

LO NUESTRO

Bebidas



CERVEZAS

Caña Mahou Clásica (Grifo / Draft)	€3.00
Jarra Mahou Clásica (Grifo / Draft)	€4.50
Mahou 0,0 Tostada (Amber beer)	€3.00
Clara Limón (Radler / Shandy)	€3.00

REFRESCOS

CocaCola	€2.40
CocaCola Zero	€2.40
Fanta Limón	€2.40
Fanta Naranja	€2.40
Fuze Tea Mango Piña	€2.80

AGUA / WATER

Solan de Cabras Sin Gas 50cl (Still)	€2.50
Solan de Cabras Con Gas 33cl (Sparkling)	€2.90
Royal Bliss (Agua tónica / Tonic Water)	€3.00

VERMUT / VERMOUTH

La Caprichosa Blanco	€5.00
Yzaguirre Reserva Rojo	€5.50

RON

Ron Aldea Maestro	€9.00
Arehucas 7 años	€8.00
Ronmiel Aldea Selección Barrica	€5.50

BRANDYS

Torres 20 Hors D'Age Superior Brandy	€14.00
--------------------------------------	--------

WHISKEY / BOURBON

Jack Daniel's Single Barrel Select	€12.00
Jack Daniel's Gentleman Jack	€9.00
Woodford Reserve	€10.00
Chivas Regal XII	€8.00

COCKTAILS

Tinto de Verano	€4.50
Kalimotxo	€4.50
Negroni	€12.00
Dry Martini	€11.00
Cuba Libre	€8.00
Campari Spritz	€9.00

LO NUESTRO · MASPALOMAS

VINOS

“La sangre de Cristo”

VINO DE LA SEMANA

— D.O. Toro —

Fariña - Lágrima

100% Tinta de Toro. 6 meses de crianza en barrica de roble francés y americano. Bodegas Fariña.

PREMIOS

90 Puntos Peñín (2025) · 92 Puntos Decanter (2024) · 92 Puntos Gourmet (2023)

TINTO JOVEN

— Fuera de D.O. —

Pico Lunar Sh	€29.00
<i>100% Syrah. Crianza de 10 meses en barrica y fermentación con pieles durante 15 días. Bodega Malaparte (Segovia, Cuéllar).</i>	

— D.O. Jumilla —

Casa Castillo	€25.00
<i>100% Monastrell. Crianza de 6 a 8 meses en fudres de roble. Bodega Casa Castillo.</i>	

— D.O.Ca. Rioja —

Rayos Uva	€28.00
<i>50% Graciano, 25% Garnacha, 25% Tempranillo. Crianza de 5 meses en barrica. Bodegas Olivier Rivière.</i>	

Exopto Cosecha	€25.00
<i>60% Garnacha, 35% Tempranillo & % Graciano. Crianza de 6 meses en barrica. Bodegas Exopto.</i>	

CRianza / COSECHA / RESERVA

— D.O.Ca. Rioja —

Sierra Cantabria Garnacha €31.00

100% Garnacha. Crianza de 14 meses en barrica de roble francés. Bodega Sierra Cantabria.

Finca Valpiedra Reserva €40.00

90% Tempranillo, 6% Graciano & 4% Maturana Tinta, de una selección de viñedos de canto rodado. Crianza de entre 22 a 24 meses en barrica (mayoritariamente nueva) de roble francés. Bodega Finca Valpiedra.

Beronia 198 Barricas €48.00

91% Tempranillo, 6% Graciano & 3% Mazuelo, provenientes de cepas de más de 60 años de antigüedad. Crianza de 24 meses en barricas mixtas y reposo en botella otros 24 meses antes de salir al mercado. Bodegas Beronia (Grupo González Byass).

Marqués de Murrieta Reserva · Colección Histórica 170 Aniversario

86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo & 2% Garnacha. Uvas provenientes de la Finca Ygay en la Rioja Alta. Crianza de 26 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad. Reposo en botella de 12 meses antes de salir a mercado. Esta añada vertical tiene como objetivo la conmemoración del 170 aniversario de la bodega. Bodega Marqués de Murrieta.

Añada 2012 €70.00

Añada 2013 €66.00

Añada 2014 €68.00

Añada 2015 €65.00

Añada 2016 €63.00

Añada 2017 €49.00

Pack Completo (6ud) €375.00

Landua €37.00

Tempranillo, Graciano, Garnacha & Variedades blancas. Las uvas proceden de viñedos viejos en Leza y San Vicente de la Sonsierra, con una edad de entre los 50 & 80 años. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y otros 7 meses en depósitos de hormigón. Bodega Aiurri (Alma Carraovejas).

— D.O. Costers del Segre —

Purgatori €55.00

Garnacha & Cariñena. Crianza de entre 9 y 12 meses en barrica de roble francés (30% en barrica nueva de Nevers) dependiendo de la añada. Viñedo plantado en suelos muy profundos, bien drenados, con contenido bajo en materia orgánica pero ricos en carbonato cálcico.

— D.O.Q. Priorat —

Fosca del Priorat €30.00

Garnacha, Cariñena, Merlot & Cabernet Sauvignon. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés. Situados en laderas y terrazas pizarrosas en las montañas de la zona del Molar (Tarragona). Bodega Proyecto Garnachas.

Secret del Priorat €32.00

Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. Las uvas proceden de viñedos plantados en suelos de licorella (pizarra) de poca profundidad y drenaje rápido con poca capacidad de retención de agua.

— D.O. Vino de Pago —

Dehesa del Carrizal Syrah €29.00

Syrah. De 12 a 14 meses de crianza en barrica de roble francés. Bodega Dehesa del Carrizal.

— D.O. Ribera del Duero —

Hacienda Solano Selección	€27.00
<i>98% Tinta Fina & 2% Albillo. Crianza de 12 meses en barrica. Bodega Hacienda Solano.</i>	
Hacienda Solano Viñas Viejas	€43.00
<i>98% Tinta Fina & 2% Albillo. Cepas de entre 70 y 120 años de antigüedad. Crianza de 19 meses, 14 de ellos en barrica de roble francés y el resto en depósitos de hormigón. Producción limitada de 8000 botellas en la añada 2021. Bodega Hacienda Solano.</i>	
Sembro (12) Edición Limitada	€26.00
<i>100% Tinto Fino. Crianza de 12 meses en barrica francesa. Bodega Sembro.</i>	
Altamimbre	€45.00
<i>100% Tempranillo. Vino de Autor. Crianza de 24 meses en barrica nueva de roble francés. Cepas viejas de más de 60 años de antigüedad. Producción limitada a 4000 botellas al año y solo en añadas excepcionales. Bodega Carramimbre.</i>	

— D.O. Penedès —

Casa Vella D'Espiells	€30.00
<i>100% Cabernet Sauvignon, 12 meses de barrica de roble francés. Bodega Juvé & Camps.</i>	

— D.O. Navarra —

Ozu by Otazu Premium Cuvée	€26.00
<i>42% Cabernet Sauvignon, 33% Tempranillo, 25% Merlot. Crianza de 12 meses en barrica. Bodega Otazu.</i>	
Cuatro del Cuatro	€29.00
<i>100% Graciano. Crianza de 12 meses en barrica de roble. Bodega Viña Zorzal.</i>	
Golerga	€35.00
<i>100% Garnacha. Crianza de 12 meses (2 inviernos) en hormigón y barrica de 500l. Blend de las diferentes parcelas de viñedos del pueblo de Lerga. Bodega Viña Zorzal.</i>	

— D.O. Bierzo —

Mengoba	€30.00
<i>80% Mencía & 20% Alicante Bouschet. Crianza de 11 meses en madera. Bodega Mengoba (Gregory Pérez).</i>	

BLANCOS CONTINENTALES

— D.O. Rueda —

San Cobate Verdejo €30.00
100% Verdejo. Vino artesanal de autor. Bodega San Cobate.

— Fuera de D.O. (La Seca) —

Cantayano €27.00
100% Verdejo. Crianza de 8 a 10 meses sobre lías, sin bâtonnage. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Estilo de mínima intervención, sin correcciones ni aditivos. Agricultura ecológica certificada. Bodega Cantalapiedra Viticultores (La Seca).

— D.O.Q. Priorat —

Clos Farena €26.00
100% Garnacha Blanca. Vino joven. Vendimia manual y sin crianza en barrica. Fermentación en Inox. Bodega Clos Farena.

— D.O. Penedès —

Miranda d'Espells €27.00
100% Chardonnay. Crianza de 3 meses sobre lías en Inox. Bodega Juvé & Camps.

— I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León —

Petit Matasnos Blanco €30.00
36% Viognier, 26% Chardonnay, 25% Verdejo & 3% Albillo Mayor. Crianza de 5 a 6 meses sobre sus lías en barrica y depósito. Bodega Bosque de Matasnos.

— D.O. Rías Baixas —

Sal €28.00
100% Albariño. Viñedos de entre 15 y 40 años de antigüedad situados en el Valle del Salnés, Pontevedra. Crianza de 3 meses sobre lías. Bodega Iria Otero.

Albamar €30.00
100% Albariño. Crianza de 6 meses en depósitos de Inox en contacto con sus lías finas. Bodegas Albamar.

— D.O. Ribeiro —

Lalume €37.00
100% Treixadura. Crianza de 12 meses sobre lías en barrica de roble francés de 600 litros. Vino de mínima intervención, donde se busca la pureza del varietal y la máxima expresión del terroir. Bodega Dominio de Bibei.

Meín Castes Brancas €28.00
Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés y Loureira. 10 meses de crianza sobre lías repartidas entre depósitos de hormigón y foudres. Bodega Viña Meín - Emilio Rojo (Alma Carraovejas).

— D.O.P. Utiel-Requena —

Impromptu (Vino Blanco de Guarda) €40.00
100% Sauvignon Blanc. Viñedos situados a más de 700m sobre el nivel del mar. Suelos calizos arcillosos y clima continental con influencias del mediterráneo. Una vez finalizada la fermentación en barrica nueva de roble francés, se trasiega a depósitos exclusivos Galileo (depósitos esféricos de cemento y superficie radiante) en sus lías finas en suspensión hasta su embotellado. Bodegas Hispano Suizas.

— D.O.Ca. Rioja —

Límite Norte	€39.00
<i>50% Maturana Blanca & 50% Tempranillo Blanco. Crianza sobre lías finas en hormigón, ánfora y bodega francesa de 600 litros. El ensamblaje y envejecimiento se da también en bodega francesa más pequeña de 225 litros durante 6 meses para un posterior reposo en botella de 12 meses antes de salir al mercado. Bodega Ramón Bilbao.</i>	
Monopole	€25.00
<i>100% Viura. Vino blanco joven. Bodega CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España).</i>	
Muga Blanco	€26.00
<i>Viura, Garnacha Blanca & Malvasía Riojana. 4 meses en bodega, con trabajos periódicos de bâtonnage sobre lías finas. Bodega Muga.</i>	

— D.O. Ribera del Duero —

Valduero Criado sobre Lías (<i>Vino Blanco de Guarda</i>)	€32.00
<i>100% Albillo Mayor. Viñedos propios a 870 metros de altitud y uvas procedentes de viñas viejas recuperadas en 1990. Crianza sobre lías mediante bâtonnage de hasta 6 meses en acero inox sin paso por madera. Bodega y Viñedos Valduero.</i>	

BURBUJAS

— Fuera de D.O. —

Cuvée Esplendor Masia Vardon Kennett €59.00
60% Pinot Noir, 34% Chardonnay & 6% Xarel·lo. Crianza sobre lías en botella durante 57 meses.

— Corpinnat —

Llopart Brut Reserva €28.00
Xarel·lo, Macabeu & Parellada. Método tradicional.

Llopart Rosé Brut Reserva €35.00
Monastrell, Garnacha & Pinot Noir. Más de 24 meses de crianza. Bodega Llopart.

ROSADOS

— D.O.Ca. Rioja —

Muga Rosado €25.00
Garnacha Tinta & Viura. 4 meses de crianza sobre lías en depósitos de inox. Bodegas Muga.

Viña Zorzal Rosado €25.00
Garnacha. Vino de comarca histórica. Las uvas de este vino provienen de Corella, Cintruénigo y Fitero. Bodega Viña Zorzal.