






Wines and  
Cocktails

**HAYACA**  
BY MAURICIO GIOVANINI








NUESTRA OFERTA DE VINOS HA SIDO CUDADOSAMENTE ELABORADA, SELECCIONANDO ALGUNOS DE LOS MEJORES VINOS QUE HAN SIDO PUNTUADOS EN LAS PRESTIGIOSAS GUÍAS WINE ENTHUSIAST, DECANTALO, TANNICO, ROBERT PARKER Y JOSÉ PEÑÍN.

-  VALORACIÓN WINE ENTHUSIAST (WE)
-  VALORACIÓN ROBERT PARKER (PK)
-  VALORACIÓN JOSÉ PEÑÍN (PÑ)




---

OUR WINES SELECTION HAS BEEN CAREFULLY DEVELOPED BY CHOOSING SOME OF THE BEST WINES THAT HAVE BEEN RATED IN THE PRESTIGIOUS GUIDE OF THE FAMOUS CRITICS WINE ENTHUSIAST, ROBERT PARKER AND JOSÉ PEÑÍN.

-  WINE ENTHUSIAST ASSESSMENT (WE)
-  ROBERT PARKER ASSESSMENT (PK)
-  JOSÉ PEÑÍN ASSESSMENT (PÑ)

---

UNSER WEINANGEBOT WURDE SORGFÄLTIG ZUSAMMENGESTELLT. ES BESTEHT AUS EINIGEN DER AUSGELESENEN BESTEN WEINEN NACH DEN RENOMMIERTEN WEINFÜHRERN DER BERÜHMTE KRIKER WINE ENTHUSIAST, ROBERT PARKER UND JOSÉ PEÑÍN.

-  WINE ENTHUSIAST BEWERTUNG (WE)
-  ROBERT PARKER BEWERTUNG (PK)
-  JOSÉ PEÑÍN BEWERTUNG (PÑ)



TIPO DE UVA  
TYPE OF GRAPE  
ART DER TRAUBE



SUGERENCIA DE MARIDAJE  
PAIRING SUGGESTION  
PAARING-VORSCHLAG

IVA incluido - VAT included - MWST im Preis inbegriffen  
Todos los vinos contienen sulfitos / All wines contain sulfites / Alle Weine enthalten Sulfiten





# CAVAS Y CHAMPAGNES SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE SEKT UND CHAMPAGNER

## CAVAS / SPARKLING WINE / SEKT

### **Gramona La Cuvée Brut Reserva | 25€**

Macabeo, Xarel-lo

2011 92PÑ

 Tiradito de quisiquilla y tamarindo  
 Tiradito (raw fish) of shrimps and tamarind  
Tiradito (roher Fisch) aus Garnelen und Tamarindo

### **Aire de l'origan Brut Rosat | 24€**

Pinot Noir, Xarel-lo

2014 90PÑ

## PROSECCO

### **Bottega Gold | 30€**

Glera

### **Bottega Rose | 35€**

Pinot Noir

## CHAMPAGNE

### **Moët & Chandon Impérial | 80€**

Chardonnay, Pinot Noir

86PK

### **Dom Perignon Vintage | 240€**

Chardonnay, Pinot Noir

96PK

## CHAMPAGNE ROSE

### **Moët & Chandon Rosé Impérial | 95€**

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

88PK

### **Veve Clicquot Rosé | 100€**

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

87PK



# TODOS LOS VINOS ALL WINES ALLE WEINE

## SAUVIGNON BLANC

**Pablo Claro | 22€**

V.T. Castilla

**Cloudy Bay | 40€**

Nueva Zelanda

**Cloudy Bay Tekoko | 58€**

Nueva Zelanda



**Marqués De Riscal | 27€**

D.O. Rueda

**Errázuriz Aconcagua Costa | 31€**



Chile



## CHARDONNAY

**Chablis William Fevre | 31€**

Francia

**Jean Leon 3055 | 25€**

D.O. Penedès

**Chivite Legardeta | 25€**

D.O. Navarra

**Santa Margherita | 28€**

Italia

  Pinot Grigio

**Jose Pariente | 26€**

D.O. Rueda

  Verdejo

**Beringer | 25,5€**

California



**Château Miraval White | 24€**

Francia



**Penfolds Koonunga Hill**

**Chardonnay | 27€**

Australia



**Pablo Claro | 22€**

V.T. Castilla

   Bobal

**Pasión De Bobal | 23€**

D.O. Utiel De Requena

    Bobal

**Chivite Las Fincas | 25€**

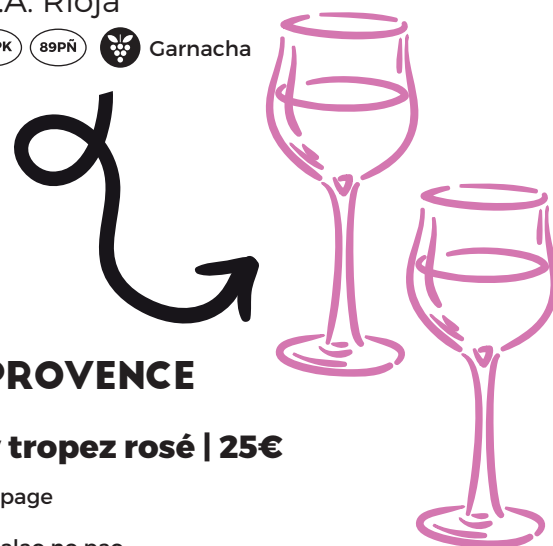
V.T. 3 Riberas

   Tempranillo

**Ramón Bilbao | 25€**

D.O. C.A. Rioja


    Garnacha



## LA PROVENCE

**Crazy tropez rosé | 25€**

 Coupage

 Bacalao no pao  
Bread and salt cod stew  
Kabeljau im Brot

**Miraval rosé | 31€**

 Coupage

**Domaines ott Château de Selle | 48€**

  Cabernet Sauvignon

# TODOS LOS VINOS ALL WINES ALLE WEINE

**El Quintanal Barrica | 23€**  
D.O. Ribera Del Duero

2010 92PK  Tempranillo


**Juan Gil Etiqueta Plata | 27€**  
Jumilla

2015 91PK  Monastrell

EL VINO DE LA  
GALA DE LOS  
ÓSCARS

**Finca La Linda | 26€**  
Argentina

 Malbec

 Costilla de puerco con papines a la Huancaína  
Pork ribs with Andean-style new potatoes  
Schweinerippchen mit Kartoffeln nach Huancaína-Art

**Cune Crianza | 23€**  
D.O. Ca Rioja

2014 88PK 89PN  Coupage

**Altos Las Hormigas | 27€**  
Argentina

89PK  Malbec

**Hèrència Altés | 27€**  
D.O. Terra Alta

90PK  Garnatxa Negra



**Colonia Las Liebres | 26€**  
Argentina

92WE  Bonarda

**Two Hands Angel's Share | 37€**  
Australia

92PK  Syrah-Cabernet

**Pago de Carraovejas | 40€**  
D.O. Ribera Del Duero

 Coupage

**Estampa Reserva Carménère | 26€**  
Chile

93PK 92PK  Malbec

**Vega Sicilia Valbuena 5° Año | 120€**  
D.O. Ribera Del Duero

94WE  Coupage

**Château La Fleur Petrus | 230€**  
Francia

95WE  Coupage



# CÓCTELES COCKTAILS



## AFRUTADOS COCKTAILS

### Pisco Punch | 10,50€

Pisco, zumos de piña, naranja y limón, y sirope de piña  
Pisco, pineapple juice, orange juice, lemon juice and pineapple syrup  
Pisco, Ananas, Orangen und Zitronensaft sowie Ananas-Sirup

### Guaracha | 11,50€

Vodka con frutos rojos, zumo de limón, sirope y refresco de hibiscus  
Vodka with red berries, lemon juice, sugar syrup and hibiscus soda  
Wodka mit Waldfrüchten, Zitronensaft, Sirup und Hibiskus-Soda

### Piña Colada | 11,50€

Ron de coco, zumo de piña, puré de coco y sirope  
Coconut rum, pineapple juice, coconut puree and sugar syrup  
Kokosnuss-Rum, Ananassaft, Kokosnusspüree und Sirup

## REFRESCANTES COCKTAILS

### Tónico Sprenger | 10,50€

Ginebra macerada con cardamomo, pepino, canela, zumo de limón y ginger beere  
Gin infused with cardamom, cucumber, cinnamon, lemon juice and ginger beer  
Gin mit Kardamom, Gurke, Zimt, Zitronensaft und Ginger Ale

### Frozen Amare | 11,50€

Ginebra, aperol, lemon grass y tónica  
Gin, aperol, lemon grass and tonic  
Gin, Aperol, Zitronengras und Tonicrup

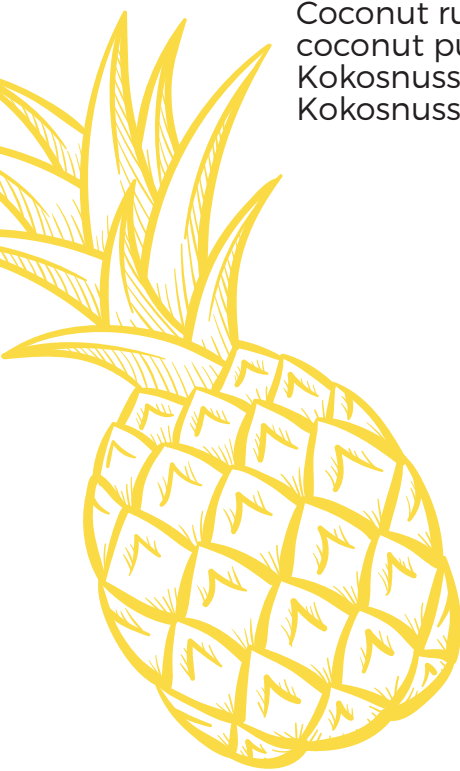
## SOUR COCKTAILS

### Old Cuban | 11,50€

Ron, zumo de limón, hierbabuena y espumante  
Rum, lemon juice, mint and fizz  
Rum, Zitronensaft, Minze und Sekt

### Margarita | 10,50€

Tequila, triple seco, zumo de limón y sal  
Tequila, triple sec, lemon juice and salt  
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Salz



**DESTILADOS ≧ ESPECIALES ≦ LATINOS**  
**≧ SPECIAL ≦ LATIN DISTILLATES**  
**≧ SPEZIELLE ≦ LATEINISCHE DESTILLATE**

**Alebrijes | 16€**

→ Alebrijes, Tequila 100% Agave, Jalisco México

**Alacrán | 14€**

→ Mezcal de Agave Azul, Jalisco México  
Blue Agave Mezcal, Jalisco Mexico  
Mezcal aus Blauer Agave, Jalisco Mexico

**Demonio de los andes | 12€**

→ Pisco Quebranta Perú

**Zacapa XO | 18€**

→ Ron Añejo de hasta 25 Años. Guatemala  
Rum aged up to 25 years. Guatemala  
Añejo Rum bis 25 Jahre. Guatemala



**¡TAMBIEN SERVIMOS TUS CÓCTELES CLÁSICOS!**  
**WE ALSO SERVE CLASSIC COCKTAILS!**  
**GERNE SERVIEREN WIR AUCH TRADITIONELLE COCKTAILS!**





**BRINDA POR LA VIDA**  
**TOAST FOR LIFE**  
**STOß FÜR DAS LEBEN AN**





**HAYACA**  
BY MAURICIO GIOVANNINI