

coctéles

cocktails

clásicos — classics

- aromatic g&t** \$16
bcn gin, fever tree tonic, peychaud's bitters, aromatics
- bodega martini** \$16
chemist gin, pickled pepper brine, white vermouth
- negróni** \$16
mahon gin, mata tinto vermouth, campari
- paper plane** \$14
four roses, el bandarra al fresco, mata tinto vermouth, lemon
- pacharán cosmo** \$16
ashville vodka, abxa pacharán, cointreau, lime
- gota fría** \$14
cold brew, rum, px sherry, mole bitters

temporada — seasonal

- salida del sol** \$17
reposado, aperol, abxa pacharan, benedictine, lime, peychaud's
- flor de jerez** \$14
amontillado, velvet falemum, luxardo, demerara, lemon, angostura
- suelo y petalós** \$16
dewar's, domaine de canton, cynar, hibiscus, lemon peppercorn, lemon

bajo en alcohol — spanish low abv

- verde spritz** \$15
yzaguirre dry vermouth, st. germain, cilantro, lime, soda
- americano spritz** \$15
abxa rojo vermouth, campari, sparkling grapefruit
- rebujito** \$13
fino, sparkling lemon, mint

sin alcohol — non-alcoholic

- g&t** \$14
dhos n/a gin, fever tree tonic, aromatics
- st. agrestis 'phony negroni'** \$12
organic botanicals, juniper, quinine
- sangría** \$12
le natural 'zero zero' white or red wine, orange olo, citrus
- solo flores** \$12
orange juice, lemon, sparkling grapefruit, piparra brine
- sangría**
la sueca red sangría \$9 glass/\$45 pitcher
garnacha, tempranillo, ribera del duero, citrus, stone fruit, red fruit, cinnamon, noctar
- sparkling sangría** \$11 glass/\$65 pitcher
porolada cava, cognac, gin, triple sec, seasonal fruit

copas de vino

wines by the glass

jerez seco — dry sherry

- valdespino 'inocente' fino** \$9/63
palomino, jorc (750ml)
- viña corrales fino** \$18/120
palomino, cádlz (750ml)
- la cigarrera manzanilla** \$12/48
palomino, sanlúcar de barrameda (375ml)
- césar florido 'cruz del mar' amontillado** \$15/58
palomino, chipiona (375ml)
- lustau 'península' palo cortado** \$11/77
palomino, jerez (750ml)
- el maestro sierra 15 yr oloroso** \$15/56
palomino, chipiona (375ml)

espumoso — sparkling

- raventós 'blanc de blancs'** \$17/72
2022 parcelada/xarel·lo/macaboo, conca del riu anola
- petit albet brut rosé** \$13/55
2022 pinot noir/garnacha, penedés

blanco — white

- artomaña 'xarmant'** \$12
2023 hondarrabi zurí/petit courbu, bakoloina
- pazo señoras** \$18/77
2023 albariño, rías baixas
- martinsancho** \$14/60
2021 verdicho, ruoda
- b.r.o.t. inicial blanc** \$13/55
2022 xarel·lo/riesling/macaboo, penedés
- alemany y corrio 'principia mathematica'** \$18/78
2023 xarel·lo, penedés

rosé y naranja — rosé & orange

- ameztoi 'rubentis' rose** \$17/72
2024 hondarrabi zurí/hondarrabi betza/ bakoloina
- gulp hablo** \$15/64
2023 verdejo/sauvignon blanc, castile-la mancha

tinto — red

- ultreia 'saint jacques'** \$15/68
2020 mencia/bastardo/garnacha tintoreira, Bierzo
- granito de gredos** \$15/68
2023 garnacha, viños de madrid
- montecillo 'edición limitada'** \$18/77
2017 tempranillo/graciano, rioja
- emilio moro** \$17/72
2021 tempranillo, ribera del duero
- casa gran del sílvana 'crux'** \$18/77
2019 cariñena/garnacha/syrah, priorat

aperitivos

apertifs

vermut — vermouth

- make it a spritz! add cava \$3 add soda \$2*
- yzaguirre dry** \$14
- atxa blanco** \$10
- mata blanco reserva** \$10
- alma de trabanco** \$15
- yzaguirre rosé** \$14
- el bandarra tinto** \$8
- lacuesta tinto reserva** \$18
- mata tinto reserva** \$10
- partida creus muz rojo** \$17

en grifo y botella

draft and bottles

sidra — cider

- botanist & barrel 'less is more'** asheville \$9
- lsastegi 'sagrada naturala'** basque \$9
- la lata 'sagardoa' sidra** basque \$10
- trabanco 'sidra natural'** asturias \$9
- botanist & barrel 'cúrate cidr' sur lees** \$45
asheville (750 ml)

una caña — beer

- estrella damm lager** 5.4% barcelona \$6
- highland brewing cúrate blanca** 4.8% asheville \$6
- highland brewing avt ipa** 6.5% asheville \$6
- burial 'lightgrinder' porter** 5.8% asheville \$6
- estrella galicia '1906' helles bock** 6.5% galicia \$6
- estrella damm 'daura' g' lager** 5.4% barcelona \$6
- new belgium 'fat tire'** 5.2% asheville \$6

sin alcohol — non-alcoholic

- estrella galicia 0.0 galicia** \$6
- sierra nevada 'trail pass' ipa** asheville \$6
- untended art 'juicy' ipa** wilsoncyn \$6
- dram cbd 'beauty bubbles'** colorado \$8

vino cero cero — n/a wine

- le natural 'zero zero' blanco** \$11/45
2023 garnacha blanca, navarra
- le natural 'zero zero' tinto** \$11/45
2023 garnacha, navarra

refrescos — sodas

- seasonal soda** strawberry ginger \$6
- fever tree sparkling ginger beer/ale, lemon, grapefruit** \$3.50
- sarilla sparkling black tea** \$5
- mexican coke** \$4 **diet coke** \$3 **fanta orange** \$4

sobremesa

after dinner

dulce vino — sweet wine

- la vinyeta 'sereno' generós sec** \$14/70
2009 garnacha, empordà (500ml)
- los bermejos dulce** \$20/100
malvasia volcánica, lanzarote (500ml)
- valdespino 'solera 1842' vos** \$17/88
palomino fino/pedro ximénez, jerez (500ml)
- lustau 'east india solera' cream** \$16/84
palomino fino/pedro ximénez, jorc
- césar florido 'cruz del mar' cream** \$14/54
palomino fino/moscateil, chipiona
- césar florido 'especial'** \$13/49
moscateil, chipiona (375ml)
- don px 'gran reserva'** \$22
1999 pedro ximénez, montilla-moriles
- olivares dulce** \$16/80
2020 monastrell, Jumilla (500ml)

digestivos & aguardiente — brandy & digestifs

- sol y sombra** \$18
spanish brandy & anisette liqueur
- torres reserva 10 year** \$13
solera-aged brandy
- torres reserva 15 year** \$15
solera-aged brandy
- gran duque d'alba 12 yr** \$20
gran reserva brandy
- el maestro sierra 40 yr gran reserva** \$62
solera-aged brandy
- do ferreiro orujo** \$18
- do ferreiro orujo de hierbas** \$17
- abxa pacharán** \$13
sloe berry liqueur

café — coffee

- from counter culture*
- café solo** \$3.60
espresso
- cortado** \$4
espresso with a splash of steamed milk
- café con leche** \$4.60
espresso with steamed milk
- carajillo/trifasico** \$8
espresso with preformed spirit, splash of steamed milk
- spanish coffee** \$10
espresso, spanish brandy, orange whipped cream

