

CERVEZAS

GRIFO

18/70. Cerveza lager rubia, 6,2°.

Aguila Sin Filtrar. Cerveza especial lager sin filtrar, 5,5°.

Hop Hause 13. La Rubia de Guinness, 5°.

Amstel Oro. Cerveza lager tostada, suave de pura malta, 6,2°.

Amstel Radler. Apariencia turbia y muy refrescante, 2°.

BOTELLIN

LoLipa. (Edición Especial 5° Aniversario) IPA AMERICANA, aromática, refrescante y sabrosa, 5,2°. La Ipa de LA LOLI.

Desperados. Francia, con un toque de tequila, 5,9°.

Gravensteiner. Alemania, dulce y maltosa con un contrapunto de amargor, 5,2°.

Paulaner. Alemania (trigo) suave y ligera en perfecta armonía. 5,5°.

Heineken. Países Bajos, de aroma frutal y buen poso en boca, final amargo y fresco, 5°.

VINOS

TINTOS

Merak (Navarro, vino de Autor).

Merlot, Tempranillo, Cabernet, 12 Meses de Barrica. **18,00€**

Pago de Otazu (Pago de Otazu).

Merlot 75%, Cabernet 25%. Estilo bordelés de largo recorrido, gran vino elaborado aquí. **27,00€**

Altos de Inurrieta (Navarra).

Graciano, Cabernet y Syrah 36 meses en reposo. Premio Gran Bacchus Oro 2022. **22,00€**

Inurrieta Mimao (Navarra).

Garnacha 100%. Esmerada elaboración para un vino contundente y vivo. **16,00€**

Inurrieta Puro Vicio (Navarra).

Syrah 100%. Edición limitada de 14.900 botellas). **26,00€**

Valtravieso Crianza (Ribera del Duero).

Tempranillo 100%. Fino y equilibrado, un ribera diferente y para disfrutar. **25,00€**

Bosque de Matasnos (Ribera del Duero).

Tempranillo 92%, Merlot 6%, Malbec 2%. Complejo, fino y elegante, recuerdos a lavanda y notas balsámicas, algún toque trufado. **32,00€**

Pago de carraovejas (Ribera del Duero).

Tempranillo 93%, Cabernet 4%, Merlot 3%. Estructurado, goloso, pleno.... no defrauda. **40,00€**

La Escucha (Bierzo, Castilla y León).

Variedad Mencía 100%. **18,00€**

Chivite Colección 125 aniv. Reserva Navarra.

Frutal, elegante, con sinceridad y nobleza. **28,00€**

ROSADO

La Huella de Aitana (Navarra).

Garnacha 100%. Trabajo diferente en su rosado, muy gastronómico. **17,00€**

Vina Pomal (Rioja).

Garnacha y viura. Rosado provenzal. **14,00€**

Inurrieta Mediodía, Medalla de Oro 2022.

Garnacha, Syrah, Cabernet, Suavignon Graciano. **15,00€**

BLANCOS

Menade Verdejo (Rueda).

Verdejo 100%. Cultivo orgánico especial, recuerdos a hinojos y anisados. **17,00€**

Mocen Sauvignon Blanc (Rueda).

Sauvignon Blanc 100%. Intenso, explosión de fruta, espectáculo de variedad. **15,00€**

Orchidea Cuvée.

Sauvignon Blanc 16 meses, fermentado en barrica francesa. **18,00€**

SIDRA

Urbitate (Ataun). Txalaka, urtebiaundi y urtebitxiki.

Sidra de garaje, cuidada y personal, natural y con presencia de variedades autóctonas. **9,00€**

Trabanco Selección (Asturias). **10,00€**

CHAMPAGNE Y CAVAS

Môet Chandon.

El clásico de siempre, el preferido de Napoleón. **38,00€**

Raimat Brut Nature. 100%, Chardonnay. **20,00€**

Anna de Codorniu. Blanc de Blancs. **22,00€**

SUGERENCIAS LA LOLI

La Montesa (Rioja).

Garnacha 100%. Finura y elegancia de Rioja oriental. **22,00€**

El Marido De Mi Amiga (Rioja).

Malvasia, Tempranillo, Blanco y Sauvignon. Un semidulce bien elaborado, fresco e intenso. **15,00€**

Abadía Retuerta (Pago Abadía Retuerta).

Tempranillo 77%, Otras 33%. Marcado carácter, expresivo y de estilo propio. **36,00€**

Vina Pomal Selección 500 (Rioja).

Garnacha y tempranillo. Meloso y largo en boca. **16,00€**

Emilio Moro (Ribera). Tempranillo 100%. Frutas maduras

y especias, tradición y carácter, el buque insignia de bodegas Emilio Moro. **28,00€**

Septima (Mendoza Argentina).

Malbec 100%. Vino de altura, rojo rubí, amable y sutil, es la séptima bodega de Codorniu en el mundo. **20,00€**

Pago de los Capellanes (Ribera).

Jugoso en boca, invita a comer y disfrutar de un gran vino. **35,00€**



EL SERVICIO EN TERRAZA, EN COMIDAS Y CENAS, TIENE UN SUPLEMENTO DE 1,50€ POR MESA.