



# Disfruta el Momento **TERRACEO**

## VINOS BLANCOS | ROSADOS

	Copa	Botella
Conde Valdemar Blanco	1,5	5,1
Conde Valdemar Rosé	1,5	5,1
Conde Valdemar Rosado	1,5	5,1
Conde Valdemar Tempranillo Blanco	2,5	5,1

## VINOS TINTOS

Conde Valdemar Tempranillo (maceración carbónica)	1,5	5,1
Conde Valdemar Crianza	2	7,95
Conde Valdemar Reserva	2,5	11,6
Conde Valdemar Gran Reserva	3	18,6
Conde Valdemar Edición Limitada	4,5	30
Finca Alto Cantabria Blanco Fermentado en barrica (100% Viura)	4,5	13,25

## MONOVARIETALES

Balcón de Pilatos by Valdemar (100% Maturana)	3,5	18
Seis Alhajas by Valdemar (100% graciano)	3,5	18
La Recaja (100% Tempranillo)		46,5
La Gargantilla Garnacha	4,5	28
La Gargantilla Tempranillo		28

## FINCA DEL MARQUESADO

Finca de Marquesado Crianza	1,5	6,25
Finca de Marquesado Selección	2	9,95

## BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Mosto	1
Botellín de agua	1
Zumo de piña	1
Schweppes & Hibiscus	2
Schweppes & Matcha	2
Schweppes & Toque de Lima	2

## MENÚ GASTRONÓMICO

Canapé de queso cabrales y cebolla caramelizada		3,5
Tartar de guacamole y salmón ahumado		4
Patatas y mojo canario		3,5
Tostada con ventresca y pimientos del piquillo		3
Pincho de pulpo y parmentier de patata		4
Tostada de cecina de león, confitura de pimientos y queso de cabra		2,5
Tostada de lacón a la gallega		2,5
Mozzarella rellena de pistachos y pimientos		4
Carpaccio de vacuno y burrata		3,5
Berberechos al natural enlatado		18
Mejillones al ajillo en escabeche enlatado		7
Para tu momento más dulce: Brownie con pistachos		3,5

## TU MOMENTO FAVORITO 3 VINOS + 3 TAPAS

Conde Valdemar Blanco & Tostada con Ventresca y Pimientos del Piquillo  
 Conde Valdemar Crianza & Tosta de lacón a la gallega.  
 Finca de Marquesado Selección & Tabla de quesos

