) 4 cl.....	8.00 €
Gin Mare (42%) 4 cl..... Gin espanhol	9.00 €
Gin Plymouth (41,2%) 4 cl.....	9.00 €
Gin Hendrick's (41,4%) 4 cl.....	9.00 €
N Gin VLC (37.5%) 4 cl.....	9.00 €

## - NOS TEQUILAS -

Tequila Jose Cuervo Especial (40%) 4 cl.....	7.50 €
Tequila Padron XO Cafe (35%) 4 cl.....	9.50 €
Tequila Altos (38%) 4 cl.....	9.50 €
Padron Silver (40%) 4 cl.....	10.00 €

## - NOS CACHAÇAS -

Cachaça (40%) 4 cl..... Soledade Pura (Brésil)	8.00 €
Cachaça (40%) 4 cl..... Soledade Umburana (Brésil)	9.00 €

## - NOS VODKAS -

Vodka Wyborowa (40%) 4 cl.....	7.00 €
Vodka Absolut (40%) 4 cl.....	9.00 €
Vodka Belvedere (40%) 4 cl.....	11.00 €



- À L'APÉRO, POUR PATIENTER OU POUR DÉGUSTER ? -

Pan Con Tomate.....	3,95 €.....	/
// Toast à la tomate		
	Petite assiette.....	Grande assiette
Jamón Serrano Gran Reserva.....	8.50 €.....	15.50 €
// Jambon Serrano		
Chorizo Iberico de Bellota «Beher ».....	8.50 €.....	15.50 €
// Chorizo Ibérique		
Cecina de León con tomates confitados y queso.....	8.50 €.....	15.50 €
// Cecina de León avec tomates confites et copeaux de manchego		
Lomito de bellota « Beher » 100% Iberico.....	9.50 €.....	18.50 €
// Filet mignon Ibérique		
Jamón iberico « Beher » 100 % Bellota.....	10.00 €.....	19.50 €
// Jambon Ibérique		
Plato Mixto.....	/.....	28.00 €
// Assiette de charcuteries Ibériques et fromage		
Manchego Seco.....		7.00 €
// Assiette de fromage		
Navajas a la plancha*.....		10.00 €
// Couteaux de mer, frais, juste saisis à la plancha, parfumés à l'huile d'olive, ail et persil		
Gambas a la plancha.....		10.00 €
// Gambas sauvages d'Argentine, juste sautées dans un filet d'huile d'olive ail et persil		
Sepia a la plancha*.....		10.00 €
// Emincé de seiche marinée à l'huile d'olive, ail et persil, juste snackée à la plancha		
Anchoas del Cantabrico.....		9.00 €
// Anchois de la mer de Cantabrie pêchés sur de petits bateaux, préparés et mis en boîte à la main. Chair très fine et sans arêtes « le caviar Espagnol »		
Pulpo a la Gallega.....		14.00 €
// Poulpe de Méditerranée au paprika fumé et à l'huile d'olive extra vierge, sur son lit de pommes de terre		
Pimientos del padrón.....		8.00 €
// Poivrons du chef		

\*Selon arrivage

## - NOS TAPAS -\*

Nos tapas ..... 3.95 €

Alcachofas en su aceite de oliva, ajo y especias

// Artichauts à l'huile d'olive et ses condiments

Berenjenas rebozadas con miel de caña

// Aubergines panées et miel de canne à sucre

Bikini de mozzarella

// Toast chaud de mozzarella et paletilla Ibérique, huile de truffe

Chorizo a la asturiana

// Chorizo à l'asturienne

Churros de queso manchego

// Churros au fromage et thym

Croquetas de champiñones y queso de cabra

// Croquettes de champignons et fromage de chèvre

Mezcla de espinacas, garbanzos con comino

// Mélange d'épinard, pois chiche au cumin

Croquetas de jamón serrano « Las Tapas »

// Croquettes de jambon serrano

Flamenquines

// Rouleaux Cordouans (escalope de dinde farcie au jambon serrano, fromage et olives vertes)

Habas con jamón

// Fèves au jambon à la crème

Láminas de calamares empanados

// Lamelles de calamars panés

Morcilla a la plancha

// Boudin noir de Burgos à la plancha

Patatas Bravas

// Pommes de terre à la sauce tomate piquante

Patatas Alioli

// Pommes de terre à l'aïoli

Pimientos rellenos de bacalao con miel de caña

// Poivrons farcis à la morue avec un filet de miel de canne à sucre

Pinchitos morunos de pollo

// Brochettes de poulet marinées à la maure

Ración de mejillones rellenos

// Portion de moules farcies et jambon

Salteado de setas con jabugo

// Sauté de pleurotes avec épaule Ibérique

Sofrito

// Mélange de poivrons et tomates

Tortilla

// Omelette Espagnole

Nos tapas ..... 4.50 €

Ensaladilla Rusa

// La traditionnelle salade Espagnole de pommes de terre, olives, oeufs et thon liés à la mayonnaise

Bacalao con judías blancas y pimiento de piquillo

Morue haricot blanc poivrons de piquillo

\* Toutes nos tapas sont « faites maison » sauf les calamars



## - NOS SUGGESTIONS -\*

Gambas al pil-pil.....	6.00 €
// Petites crevettes roses épluchées à la main, huile d'olive, ail et persil (servi chaud)	
Puntillitas.....	6.00 €
// Mini calamars	
Tortillitas de camarones.....	6,50 €
// Recette typique Andalouse, à base de crevettes, poireaux, fécule de maïs avec une pincée de paprika	
Yema de huevo con migas, zumo d'Idiazàbal, gambas y esparragos.....	7.00 €
// Jaune d'œuf sur mie de jambon ibérique, jus d'Idiazàbal, gambas et asperge	
Verduritas a la plancha.....	7.50 €
// Légumes à la plancha	
Caracoles del momento.....	7.50 €
// Escargots selon l'inspiration du chef	
Paletilla Iberica con esparagos verdes.....	7.50 €
// Paletilla iberique avec des asperges vertes	
Croquetas de Toro.....	8.00 €
// Croquette de Queue de bœuf braisée au Xérès	
Albondigas de cordero con espinacas, piñones y especias acompañadas de salsa Salbitxada.....	8,00 €
// Boulettes d'agneau aux épices, épinards et pignons de pin, sauce tomate fraîche et amandes	
Tortilla al gusto.....	8.00 €
// Omelette de pommes de terre selon l'inspiration du chef	
Carillada de cerdo Iberico con naranja.....	8.00 €
// Joue de porc Ibérique à l'orange	
Croquetas de gambas.....	8,50 €
// Croquettes de gambas	
Lomas de sardinas ahumadas.....	10.00 €
// Sardines fumées sur lit de pommes de terre	
Costillas de cerdo Iberico « Beher » asadas al horno.....	10.00 €
(receta del momento) // Travers de porc Ibérique selon l'inspiration du Chef	
Carpaccio de bacalao con cítricos.....	12.00 €
// Carpaccio de morue aux agrumes	
Secreto Iberico « Beher ».....	12.50 €
// Pièce de viande d'exception de porc Ibérique snackée à la plancha et assaisonnée de fleur de sel	

## - NOS PLATS -\*

Ensalada del dia pescado .....(prix selon le marché)  
// Salade du jour poisson (demandez au serveur)

Ensalada del dia carne.....(prix selon le marché)  
// Salade du jour viande (demandez au serveur)

Costillas de cerdo iberico « Beher ».....19.00 €  
// Côtes de porc Ibérique 220 gr

Rubia Gallega.....27.00 €  
// Entrecôte de bœuf très persillée 250 gr

Bacalao a la espalda en costra de chorizo.....18.00 €  
// Dos de morue en croûte de chorizo 110 gr

Nos garnitures au choix :  
épinard et pois chiche, sofrito, pleurottes, patatas.

## - NOS PAËLLAS -\*

Paella con chorizo iberico (min 2 pers.).....18.00 €/pers.  
// Paëlla au chorizo ibérique

Paella de Mariscos (min 2 pers.).....20.00 €/pers.  
// Paëlla aux fruits de mer et poulet

Paella de Gambas de Huelva (min 2 pers.).....24.00 €/pers.  
// Paëlla aux gambas de Huelva

Paella de fidéo (min 2 pers.).....18.00 €/pers.  
// Paëlla fruits de mer et poulet avec des pâtes

Pour nos paëllas, ajoutez 1/2 heure d'attente, selon l'affluence..

Demandez nos fruits de mer au prix du cours.

## - NOS CAFÉS -

(Séville, Catunambù)

Café expresso.....	1.95 €
Café double (supplément crème + 0.20 €).....	3.65 €
Thé (supplément crème + 0.20 €).....	3.00 €
Bonbón.....	2.30 €
Café, lait concentré	
Cappuccino.....	3.50 €
Carajillo Café avec Brandy.....	4.20 €
Barraquito.....	4.50 €
Café, lait concentré sucré, cannelle, citron vert, Licor 43 (30°)	

## - NOS DESSERTS MAISON -\*

Crema Catalana.....	6.80 €
// Crème brûlée à l'orange et à la cannelle	
Pastel de turrón.....	6.80 €
// Fondant au turrón servi tiède avec coulis de fruits rouges	
Pastel de chocolate.....	6.80 €
// Fondant au chocolat servi tiède avec crème anglaise	
Tarta de la casa.....	6.80 €
// Tarte fine frangipane, pomme, une boule de glace vanille	
Tarta de queso.....	6.80 €
// Tarte au fromage et coulis de framboise	
Café ou thé gourmand.....	6.80 €

## - NOS GLACES -

Ma très bonne glace, c'est avant tout le choix d'une glace artisanale, 100% gourmande grâce à des ingrédients nobles sélectionnés pour leurs saveurs et leurs origines.

Turron helado*.....	6.80 €
// Turron glacé maison	

Glaces au choix 1, 2 ou 3 boules  
(café do brazil au lait entier frais, strattaciella,  
chocolat noir, chocolat blanc, pâte à tartiner, coco,  
passion, mangue, dulce de leche, vanille,  
boule mandarine d'Espagne, fraise, pomme verte)

1 boule.....	2.00 €
2 boules.....	4.00 €
3 boules.....	6.00 €
Supplément chantilly.....	0.50 €

## - NOS FROMAGES -

Plato de quesos Españoles.....	8.00 €
// Assiette de fromages espagnols	
Manchego seco.....	7.00 €
// Fromage aux 3 laits	

\* Tout est «fait maison»

A stylized, dark-toned illustration of a bunch of grapes and leaves, rendered in a woodcut or linocut style. The grapes are clustered together, and the leaves are large and detailed with fine lines. The background is a solid dark color, making the lighter-toned illustration stand out.

LA CARTE DE NOS VINS  
- ESPAGNOLS -

## - ORIGINES DE NOS VINS ESPAGNOLS -



1. Région de Rias Baixas
2. Région Bierzo
3. Région Castilla y León
4. Région de la Rioja
5. Région de Navarra
6. Région de Toro
7. Région de Ribera del Duero
8. Région de Priorat (Tarragone)
9. Région Ronda
10. Région de Pénèdes
11. Région Castilla la Mancha
12. Castilla (Los Grandes Pagos)
13. Région de Ribera del Guardania (Extremadura)
14. Région de la Jumilia
15. Région Montilla Morilles
16. Région Cariñana



## - NOS VINS ROUGES -

Verre ..... 1/2 Pichet ..... Bout.

Vino del momento ..... 5,10€ ..... 20.00 €

### RÉGION DE LA RIOJA (4)

FINCAS DE LA VILLA RESERVA MURIEL (13%) ..... 29.00 €  
D.O. Rioja Cépages : Tempranillo 100%

AMADOR GARCIA (13.5%) ..... 31.00 €  
D.O. Rioja. Cépages : 95% Tempranillo, 2% Graciano, 3% Garnacha

BASAGOITI CRIANZA (13.5%) ..... 31.00 €  
D.O.C : Rioja. Cépages : Tempranillo

RODA RESERVA (14,5%) ..... 61.00 €  
D.O. Rioja Cépages : Grenache, 7% Graciano, 90% Tempranillo

### RÉGION DE VALENCIA (12)

EL BON HOMME (13.5%) ..... 25.00 €  
(Maison Rafaël Cambra). DO : Cariñena.  
Cépages : monastrell et Cabernet sauvignon

CAMBRA DOS (14%) ..... 27.50 €  
D.O.C : Valencia. Cépages : Cabernet sauvignon, Cabernet Franc

LAS AVES DE PASO (13.5%) vin bio ..... 28.00 €  
D.O.C : Valencia. Cépages : Bobal et Cabernet Sauvignon

### RÉGION DE NAVARRA (5)

EGIARTE CRIANZA (14%) vin bio ..... 27.00 €  
D.O.C : Navarra. Cépages : Tempranillo, Cabernet Sauvignon

### RÉGION DE LA JUMILIA (14)

CASA CASTILLO (13.5%) ..... 28.00 €  
D.O.C : Jumilla. Cépage : 100% Monastrell

### RÉGION RIBERA DEL DUERO (7)

LA HORRA CORIMBO (14.5%) ..... 53.00 €  
D.O. Ribera del Duero. Cépages : tinta del Pais (tempranillo)

### RÉGION DE PRIORAT (8) (TARRAGONE)

BRUIXOLA (14.5%) ..... 36.00 €  
D.O. : Priorat. Cépages : Garnacha negra, Samsó en Syrah

SALMOS (14.5%) ..... 54.00 €  
DOC : Priorat Cépages 100% Grenache

## - NOS VINS ROUGES -

### RÉGION DE RIBERA DEL GUADIANA (13)(EXTRAMADURA)

RASGO (14%)..... 37.00 €  
D.O. : Ribeira del Guadiana. Cépages : Syrah et tempranillo

PAYVA 56 (14%)..... 37.00 €  
D.O. : Ribeira del Guadiana. Cépage : 100% Tempranillo

### RÉGION EL BIERZO (2)

Cuatro Pasos "Black" Mencía (14%)..... 37.00 €  
D.O.C : Bierzo. Cépage : 100% mencía

### RÉGION DE TORO (6)

HERMANOS LURTON (14.5%)..... 23.50 €  
D.O. Toro. Cépages : Tempranillo 100%

HERMANOS LURTON BIO SANS SOUFRE (14%)..... 28.00 €  
D.O. Toro. Cépages : Tinta de Toro 100%

CAMPO ALEGRE (14.3%)..... 33.00 €  
D.O. Toro. Cépages : 100% Tinta de Toro

ANTONIA GARCIA (14%)..... 40.00 €  
(Maison Rejadorada.) D.O. : Toro. Cépages : 100% Tinta de Toro

SAN ROMAN (14.5%)..... 60.00 €  
D.O.C : Toro. Cépage : 100% Tinto de Toro

CAMPO ELISEO (16 %)..... 65.00 €  
D.O. Toro. Cépages : 100% Tinta de Toro

### RÉGION CASTILLA (LOS GRANDES PAGOS)(12)

VALLEGARCIA PETIT HIPPERIA (15%) ..... 39.50 €  
D.O.C : Castilla. Cépages : Merlot, Cabernet Franc, petit Verdot,  
Cabernet Sauvignon

HIPPERIA VALLEGARCIA (14%)..... 64.00 €  
D.O.C : Castilla. Cépages : Merlot Cabernet Franc, petit verdot,  
Cabernet Sauvignon

### RÉGION CASTILLA Y LEÓN (NORD OUEST)(3)

LOPEZ CRISTOBAL BAGUS (13.5 %)..... 64.00 €  
D.O.C : Ribeira del Duero Cépages : 100% Tempranillo

MAURO TUDELA DEL DUERO (14.5%)..... 65.00 €  
D.O.C : Castilla y Leon.Cépages : 90% Tempranillo, 10% Syrah

MAURO TUDELA DEL DUERO VS (14.5%)..... 110.00 €  
D.O.C : Castilla y León. Cépage : 100% Tempranillo

### RÉGION CASTILLA LA MANCHA (11)

AMIGO DE LA TIERRA (14.5%) BIO ..... 22.00 €  
D.O.C : Castilla. Cépages : Tempranillo, Syrah

## - NOS VINS ROUGES -

### RÉGION RONDA (9)

PAGO EL ESPINO (14.5%) ..... 42.00 €  
D.O. : Sierra de Malaga Cépages : Petit Verdot, Tempranillo en Syrah

TADEO (14%) ..... 58.00 €  
D.O.C : Sierra de Malaga, Cépage : 100 % Petit Verdot

### RÉGION PENEDES (10)

CLOT DELS OMS PETIT TINTO (12.5%) ..... 24.00 €  
D.O.C : Penedes Cépages : Merlot Cabernet Sauvignon

## - NOS VINS BLANCS -

	Verre	1/2 Pichet	Bout.
Vino blanco del momento	5.10 €	16.00 €	20.00 €

### RÉGION DE NAVARRA (5)

MONTECRISTO (15%) ..... 9.00 €  
« Vino dulce natural ». 100% Muscat de Gran Menuda

### RÉGION RIBEIRA DEL GUADIANA (13)

PAIVA SEMI DULCE (10.5%) ..... 5.90 € ..... 20.50 € ..... 29.50 €  
DO : Ribera del Guadania . Cépage : Cayetana en Muscat

### RÉGION DE LA RIOJA (4)

HERMANOS LURTON VERDEJO (13%) ..... 6.50 € ..... 18.50 € ..... 25.90 €  
DO : Rueda . Cépage : 100 % Verdejo

CAMPO ALEGRE (13%) ..... 32.00 €  
DO : Rueda . Cépage : 100% Verdejo

FINCA LA REÑANA (13.5%) ..... 43.00 €  
(Maison Luis Alegre). D.O.C : Costers del segre. Cépage : Chardonnay

CAMPO ELISEO (12.5%) ..... 49.00 €  
DO : Rueda . Cépage : 100% Verdejo



## - NOS VINS BLANCS -

### RÉGION CASTILLA ( 12)(LOS GRANDES PAGOS)

VALLEGARCIA VIOGNIER (14%).....45.00 €  
D.O.C : Castilla. Cépages : 100% Viognier

### RÉGION CASTILLA Y LÉON (3)(NORD OUEST)

REJADORADA (13%).....28.00 €  
D.O.C : RUEDA. Cépages : 100% Verdejo

### REGION MONTILLA MORILLES (15)

DON PX GRAN RESERVA (17%)..... 10.00 €

Dos Claveles (12%).....5.60 € ..... 18.00 € ..... 27.00 €  
Maison Toro Albala Cépage : 100% Pedro Jimenez

## - NOS VINS ROSÉS -

### RÉGION CARIÑANA (16)

CAMPOS DE LUZ REVELACIÓN (13.5%).....24.00 €  
DO : Cariñana. Cépage : 100% Garnacha

### RÉGION DE LA RIOJA (4)

CAMPO ALEGRE ROSADO (13,5%).....31.50 €  
DO : Toro . Cépage : Tempranillo 100%

## - NOS CHAMPAGNES -

	Verre .....	Bout.
Cava Parxet (11.5%).....	8.00 € .....	45.00 €
Sélection de la maison .....	9.00 € .....	55.00 €
Laurent-Perrier brut (12%).....		70.00 €
Perrier Jouet (12%).....		75.00 €

Tous nos vins sont disponibles à la vente à emporter