



El sake es una bebida alcohólica tradicional japonesa que se consigue tras fermentar arroz, agua y koji. Se puede tomar como aperitivo, durante la comida o para acompañar al postre. Según el sake se puede tomar frío o caliente.

SAKE JAPONÉS

SAKE ESPUMOSO SHUWA SHUWA (250 ml.) Alcohol 5.5%
Suave y espumoso con notas frutales. **19.00**

SAKE NAMA CHOZO (300 ml.) Alcohol 13% Aromático de sabor refrescante y buena acidez. Ideal para acompañar platos picantes y mariscos. Se sirve frío. **18.00**

SAKE SHOGUN (720 ml.) Alcohol 14% Suave y seco. Agradable sensación al paladar. Se sirve frío. **20.00**

SAKE TORO BLACK (720 ml.) Alcohol 15-16% Premium sake.
Sake elegante y muy agradable en boca. Se sirve frío o caliente. **38.00**

CERVEZAS

JAPONESAS DE IMPORTACIÓN

KIRIN ICHIBAN **3.90**
Alcohol 5% Es la cerveza más vendida en Japón. Malteada y compleja de primer prensado. Sabor suave y agradable.

ASAHI **3.90**
Alcohol 5% De color dorado brillante y burbujeante, tiene un cuerpo medio y ciertas notas cítricas.

SAPPORO **3.90**
Alcohol 5% Se trata de la cerveza japonesa más consumida fuera de Japón. Es aromática aunque ligeramente ácida. Su amargor es suave y con un final agradable.

La kombucha es una bebida no alcohólica fermentada que se prepara a base de té. La fermentación de esta bebida se logra a través de lo que se conoce como SCOBY, un cultivo de bacterias y levaduras, además del hongo de kombucha. Es, precisamente, la fermentación la que permite que el té se transforme en una bebida con una gran cantidad de vitaminas, minerales y ácidos orgánicos esenciales.

KOMBUCHA ORGÁNICA

KOMVIDA DE TÉ VERDE (250 ml.) **3.60**

KOMVIDA DE LIMA Y JENGIBRE (250 ml.) **3.60**

KOMVIDA DE FRUTOS ROJOS (250 ml.) **3.60**



“Quién bebe no sabe lo peligroso del vino, quién no lo bebe no sabe lo bueno que hay en él”

BLANCOS

D.O. RIOJA

MURIEL BLANCO. BODEGAS MURIEL **14**
Viura. Aromas intensos florales y afrutados, a manzana verde y frutos cítricos. Acidez equilibrada con un final agradable

D.O. NAVARRA

CALENDAS. BODEGAS OCHOA **17**
Chardonnay y Viura. Es un vino fresco y vivo con una estructura y aromas florales. Fácil de beber y maridar

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

MAGALARTE. MAGALARTE **22**
Hondarribi Zuri. Marcado carácter frutal y un final largo y duradero

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

TXOMIN ETXANIZ. BODEGA TXOMIN ETXANIZ **29**
Hondarribi zuri y Hondarribi beltza. Aromas frutales y cítricos. Es un vino equilibrado con una fina burbuja natural

D.O. RUEDA

EXCELLENS. DE MARQUÉS DE CÁCERES **17**
Verdejo 100% . Nariz intensa y amplitud en boca, la fruta viva y sabrosa desvela equilibrio, frescura y un toque de pomelo que aporta una agradable persistencia

D.O. VALDEORRAS

VERDES CASTROS. TERRINA **23**
Godello joven, varietal y complejo, con frescura y volumen en boca, perfecto para acompañar cualquier comida

D.O. RIAS BAIXAS

LENDIA. PAZO PONDAL **25**
Albariño. Nariz fresca donde se destacan los cítricos y la fruta blanca. En boca

ROSADOS

D.O. NAVARRA

OCHOA LAGRIMA ROSA. BODEGAS OCHOA **18**
Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon. Elaborado por el tradicional.

TINTOS

D.O. RIOJA

BASSKO. BASSKO **14**
Tempranillo. Vino seleccionado con cariño para nuestra casa. Aroma a fruta roja madura, vainilla y regaliz con notas de roble

MURIEL FINCAS DE LA VILLA CRIANZA. MURIEL **19**
Tempranillo. Amplio y elegante con aroma a vainilla, coco, frutas rojas y regaliz

RAMÓN BILBAO CRIANZA. BODEGAS RAMÓN BILBAO **22**
Tempranillo. Clásico, fino y equilibrado. Un vino muy elegante de nariz compleja y recuerdos a fruta madura en boca

D.O. RIBERA DEL DUERO

MURON ROBLE. BDG SEVERINO SANZ **22**
Aroma a fruta madura, hierbas silvestres, moras y arándanos con ligeros toques tostados. En boca es equilibrado, con tanino suave y frutal

ESPUMOSOS

LA CACCIATORA. FRIZZANTE. LAMBRUSCO (Italia) **14**
Lambrusco de Emilia – Romagna. Frutas rojas con un punto ácido y agradable dulzor

LIGAIA ORO. FRIZZANTE. MOSCATO (Italia) **16**
Uva moscato, con un equilibrio adecuado entre acidez y dulzor.

ALSINA & SARDÁ BRUT NATURE. CAVA (Penedés) **22**
Elegante y de gran carácter, burbuja fina y persistente. Aromático con notas de frutos blancos, cítricos maduros, brioche y toques de frutos secos