



MENU

English
Français
Deutsch
Italiano



Brief History



Situated right on the Plaza Mayor, on Botoneras street, is Los Galayos Bar and Restaurant, which opened in 1894 and has been offering high-quality Castilian cuisine since then, conjugating modern and traditional cooking in a perfect combination. Los Galayos has different ambiances, featuring a hand-carved wood bar that dates from the beginning of the 18th century in the tapas (appetizers) bar at the entrance to the restaurant. Los Galayos was an important center of tertulias (discussion groups) in Madrid, such as those of the intellectuals of the Generation of 27. The group last met here before the Civil War to honor the poet Luis Cernuda on April 29th, 1936. This gathering is commemorated by a photograph showing, among others, Federico García Lorca, Pablo Neruda, Rafael Alberti...

The restaurant is never out of style; it continues to be a point of reference for the most exquisite Castilian and Spanish cuisine and still inspires authors.

LOS GALAYOS

To Start
Pour Commencer
Zum Beginnen
Antipasti

Iberic Ham Jambon de Jabugo Jabugo Schinken Prosciutto Crudo di Jabugo Jamón de Bellota	28,50 €
Different Kinds of Spanish Cheese Assortiment de Fromages Espagnols Verschiedenen Spanischer Käse Diversi Tipi di Formaggi Spagnola Pizarra Variada de Quesos	18,90 €
Anchovies with tomato zest and crusty bread Anchois aux tomates râpées et pain croustillant Sardellen mit geriebener Tomate und knusprigem Brot Acciughe con pomodoro grattugiato e pane croccante Anchoas de Santoña con ralladura de tomate y pan crujiente	18,50 €
The Classic Spanish Omelette La Classique Omelette Espagnole Die Klassische Spanische Ommelette La Classica Tortilla Spagnola Tortilla Española Recién Cuajada	10,95 €
Chunks of Fried Iberic Pig Poelée de lardons de porc Ibérique Stück Fried Iberisch Schweinefleisch Porzioni di Frittura di Maialino Iberico Torreznillos Crujientes de Cerdo Ibérico	8,95 €
Croquettes Filled with Iberic Ham and Cheese Croquettes au Jambon Iberique et au Fromage Hauskroketten mit Iberische Schinken und Käse Crocchette Della Casa de Prosciutto e due Formaggio Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y de dos quesos	10,50 €
Foie gras with caramelized onions and balsamic vinegar Foie gras aux oignons caramélisés au vinaigre balsamique Gänsestopfleber mit karamellisierten Zwiebeln und Balsamico-Essig Foie gras con cipolle caramellate e aceto balsamico Virutas de Foie de Pato	18,00 €
Baby Fried Squids with Eggs, Red Peppers and Green Peppers Petits Calamars avec poivrons et oeufs Kleintitenfisch mit Paprika u Ei Petits Calamari Fritti con Peperoni e Uovos Puntillitas con Huevo de Corral y Juliana de Pimientos	16,00 €
Shrimps Made of Garlic and Extra Olive Oil Crevettes à L'ail Krabben in Olivenöl u. Knoblauch Gamberetti al Aglio Gambas al Ajillo	24,00 €

Puding of Codfish with Olive Oil and Garlic 11,50 €

Brandade de Morue

Kabeljau Pastette
Paté Caldo di Baccalà
Brandada de bacalao

Roasted Octopus with paprika Olive Oil, and mashed potatoes 20,50 €

Poulpe grillé

Krake geröstet
Polipo alla griglia
Pulpo asado

Fried Squid Andalusia Style 16,50 €

Friture de Calamars à L'Andalouse

Titenfishingen auf Andaluzischen Art
Calamari Fritti
Calamares a la Andaluza

Villaroy King Prawns with Brie Cheese 17,50 €

Crevettes Villaroy au Brie

Garlene Villaroy mit Käsen Brie
Gamberoni Villaroy con Formaggio Brie
Langostinos Villaroy con Queso

Vegetables

Legumes

Germüsse

Verdure

Green asparagus breaded with ali oli sauce 12,95 €

Asperges vertes panées avec sauce ali oli

Grüner Spargel paniert mit Ali-Oli-Sauce
Asparagi verdi impanati con salsa ali oli
Espárragos Trigueros empanados con Salsa Alioli

Vegetable wok with thin pasta made of rice and teriyaki sauce 14,00 €

Wok de légumes avec pâte de riz et sauce teriyaki

Gemüsewok mit Reispaste und Teriyaki-Sauce
Wok vegetale con pasta di riso e salsa teriyaki
Wok de verduras con pasta de arroz y salsa Teriyaki

Artichokes with "Idiazabal "cheese 17,00 €

Artichauts au fromage Idiazabal

Artischocken mit idiazabal Käse
Carciofi con formaggio idiazabal
Alcachofas con queso Idiazabal



Salad - Salades Salaten - Insalate

Caesar salad with romaine lettuce,
Crispy chicken and parmesan 13,95 €

**Salade César avec laitue romaine,
poulet croustillant et le fromage parmesan**

Caesar Salat mit Römersalat, knusprige Hähnchen und Parmesankäse
Caesar salad con lattuga romana, pollo croccante e parmigiano
Ensalada Cesar

Tomato salad with onion, tuna belly and
dressing of fruit vinegar and olive oil 18,95 €

**Salade de tomates aux oignons,
thon et vinaigrette fruité et huile d'olive**

Tomatensalat mit Zwiebeln, Thunfischbauch und
Dressing aus Fruchtessig und Olivenöl
Insalata di pomodori con cipolla, pancetta di tonno
e condimento di aceto di frutta e olio d'oliva
Ensalada de tomates, ventresca de atún, aliño
de vinagre afrutado y AOVE

Stracciatella Cheese salad with tomato and ratatouille 16,95 €

**Salade de Fromage Stracciatella à la tomate
et ratatouille.**

Stracciatella-Käse Salat mit Tomate, und ratatouille
Insalata di Stracciatella con Pomodoro e Pisto di verdure
Ensalada de Stracciatella con tomate

Our mixed salad with tuna 11,95 €

Notre salade mixte au thon

Unser gemischter Salat mit Thunfisch
La nostra insalata mista con tonno
Ensalada Mixta con atún

Pasta – Pates Nudel – Pasta

Noodles with natural tomato sauce
and burrata cheese 12,95 €

Nouilles à la sauce tomate naturelle et Burrata cheese

Nudeln mit natürlicher Tomatensauce und Burrata-Käse
Tagliatelle con salsa di pomodoro naturale e burrata
Tallarines con salsa de tomate natural y burrata

Cannelloni size "XXL" filled with
beef with cheese sauce

Cannelloni taille "XXL" farci au boeuf et sa sauce fromage

Cannelloni Größe XXL gefüllt mit Rindfleisch mit Käsesoße
Cannelloni taglia "XXL" ripieni di carne di manzo
con salsa al formaggio

Canelón XXL relleno de carnes de ternera y salsa de queso

17,50 €

With the Spoon
 A la Cuillère
 Löffel Spezialitäten
 Con Cucchiaio



“Cocido” The Classic Stewed from Madrid

21,00 €

Grand Pot au Feu Madrilène

Schlachtplatte nach Madrilänische Art “Cocido”
 Duo di Zuppa e Piatto Prinzipale Tipico di Madrid
 Cocido Madrileño de la Casa en Puchero de Barro

(Only in Lunch time and during season)
(Seulement au dejeuner et Durant la saison)
(Allein saisonal in Mittagessen)
(Solo durante il cibo stagionale)

Seafood and Fish Soup

12,50€

Soupe au Poisson et aux Fruits de Mer

Fisch u. Meeresfrüchten Suppe
 Zuppa di Pesce e Frutti Di Mare
 Sopa de Pescado y Marisco

Vegetable soup with aromatic herbs and beans

**Soupe aux légumes aux herbes
 aromatiques et haricots blancs**

9,00 €

Gemüsesuppe mit aromatischen Kräutern und Bohnen
 Zuppa di verdure con erbe aromatiche e fagioli
 Sopa de verduras aromatizada con mejorana y alubias

The Classic Castilian Soup, with Garlic, Ham,
 smoked sausage, bread and Egg

**Soupe à l’ail à la mode de castille au jambon,
 chorizo,oeuf et pain**

9,50 €

Kastellanische Knowblanch Suppem.Mit Schinken, Chorizo, Ei und Brot
 Zuppa d’aglio alla Castigliana con prosciutto, chorizo, uova e pane
 Sopa Castellana de Ajo

“Salmorejo Cordobés” Typical Andalusian
 Cold Cream with Iberic Ham

**“Salmorejo Cordobés” Typique Crème
 Andalouse Froide avec Jambon Iberique**

8,50 €

“Salmorejo Cordobés” Typisch Andalusischen Cold Cream mit Schinken
 “Salmorejo Cordobés” Crema Fredda Tipica Andalusia con Prosciutto
 Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón Ibérico

Paellas and Rice
Paellas et Riz
Paellas und Reiss
Paellas and Riso



The price is per person. Minimum two serves

Price per person. Minimum two serves

Preis pro person.
Alle reisspezialitäten ab 2 person

Prezzo per persona.
Riso minimo per due persone

To make our rice and Paellas we need minimum of 25 minutes

Chicken and Vegetables Paella

Poulet et légumes paella

Huhn und Gemüse Paella

Pollo e verdure paella

Paella de pollo y verduras

17,20 €
(per person)

Seafood and Fish Paella

Paella de Poisson et de Fruits de Mer

Paella mit Frischen Fisch u MeeresFrüchten

Paella di Pesce e Frutti Di Mare

Paella de Pescado y Marisco

24,95 €
(per person)

Black Rice with Shrimp and Squid

Riz Noir avec Crevettes et Calamars

Reis mit Calamares in Scine

Tintensauce u. Krabben

Riso Nero con Calamari e Gamberetti

Arroz Negro con Gambas y Calamares

19,90 €
(per person)

Vegetarian Paella

Paella aux Légumes du Jardin

Vegetarische Paella

Paella di Verdure

Paella de la Huerta

16,50 €
(per person)

Fish and Seafood
Poissons et Fruits de Mer
Fish u Meeresfrüchten
Pesce e Frutti di Mare

Fried hake in olive oil and Spanish ratatouille 23,95 €

Colin à la poele à l'huile d'olive et ratatouille espagnole

Seehecht gebraten in Olivenöl und spanischem Ratatouille

Naselli fritti in olio d'oliva e ratatouille Spagnola

Merluza a la Romana con Pisto

Baked Codfish with Garlic Mayonnaise

Gratinand Red Peppers Sautted 22,50 €

Morue à l'ali oli gratinée et poivrons sautés

Baked Kabeljau Gratiniert mit Knoblauch –

mayonnaise und Sautierten Paprika

Baccalà al Forno Gratinato con Ali-oli e Pepperoni Rossi Saltati

Bacalao con Ali-oli Gratinado y Pimientos del Piquillo Salteados

Fishballs of Monkfish in Sauce with King Prawns 23,50 €

Boulettes de lotte en sauce marine

Frikadellen des Sleetenfel mit Marinera Sobe

Polpette di pescatrice in umido

Albóndigas de Rape

Wild Seabass cooked with olive oil and vegetables

Loup de Mer au four avec huile d'olive et légumes

Gebackener wolfsbarsch mit olivenöl gemüse

Branzino al forno con olio d'oliva e verdure

Lubina de Anzuelo para dos personas

49,50 €

(price for two people)
(prix pour deux personnes)
(preis für zwei Personen)
(prezzo per due persone)
(precio para dos personas)



Meats and Roast
 Nos Viandes
 Unsere Fleisch
 Le nostri Carni



As Los Galayos TRADITION! Beef
 Tenderloin Self Prepared at your
 Table on a Sizzling Block Stone for Grill
 (2 serves) Price per person

28,00 €
 (per person)

Dans la Meilleure tradition
"De Los Galayos" Baeuf a la Braise
Avec sa Garniture (Minimum pour deux Personnes)
Prix par Personne

Wei ist TRADICIONEL in Los Galayos unsere
 Grosse Ochsenstück in Steingegrill mit Beilage
 (Ab 2 Personen). Preis pro Person
 Per TRADIZIONE de Los Galayos la Lombata
 di Bue alla Pietra con la sua Guarnizione Minimo due persone.
 Prezzo per persone Chuletón de Vacuno

Roasted veal Sirloin with Foie and port sauce
Filet mignon roti au foie et sauce porte
 Rinderlendenbraten mit Foie und port sauce
 Lombata di manzo arrosto con Foie e salsa al porto
 Solomillo rustido con foie y salsa de oporto

27,00 €

Roasted Suckling Lamb Shoulder
Epaule d' Agneau au Four
 Gebratene Lammhüfte
 Cosciotto D' Agnellino Arrosto
 Paletilla de Cordero Asada

28,95 €

Grilled Baby Lamb Chops
Côtelettes d Agneau à la Braise
 Milchlamm Kottelets Gegrillt
 Costelette d' Agnellino alla Griglia
 Chuletillas de Cordero de Lechal a la Brasa

21,95 €

Iberian pork meatballs with our
 homemade barbecue sauce
Boulettes de viande de porc ibérique dans
une sauce barbecue maison
 Iberische Schweinefleischbällchen in der selbst
 gemachten Barbecue Soße
 Polpette di maiale iberico in salsa barbecue fatta in casa
 Albóndigas de Secreto Ibérico en salsa barbacoa casera

19,95 €

Tripes Madrilena Style
Tripes à la mode madrilène
 Kutteln nach Madrilänischen Art
 Trippa alla Madrilena
 Callos a la Madrileña

16,50 €

Suckling Pig Roasted to the Traditional Style
Cochon de Lait Roti à la mode traditionnelle
 Spanferkel Überbacken in Holzkhlofen
 Maialetto Arrosto con il Metodo Tradizionale
 Cochinillo Asado

24,95 €



House Beef Hamburger 300 gr. 16,95 €

Hamburger de Veau Maison 300 gr.

Hamburger des Kalbfleisches

des Hauses 300 gr.

Hamburger di Vitella della Casa 300 gr.

Hamburguesa de la Casa de Vacuno

Oxtail stew with sauce 18,95 €

Ragoût de Queue de Boeuf

Oschschwanzragout

Spezzatino di Coda di Bue

Rabo de Ternera

Kitchen open all day until midnight

We have private rooms for meetings and events with Wi-Fi and multimedia

In compliance with Regulation (EU) N°1169 / 2011 on food information provided to consumers, this establishment has available for your consultation information regarding the presence of allergens of our products. Contact our staff for more information.

In compliance with current sanitary regulations, this establishment guarantees that fishing products of consumption in crude oil or those that due to their manufacturing process have not received a heating greater than 60°C in the center of the product, they have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

Elder Analytics, independent laboratory for food quality control certifies that this establishment is periodically subjected to analytical controls to ensure maximum safety and quality in your products.

All this prices have the Taxes Included. Bread and olives 2,20€ per person. Taxes Comprises. Pain et olives 2,20€ par personne. MWST inbegriffend. Brot u oliven 2,20€ pro person. Tutti Prezzi Includono iva. Pane e olive 2,20€ per persona. If you don't want bread and olives please tell to the waiter.



VINOS

Carta



Generosos | Fortified Wines

DO Jerez

Tío Pepe · *Fino. Palomino fino*

Tradición 12 años · *Fino viejo. Palomino fino*

Tradición 30 años · *Amontillado VORS. Palomino fino*

Tradición 30 años · *Oloroso VORS. Palomino fino*

Tradición 30 años · *Palo cortado VORS. Palomino fino*

Por copa | By the glass

4,00€

6,00€

12,50€

12,50€

17,50€

DO Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Señorita Irene · *Manzanilla-Palomino fino*

La Kika 12 años · *Manzanilla imposible-Palomino fino*

4,00€

7,00€

Dulces | Sweet Wines

DO Jerez

1827 Osborne · *VOS. Pedro Ximénez*

PX Tradición 20 años · *VOS. Pedro Ximénez*

Por copa | By the glass

5,00€

14,50€

DO Jumilla

Casa de la Ermita · *Monastrell*

5,00€

DO Navarra

Pago de Cirsus · *Moscatel de grano menudo*

6,00€

DO Oporto

Dow's Tawny · *Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca y Touriga Nacional*

Dow's 20 años · *Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca y Touriga Nacional, (Old Vines)*

4,50€

11,00€

DO Utiel-Requena

Bassus · *Pinot Noir*

8,50€

Rosados Vinos Espumosos | Sparkling Wines Rose

DO VT Conca del Riu Anoia

Raventos i Blanc de Nit · *Brut. Macabeo, xarel.lo, parellada y monastrell*

32,00€

DO Cava (Penedés)

Gramona Rose · *Brut. Pinot noir*

35,00€

AOC Champagne

Ruinart Rosé · *Brut. Chardonnay y pinot noir*

89,50€

Moët & Chandon Rose · *Brut. Chardonnay, pinot noir y pinot meunier*

79,50€



Vinos Espumosos | Sparkling Wines

DO Cava y Marca Corpinnat

Juve & Camps Cinta Púrpura · Brut. Xarel.lo, Macabeo y Parellada	21,00€
Agustí Torello Mata · Brut. Macabeo, xarel.lo y parellada	21,50€
Recaredo Terrers · Brut. Nature. Macabeo, xarel.lo y parellada	35,50€
Juve & Camps Millesimé · Brut. Chardonnay	38,50€
Gramona III Llustros · Brut. Macabeo, xarel.lo	48,00€

DO VT Conca del Riu Anoia

Raventos i Blanc de la Finca · Brut. Nature Macabeo, xarel.lo, parellada, chardonnay y pinot noir	35,00€
--	--------

AOC Champagne

G.H. Mumm Cordon Rouge · Brut Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	56,00€
Moët Chandon Imperial · Brut. Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	61,00€
Veuve Clicquot · Brut. Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	64,00€
Perrier Jouët · Brut. Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	62,50€
Bollinger Cuvee Brut · Brut. Pinot Noire, Chardonnay y Pinot Meunier	69,00€
Ruinart Blanc de Blancs · Brut. Chardonnay	91,00€
Dom Pérignon Vintage · Brut. Chardonnay, pinot noir	225,00€
Perrier Jouët Belle Epoque · Brut. Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	250,00€
Louis Roederer Cristal · Brut. Chardonnay y Pinot Noir	320,00€

Vinos Rosados | Rose Wines

DO Rioja

Faustino V · Tempranillo	17,75€
--------------------------	--------

DO Navarra

Chivite las Fincas · Tempranillo y garnacha	20,50€
---	--------

DO Penedès

Gramona Mustillant. Con aguja/Sparkling · Syrah y merlot	19,00€
La Rosa · Pinot noir, garnatxa y Xarel.lo	24,00€

DO Somontano

Viñas del Vero · Merlot y tempranillo	17,00€
Enate · Cabernet sauvignon	17,50€

DO Ribera del Duero

Arzuaga · Tinta fina	24,00€
Raíz de Guzmán · Tinta fina	21,00€

DO Vinos de Madrid

El Perfumista · Garnacha	17,00€
--------------------------	--------

Vinos Blancos | White Wines

DO Cataluña Viña Esmeralda · Moscatel y gewürztraminer	21,00€
DO Lanzarote Bermejo · Malvasía volcánica	26,00€
DO Monterrei Terras Do Cigarrón · Godello	18,50€
DO Navarra Chivite 125 · Chardonnay	74,50€
DO Pago De Arinzano Hacienda de Arinzano · Chardonnay	27,00€
DO Penedes Mustillac Gramona (vino de aguja / sparkling wine) · Parellada Miranda · Chardonnay Waltraud · Riesling Sons de Prades · Chardonnay	19,00€ 24,00€ 35,00€ 38,00€
DO Rias Baixas Turonia (6 meses sobre lías) · Albariño Pazo San Mauro · Albariño Granbazan Ambar · Albariño Envidia Cochina (sobre lías) · Albariño Pazo de Señorans Selección de Añada · Albariño	19,50€ 21,00€ 25,00€ 28,50€ 54,00€
DO Ribeiro Finca Viñoa · Treixadura, albariño, godello y loureira Cunqueiro III Millenium · Treixadura, godello, albariño y loureira Viña Mein Tega do Sal · Treixadura, loureiro y albariño	19,50€ 22,50€ 38,00€
DO Rueda Marqués de Riscal · Verdejo Katherine Sierra · Verdejo La Poda · Sauvignon blanc José Pariente · Verdejo Finca la Colina · Sauvignon blanc Tomás postigo · Verdejo. Barrica Campo Elíseo · Verdejo. Barrica	17,50€ 18,00€ 20,50€ 22,00€ 25,00€ 35,00€ 37,50€
DO Somontano Viñas del Vero · Gewürztraminer	24,50€
DO Txakoli De Guetaria Gorka Izaguirre G22 · Hondarrabi zerratia	24,50€
DO Valdeorras El Aeronauta · Godello Louro · Godello Pezas da Portela · Godello. Barrica	19,50€ 22,50€ 45,00€
DO Vinos de Madrid Puerta del Sol · Malvar. Barrica La pájara · Albillo Real	16,50€ 27,50€
DOCa Priorato Coma Alta · Garnacha blanca y viognier	36,00€
DOCa Rioja Faustino V · Viura y chardonnay Conde de Valdemar · Tempranillo Blanco Félix Azpilicueta · Viura. Barrica Nivarius Finca la Nevera · Maturana blanca	17,50€ 21,50€ 25,00€ 37,50€
VT Castilla y León García Viadero · Albillo La Misión de Menade · Verdejo. Barrica	28,50€ 36,00€

Vinos Tintos | Red Wines

DOCa Rioja

Azpilicueta · Crianza. Tempranillo, Garnacha Y Graciano	17,00€
Conde De Valdemar · Crianza. Tempranillo Y Graciano	18,50€
Ortega Ezquerro · Crianza. Tempranillo Y Garnacha	19,50€
Ramón Bilbao Ed. Limitada · Crianza. Tempranillo	23,00€
Campillo · Crianza. Tempranillo	23,50€
Muga · Crianza. Tempranillo, Garnacha Y Graciano	31,00€
Marqués De Murrieta · Reserva. Tempranillo, Garnacha Y Graciano	32,00€
Marqués De Riscal · Reserva. Tempranillo, Garnacha Y Mazuelo	32,50€
Marqués De Vargas · Reserva. Tempranillo, Garnacha Y Mazuelo	32,75€
Ysios · Reserva. Tempranillo	35,50€
Predicador · Barrica. Tempranillo Y Garnacha	38,00€
Contino · Reserva. Tempranillo, Garnacha, Graciano Y Mazuelo	38,00€
San Vicente · Barrica. Tempranillo Peludo	56,00€
200 Monjes · Reserva. Tempranillo, Graciano Y Mazuelo	59,00€
Rioja Alta 904 · Gran Reserva. Tempranillo Y Graciano	68,00€
Prado Enea · Gran Reserva. Tempranillo, Garnacha, Graciano Y Mazuelo	71,00€
Remírez De Ganuza · Reserva. Tempranillo Y Graciano	82,00€
Macán · Barrica. Tempranillo	102,00€
Castillo De Ygay · Gran Reserva. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, Cargnan Y Garnacha Tinta	115,00€
Trasnocho · Reserva. Tempranillo Y Graciano	120,00€
La Nieta · Barrica. Tempranillo	140,00€

DO Ribera Del Duero

Lagar De Isilla · Roble. Tinta Fina	17,50€
La Planta · Roble. Tinta Fina	19,00€
Quinta De Tarsus · Crianza. Tinta Fina	20,50€
Cepa Gavilán · Crianza. Tinta Fina	23,00€
Antídoto · Crianza. Tinta Fina	25,00€
Perro, Gato, Ratón · Crianza. Tinta Fina Y Variedades Blancas	29,00€
Tábula · Crianza. Tinta Fina	29,50€
Montecastro · Crianza. Tinta Fina	32,00€
Linaje Garsea · Reserva. Tinta Fina	32,00€
Pagos De Anguix · Barrica. Tinta Fina	33,00€
Matarromera · Crianza. Tinta Fina	35,00€
Valduero · Crianza. Tinta Fina	35,00€
Bosque De Matasnos · Crianza. Tinta Fina	39,00€
Valduero I Cepa · Crianza. Tinta Fina	45,00€
Aalto · Crianza. Tinta Fina	47,50€
Hacienda Monasterio · Crianza. Tinta Fina	51,00€
Pago De Carraovejas · Crianza. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon Y Merlot	53,50€
Psi · Crianza. Tinta Fina	54,00€
Pago De Los Capellanes · Reserva. Tinta Fina	54,00€
Pago De Santa Cruz · Reserva. Tinta Fina	59,00€
Pago De Valtarreña · Reserva. Tinta Fina	71,00€
Alión · Reserva. Tinta Fina	110,00€
Malleolus De Valderramir · Reserva. Tinta Fina	145,00€
Vega Sicilia Valbuena 5º Año · Reserva. Tinta Fina	230,00€
Flor De Pingus · Barrica. Tinta Fina	235,00€
Vega Sicilia Único · Reserva. Tinta Fina	420,00€

Otras Denominaciones | Other Appellations

DO ALICANTE Enrique Mendoza · <i>Pinot Noir</i>	23,00€
DO BIERZO Pétalos del Bierzo · <i>Mencía</i> Altos del Losada · <i>Mencía</i>	29,00€ 30,00€
DO CEBREROS K OS · <i>Garnacha</i>	49,50€
DO JUMILLA Juan Gil 12 meses · <i>Monastrell</i>	24,00€
DO LA MANCHA Volver · <i>Tempranillo</i>	25,00€
DO MENTRIDA Tres Patas · <i>Garnacha y syrah</i> Atalaque · <i>Garnacha</i>	24,00€ 25,00€
DO PENEDES Casa Vella · <i>Cabernet Sauvignon</i>	24,00€
DO RIBEIRA SACRA Lalama · <i>Mencía</i>	29,50€
DO SOMONTANO Viñas del Vero · <i>Cabernet sauvignon</i> Enate · <i>Merlot-merlot</i>	23,00€ 36,00€
DO TORO Angelitos Negros · <i>Tinta de Toro</i> Quinta Quietud · <i>Tinta de Toro</i> San Román · <i>Tinta de Toro</i>	19,50€ 29,50€ 45,00€
DO VINOS DE MADRID Grego · <i>Garnacha</i> Paraje de los Vidrios · <i>Garnacha</i> El Rincón · <i>Syrah y garnacha</i> El Regajal · <i>Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah</i> Licinia · <i>Tempranillo, cabernet sauvignon y syrah</i>	16,50€ 21,00€ 29,50€ 29,75€ 36,00€
DOCa PRIORATO Camins del Priorat · <i>Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon y syrah</i> Les Terrases · <i>Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon y syrah</i> Gratallops · <i>Garnacha y cariñena</i>	31,00€ 47,00€ 85,00€
DOP EL TERRERAZO Finca Terrerazo · <i>Bobal</i>	43,00€
DOP VALLEGARCIA Hipperia · <i>Merlot, cab. sauvignon, cab. franc, petit verdot</i>	45,00€
VT CADIZ Taberner · <i>Syrah</i>	37,00€
VT CASTILLA Y LEON Abadía Retuerta · <i>Tempranillo, cabernet sauvignon y syrah</i> Mauro · <i>Tempranillo y syrah</i> Terreus · <i>Tempranillo</i>	29,00€ 48,00€ 129,00€
VT EXTREMADURA Habla del Silencio · <i>Tempranillo, cabernet sauvignon y syrah</i>	23,00€

Formatos Especiales | Special Bottles

MEDIAS BOTELLAS | HALF BOTTLES

BLANCOS | WHITE WINES

DO Rueda | Marqués de Riscal · Verdejo 9,50€

ROSADOS | ROSE WINES

DOCa Rioja | Faustino V · Tempranillo 9,50€

TINTOS | RED WINES

DOCa Rioja
 Azpilicueta · Crianza. Tempranillo, graciano y mazuelo 10,50€
 Marqués de Riscal · Reserva. Tempranillo, graciano y mazuelo 18,50€
 Campillo 500ml · Crianza. Tempranillo 19,00€

DO Ribera del Duero

Matarromera · Crianza. Tinta fina 20,50€
 Valduero 500ml · Crianza. Tinta fina 25,00€

ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

AOC Champagne
 Perrier Jouët Grand · Brut 34,00€
 Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

DO Cava

Juve & Camps Cinta Púrpura · Brut. Xarel. Lo, Macabeo y Parellada 14,00€

Magnums | Magnum Bottles (1,5 Litros)

TINTOS | RED WINES

DOCa Rioja
 Azpilicueta · Crianza. Tempranillo, graciano y mazuelo 32,50€
 Marqués de Riscal · Reserva. Tempranillo, graciano y mazuelo 59,00€
 Ramón Bilbao Ed. Limitada · Crianza. Tempranillo 44,00€

DO Ribera del Duero

Lagar de Isilla · Roble. Tinta fina 34,00€
 Quinta de Tarsus · Crianza. Tinta fina 40,00€
 Valduero · Tinta fina 65,00€
 Valduero I Cepa · Tinta fina 85,00€

VT Castilla y León

Abadía Retuerta · Selección Especial 77,00€
 Tempranillo, Cabernet Sauvignon y syrah

