

VINOS BLANCOS

- LA VALENTINA, Trebbiano (IT)
- TERLAN, Pinot Grigio (IT)
- QUIBIA, Callet (ESP)
- NIVARIUS BARRICA, Tempranillo Blanco (ESP)
- DOMAINE DES RABICHATTES, (FR)
Pouilly Fume, Sauvignon Blanc
- MARKUS MOLITOR, Riesling (AL)
- RELATO, Chardonnay Chenin Blanc (MX)

ROSADOS

- L'ESCARELLE, Cinsaut, Grenache, Syrah (FR)
- LÍA PET NAT, Garnacha Tinta (ESP)
- KÁRMÁN, Viura y Garnacha Tinta (ESP)

ESPUMOSOS

- BELLSTAR CUVÉE, Glera (IT)
- JEIO ROSE Merlot, Pinot Noir (IT)
- VEUVE CLICQUOT
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay (FR)

VINOS TINTO

- FEDERICO SANGIOVESE (IT)
- HERACLIO ALFARO (ESP)
- MONTAGNE (FR)
- ROLU TINTO TEMPRANILLO NEBBIOLO, Cabernet Sauvignon (MX)
- LIBERTY SCHOOL, Cabernet Sauvignon (USA)
- SEA SUN, Pinot Noir (USA)
- WALKING FOOL ZINFANDEL, Petit Syrah (USA)
- CAYMUS NAPA VALLEY, Cabernet Sauvignon (USA)



SAKE

- SHOCHIKUBAI (Junmai) Sake de la casa
Copeo, frío o caliente, floral, +3
- KIKUMASA (Junmai Kojo)
Copeo de la Casa, aromático, frutal, -2
- KAMOTSURU GOLD (Dai Ginjo)
Emperador oro, suave, +1.5
- NANBU BIJIN (Junmai)
Introducción al Sake, 0
- KIKUSUI (Junmai Ginjo)
Crisantemo, suave, aromático, +2
- KAMOTSURU (Junmai Ginjo)
Herbal, delicado, seco, +3
- TAMANO HIKARI (Junmai Dai Ginjo)
Suave, frutal, floral, +3.5
- ZUIYO KUMAMON
En vaso, seco, +5
- NIGORI KIKU-MASAMUNE
Sin filtrar, dulce, -40
- UMESHU TATENOKAWA
(Junmai Dai Ginjo)
Licor de ciruela con sake
- BORN MUROKA (Nama Genshu)
Sin filtrar, pasteurizar, ni diluir, +4
- AWA SPARKLING HAKKAISAN
Metodo ancestral, -5
- NANBUBIJIN AWA SAKE SPARKLING
Dosage cero, -20
- AMABUKI (Junmai Yamahai)
Por copeo, ancestral, cempasuchitl,
frío o caliente, +2