

MENÚ DE DESAYUNO

ZUMOS CASEROS PREPARADOS AL MOMENTO - 8€

ENERGY BOOSTER

Manzana, naranja y zanahoria con un toque fresco de jengibre para un impulso saludable.

HANGOVER BEATER

Una mezcla de zumo de naranja con una selección de bayas veraniegas y grosellas.

SUMMER DETOX

¡Pura bondad en un vaso! Naranja, manzana, espinaca, remolacha y un toque de perejil.

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO

Elaborado únicamente con las mejores naranjas mediterráneas.

ZUMO DE MANZANA RECIÉN EXPRESADO

¡Jugosas manzanas de granja que te refrescan!

INFUSIONES - 3€

RAMSES

(Manzanilla egipcia, naranja y hierba limón)

MARE NOSTRUM

(Menta mediterránea)

KATMANDU

(Lila, melisa, rooibos, flores de girasol y vainilla)

TÉ - 3€



FIVE O'CLOCK

(Té negro, aceite de bergamota y pétalos de aciano)



TUAREG

(Té verde, menta y hierbabuena)



KALAHARI

(Rooibos, cacao, canela y rosas)

LATTE - 4€



MATCHA MOMENT

(Té verde matcha, extracto de frutos secos)



CHAI MASALA MOMENT

(Extracto de té negro, sabor a té chai y canela)



BEETROOT MOMENT

(Remolacha, canela y jengibre)

+ 0.50 (leche, soja, avena, sin lactosa)

TÉ FRÍO - 5€

PINA COLADA (GREEN TEA)

MOJITO (GREEN TEA)

LEMON (BLACK TEA)

PASSION FRUIT (ROOIBOS TEA)

HOMEMADE MILKSHAKES - 8€

CHOCOLATE BELGA SUPREMO

HELADO DE VAINILLA

BRUMA DE FRESA



All in 1 Café

RESTAURANT BAR

DESAYUNO HASTA EL ALMUERZO

DESAYUNO INGLÉS €14

Muy completo. Suculento beicon británico, tomate al grill, patata rallada frita, huevos de corral fritos, alubias en salsa de tomate y pan tostado.

HUEVOS BENEDICTO €14

Un par de huevos perfectamente escalfados en un lecho de espinacas y pan de semillas tostado a elegir con salmon o beicon y cubierto con salsa holandesa.

HUEVOS A SU ESTILO €9

Huevos preparados a su preferencia: fritos, revueltos, escalfados o cocidos. Servido con pan tostado, mantequilla y a elegir entre: beicon crujiente, jamón, salchichas, alubias, tomate asado, salmon ahumado o aguacate.

ALL IN 1 TORTILLA €9

Una tortilla francesa perfectamente cocinada, servida simple o con su elección de 3 ingredientes frescos, como queso, beicon, jamón, champiñones, cebolla, espinacas o tomate. Servido con tostadas o patatas fritas.

CROISSANT €4

Croissant francés recién horneado, servido con mermelada y mantequilla.

DESAYUNO ANDALUZ €5

Pan tostado crujiente con tomate fresco rallado y aliñado con AOVE y un toque de ajo fresco.

TOSTADA DE AGUACATE €7

Tostada con guacamole y pulpa de tomate fresco aliñado con AOVE.

POLLO AL CARBON €12

Pan blanco, pechuga de pollo aromatizada en hierbas, lechuga, tomate y ali-oli con un toque de lima.

BAGUETTE DE BACON INGLÉS O SALCHICHA €12

Un clásico de las cafeteras británicas. Hecho con beicon "auténtico" y huevos frescos de corral.

ATUN €12

Pan de semillas, ensaladilla de atún, mahonesa, cebollino, aguacate, cebolla, tomate y rúcula.

BAGUETTE TERNERA €13

Nuestra versión de Philly steak con rebanadas de carne de solomillo cubiertas con delicioso queso derretido y cebolla frita

DESAYUNO RANCHERO €13

2 tortitas de maíz con queso rallado, pico de gallo, judías negras, aguacate, 2 huevos de corral, dos salsas y jalapeños.

ALL IN 1 CREPES €9

Con sus ingredientes favoritos:

Mezcla de frutas, helado de chocolate, vainilla o fresa, salsa de chocolate, vainilla o fresa, nata.

ENERGY BOOSTER €8

Manzana, naranja y zanahoria con un toque fresco de jengibre para una dosis saludable de energía.

HANGOVER BEATER €8

Una mezcla de zumo de naranja con una selección de bayas veraniegas y grosellas.

SUMMER DETOX €8

¡Pura salud en un vaso! Naranja, manzana, espinaca, remolacha y un toque de perejil.

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRIDIDO €8

Elaborado solo con las mejores naranjas del Mediterráneo.

ZUMO DE MANZANA RECIÉN EXPRIDIDO €8

Jugosas manzanas de granja que te refrescan.

ENSALADAS

NIÇOISE DE ATUN DE BARBATE €17

Tataki de atún rojo, lechugas mixtas, patatas nuevas, huevos, aceitunas, tomate y cebolla, aliñado con vinagreta de miel y mostaza.

CÉSAR €16

Pollo a la brasa, cogollos de lechuga, parmesano y nuestra deliciosa salsa Cesar.

QUESO DE CABRA DE RONDA €16

Delicioso queso de cabra caramelizado, nueces, pasas Moscatel, lechugas mixtas, cebolla, tomates cherrys aliñada con una vinagreta de manzana asada.

POKE BOWL €18

Ensalada hawaiana de origen japones compuesta de arroz blanco de sushi, alga wakame, edamame, pepino, aguacate, furikake, soja con vinagre de arroz y mayonesa de kimchi todo con tu ingrediente favorito:

Tartar de salmón Tartar de atún Tofu especiado.

ENSALADA TAILANDESA DE POLLO ALL IN 1 €18

Famoso plato tailandés icónico. Probablemente la ensalada de pollo molida más saludable que jamás haya existido. El aderezo es picante y agrio y está hecho principalmente de salsa de pescado, jugo de limón y chiles. Está cargado de toneladas de hierbas frescas servidas con arroz yasmín con huevo encima.

ENSALADA DE QUINOA €18

Tomates cherry finamente picados, aguacate, pimiento morron, pepino, lechuga, cebolla, perejil y queso feta mezclado con quinoa servido con pollo o langostinos.

ENSALADA DE COUS-COUS €18

Pimientos morron, cebolla, pepino, tomate, cherry, perejil, menta y lechuga con pollo. marinada y nuestra salsa de la casa.

Pregunta a un miembro del personal para ver nuestro

"Menu de informacion sobre alérgenos alimentarios"

ENTRADAS

GAMBAS PIL PIL €18

¡Una especialidad All IN !! Gambas pil pil con guindillas y ajos. Servidas con pan caliente.

TATAKI DE ATUN ROJO DE BARBATE €18

Aliñado con salsa ponzu trufado, pepinos encurtidos en soja, ensalada de alga wakame y polvo de alga nori.

TIRADITO NIKEI DE SALMON €18

Corte de sashimi estilo peruano-japones aliñado con una vinagreta de yuzu, soja y wasabi acompañado de maíz crujiente, cebolla encurtida, rabanitos y cilantro.

BRUSCHETTA TOMATE Y ALBAHACA €8

Un clásico italiano. Trozos de pan asado frotados con ajo, tomate picado y albahaca con aderezo de reducción de balsámica y AOVE.

PAN DE AJO €6

Pan de ajo tostado con mantequilla y virutas de queso parmesano.

HUMMUS CON PAN PITA €9

Crema de garbanzos de origen libanes con AOVE, cubierto con garbanzos y espolvoreado con pimentón dulce.

GAMBAS EN TEMPURA €17

Gambones fritos en tempura japonesa con salsa dulce con sesamo.

BAR TAPAS Y PEQUEÑAS DELICIAS

ALITAS DE POLLO €11

Alitas de pollo glaseadas con salsa barbacoa acompañada de ensalada.

ALITAS DE POLLO BÚFALO €11

Muy picante recubiertas de nuestra salsa casera de guindillas. ¿Te atreves?

MINI HAMBURGUESA €10

Mini hamburguesa hecha con vaca madurada y nuestra salsa especial de carne acompañado de unas patatas

KEBAB DE POLLO €13

Pollo especiado, yogur con tahina, limón y ajo, pico de gallo con hierba buena y lechuga acompañado de una salsa de yogur y una salsa picante

TACO-TAPAS CRUJIENTES €6

Tortitas de maíz muy crujientes con aguacate asado, cebolla encurtida en lima, cilantro, pico de gallo y tu ingrediente favorito:

Ropa vieja cubana Fajitas de pollo Enchilado de langostinos

CHICKEN QUESADILLAS €17

Contiene fajitas de pollo con champiñones, cebolla, pimientos, coriander, queso fundido entre dos tortillas grandes. Acompañado de guacamole, pico de gallo y crema agria.

BITTERBALLEN €7

Croquetas tradicionales holandesa/belga servida con mayonesa de miel y mostaza.

FRICANDEL ESPECIAL €6

Deliciosa y auténtica salchicha holandesa servida con ketchup de curry, mayonesa y cebolla.

ROLLITOS DE PRIMAVERA DE VERDURAS €8

Dos rollitos crujientes rellenos de verduras de temporada acompañados de nuestra salsa de guindillas dulce.

ROLLITO DE PRIMAVERA DE POLLO TAILANDES €10

Dos rollitos crujientes de pollo acompañado de nuestra salsa especial de guindillas dulces.

GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS €12

Empanadas japonesas rellenas de pollo y verduras hechas al vapor y terminadas en la sartén acompañados de una salsa de soja al sesamo.

GYOZAS DE MARISCO €12

Empanadas japonesas rellenas de gambas y verduras hechas al vapor y terminadas en la sartén con mayonesa de kimchi, katsuobushi y cebolleta, acompañadas con salsa de soja, cítricos y sésamo.

CARNE A LA BRASA AL JOSPER

Los mejores cortes de carne especialmente seleccionados por nuestro jefe de cocina, cocinados a la perfección en nuestra parrilla de carbón. Elija su principal y luego tome su selección de guarniciones y salsas.

COSTILLAS EN SALSA BARBACOA €20

250GR DE ENTRECOT €25

SOLOMILLO €27

ESTOFADO BELGA €19

Estofado de carne Belga tradicional, cocinado a fuego lento, hecho con nuestra receta especial con cerveza Belga (Leffe) de primera calidad y especias. Servido con patatas fritas, puré de patatas cremoso o arroz.

CORDON BLEU €20

Pechuga de pollo empanado en panko relleno de jamon y queso con nuestra salsa casera de ajo servido con una base de puré.

GUARNICIONES

Elija su guarnicion para acompañar la carne.

Pure de patata €5,50 Parrillada de verduras de temp. €5,50

Patatas fritas €5,50 Ensalada mixta €5,50

Boniato frito €5,50 Puerro a la crema con trufa, €5,50

Arroz jazmin al vapor €5,50 gratinado con queso

Patatas con queso cheddar fundido y bacon €6,50

DIETAS VEGETARIANAS Y ESPECIALES

Siempre que sea posible, ofreceremos variaciones de platos adecuados para vegetarianos o dietas específicas.



All in 1 Café

SINCE 2004

SALSAS

Each €1.50

Elija entre nuestras famosas salsas caseras All in 1 para acompañar tu pedido. Servido en un pequeño frasco de vidrio sellable, ¡así puedes llevarte el resto a casa!

Salsa dinamita con guindilla	Bearnesa andaluza
Mayonesa de trufas	Holandesa
Alioli	Bearnesa clásica
Barbacoa	Chimichurri
Salsa de pimienta	

HAMBURGUESAS

Todas vienen en un suave y delicioso pan brioche cocinadas al carbón.

ALL IN 1 CLÁSICA

€17

200g de vaca madurada, queso fundido, beicon, lechuga, tomate, pepinillo agri dulce y cebolla encurtida todo con nuestra salsa secreta.

TRIPLE CHEESEBURGER

€18

200g de vaca madurada con queso mozzarella fundido en el interior, queso Havarti y cheddar fundido en el exterior, bearnesa andaluza, cebolla morada, lechuga, tomate.

HAMBURGUESA DE POLLO TORIKATSU

€18

Pollo frito en adobo japo rebozado en panko con salsa yakiniku, pepino encurtido en soja y mirin, mahonesa de kimchi, lechuga, aguacate, tomate y cebolla morada.

EL BACON KING

€19

200 Gr de vaca madurada con queso. Cheddar, bacon crujiente con nuestra salsa reducida de cebolla y bacon.

HAMBURGUESA GIGANTE DE BACON Y QUESO

€20

Doble de vaca madurada con cebolla frita y caramelizada, queso havarti, queso cheddar y queso de cabra con nuestra salsa secreta.

EL VERDADERO BIG MAK

€21

Imaginate la version artesanal de la hamburguesa mas vendida del mundo hecho con doble carne de vaca madurada a la barbacoa y el resto ya lo sabes con la salsa famosa!

PESCADOS

LOMO DE ATUN ROJO DE BARBATE

€21

Poco hecho aliñado con emulsión de soja y jengibre, cebolla al vino dulce malagueño, yogur griego, yuca frita y pure de patatas.

LUBINA EN HOJA DE PLATANO

€21

Lubina asada al carbón con holandesa cítrica servida con una ensalada de brotes tiernos, verduras crujientes, hierbas frescas y cacahuets todo aliñado con una vinagreta tailandesa.

ALL IN 1 FISH & CHIPS

€19

Un plato de la firma All in 1 y un ligero giro en el clásico británico. Trozos de bacalao fresco cubierto de tempura servido con patatas fritas, guisantes, salsa tártara, ensalada verde y limón fresco.

FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA

€19

El corte de salmón más fresco, perfectamente asado con mantequilla de hierbas servido con verduras en salsa teriyaki.

PASTAS

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

€17

Espaguetis con nuestra propia salsa boloñesa casera y queso parmesano rallado.

ESPAGUETIS ARRABIATA CON GAMBAS

€18

Espaguetis con salsa de tomate hecha AOVE, ajo, albahaca, guindillas y gambas.

TAGLIATELLE CARBONARA

€17

Carbonara auténtica hecha con huevo, queso y panceta italiana.

TAGLIATELLE DE TRUFA

€19

Tallarines con queso Parmesano cubierto con virutas de trufa fresca.

PIZZAS

MARGARITA

€13

¡Un clásico! Con la mejor salsa de tomate casera, mozzarella y orégano.

PEPPERONI PASSION

€15

Pepperoni, jamón, queso mozzarella y orégano.

CHAMPIÑONES

€14

Champiñones frescos, jamón, queso mozzarella y orégano.

BOLOÑESA

€15

Nuestra salsa casera bolognesa, mozzarella y orégano.

CARPACCIO

€16

Una pizza distintiva de Allin! Con carpaccio de ternera, rucula, mozzarella y salpicada con nuestra reducción de vinagre balsámico.

ESPECIAL THAI

€16

Salsa de curry verde, pollo, pimientos frescos verdes y rojos, mozzarella especiado con cilantro.

ALL IN 1 PIL PIL

€16

¡Nuestra famosa Gambas al Pil Pil transformada en pizza!

ECOPIZZA

€14

Verduras de temporada y rucula.

PIZZA DIAVOLO

€16

Carne picada picante, pepperoni, pimientos rojos y jalapeños.

ASIATICO

Platos de inspiración oriental creados por nuestro jefe de cocina.

ENSALADA TAILANDESA DE POLLO ALL IN 1

€18

Famoso plato tailandés icónico. Probablemente la ensalada de pollo molida más saludable que jamás haya existido. El aderezo es picante y agrio y está hecho principalmente de salsa de pescado, jugo de limón y chiles. Está cargado de toneladas de hierbas frescas servidas con arroz yasmín con huevo encima.

CARNE TAILANDESA Y ALBAHACA

€20

PadKrapow, también conocido como PadKra Pao, es un plato salteado muy apreciado en Tailandia. Trozos finos de ternera con ajo, chiles, especias y mucha albahaca santa que le da su característico sabor picante y delicioso aroma. Servido con arroz yasmín con huevo encima.

POLLO TIKKAMASALA

€20

El toque Allin1 de un favorito indio. Tiernos cubos de pollo marinado en una salsa rica, cremosa y sabrosa con tomates y cebollas

POLLO AL CURRY VERDE

€20

Pechuga de pollo cocinada con verduras en una salsa de curry verde tailandesa hecha con leche de coco, hierba de limón y otras hierbas y especias tradicionales tailandesas.



All in 1 Café

SINCE 2004

SOPA TAILANDESA DE POLLO €17

Sopa picante casera hecha con pollo a la parrilla, fideos de arroz, guindillas, brotes de soja, cebolleta, ajo, cilantro y un huevo duro.

TERNERA ESTILO THAI €20

¡Un favorito de la casa! Medallones de ternera marinados en salsa de lima y soja y cocinados en el wok con cebollas rojas, pimientos y cilantro.

SATAY DE POLLO INDONESIA €17

Pinchitos de pollo con arroz jasmín con huevo y nuestra salsa casera satay.

SALTEADO DE VEGETALES €14

Un plato ligero y saludable de verduras frescas de temporada, salteado en el wok con salsa de soja y jengibre.

PAD THAI

Tallarines de arroz salteados al wok con huevo y salsa Pad Thai clásica de Tailandia, cebolla frita, cebolleta, cacahuets, cilantro y lima, todo con tu ingrediente favorito.

Pollo	€15	Ternera	€16
Langostinos	€17	Verdura con Tofu	€14

ALL IN 1 WOK - TAZAS DE ARROZ

También conocido como "Donburi", una comida tradicional japonesa servida en una taza sobre un lecho de arroz. Servido con un huevo frito, cebollinos y alga nori.

Pollo Katsu	€15	Filete Yakiniku	€16
Langostinos Katsu	€17	(ternera al carbón con salsa barbacoa japonesa)	

ALL IN 1 WOK – TALLARINES O ARROZ:

Verduras salteadas de temporada al wok con brotes de soja. A elección con noodles o arroz servido con tu ingrediente favorito

Pollo	€14	Tofu (vegetariano)	€12
Ternera	€14	Estilo cantonés	€12
Langostinos	€15	Vegetales mixtos picantes con salsa de ostras (vegetariano)	

POSTRES**BROWNIE DE CHOCOLATE €8**

Delicioso brownie de chocolate templado servido con helado de vainilla y cubierto con salsa de chocolate caliente.

CREPES €8

Crepe francés con relleno a elegir helado, frutas frescas y nata montada. Se le puede echar sirope de chocolate, frutas del bosque o fresa a su gusto.

TARTA DE MANZANA ESTILO INGLÉS €8

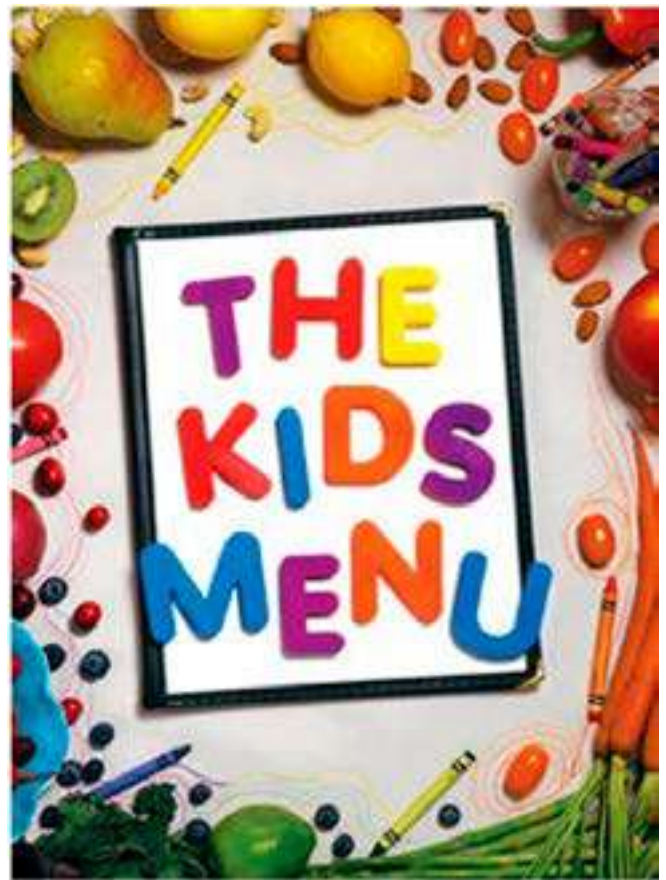
Un estilo británico tradicional hecho con manzanas frescas recién horneado y servido con helado de vainilla.

TARTA DE QUESO CLASSICA DE LA CASA €8

Hecha en casa con quesos del terreno muy cremosa con una base de galleta, acompañada con fresas confitadas.

CHOCOLATE FONDANT CON FRAMBUESAS €8

Un pastel de fondant de chocolate con frambuesas servido con helado.

**CAJA DE NIÑOS FELICES €13**

Una caja sorpresa con regalo y Nuggets o salchicha o mini hamburguesa con patatas fritas o ensalada.

ESPECIAL DE LA SEMANA - ALMUERZO €15,90

Ofrecemos nuestro menú del día de tres platos a un precio excelente.
Disponibles de lunes a viernes durante el almuerzo.

Pregunte a su camarero por el menú de hoy.



All in 1 Café

SINCE 2004

All in 1 Café

DAILY *set* MENU ONLY €15,90

MONDAY - FRIDAY 1PM - 4PM

An excellent value *three course* set lunch menu.

Ask your server for today's menu.



	Glass	Bottle		Glass	Bottle
RIOJA					
Arabarte Tinto Joven Maceracion Carbonica Tempranillo RIOJA	4.50€	21€	Lagar de Robla Cuatro Hermanos Mencia Mencia TIERRA CASTILLA		28€
Afrutado y fresco. Aromas de cereza y frambuesa con notas florales. Ligero y fácil de beber.			Fresco y mineral. Aromas de frutas rojas, flores y hierbas. Acidez vibrante y final largo.		
Ontañon Crianza Tempranillo RIOJA	5.50€	26€	Camino a Pardos 80 Tinto 75 cl Garnacha CALATAYUD		35€
Equilibrado y elegante. Notas de frutas rojas maduras, vainilla y especias. Taninos suaves.			Intenso y afrutado. Frutas rojas maduras, especias y notas balsámicas. Estructura firme.		
Muga Crianza		39€	Con La Venia Crianza Tempranillo RONDA		37€
Aroma de intensidad media-alta, dominado por frutas rojas maduras como cereza y frambuesa, acompañado de notas de vainilla, coco y especias dulces procedentes de la bodega, con sutiles matices de cuero, tabaco y regaliz al airearse.			Carácter local. Fruta madura, especias mediterráneas y taninos suaves. Muy versátil.		
Cornelio Emperador Reserva Tempranillo RIOJA		32€	Cote Des Roses Pinot Noir Tinto Pinot Noir FRANCIA		34€
Complejo y estructurado. Aromas de frutas confitadas, cuero, tabaco y especias. Final largo.			Delicado y aromático. Cerezas, fresas y notas florales. Sedoso y refinado.		
RIBERA DEL DUERO					
Mensaje Tinto Tempranillo 75 cl. Tempranillo RIBERA	4.50€	21€	Tres Picos Garnacha		29€
Joven y expresivo. Frutas negras frescas con matices florales. Suave y agradable en boca.			Este vino presenta un intenso color rojo cereza con reflejos violáceos. La nariz es muy expresiva, combinando frutas rojas y negras maduras con sutiles notas florales, especiadas y de cacao sobre un fondo mineral. En boca es con cuerpo y estructurado, con textura sedosa y una sensación untuosa, culminando en un final largo con elegantes notas de vainilla y fruta madura. Crianza de 5 meses en roble francés.		
Torremorón Crianza Ribera del duero	5.50€	26€	Art De Vivre Francia		32€
Este vino presenta un color rojo cereza profundo y brillante con reflejos violáceos. En nariz predominan los aromas de fruta roja madura con notas de vainilla, coco, tostados y matices de cacao, café y especias. En boca es equilibrado y estructurado, con taninos suaves, largos y bien integrados.			En boca es un vino redondo, equilibrado y con cuerpo. Sus taninos son sedosos y bien integrados, ofreciendo una textura aterciopelada y un final persistente con notas afrutadas y ligeramente especiadas.		
Protos Reserva		59€	Chateau L` Hospitalet Tinto Syrah, Monastrell, Garnacha FRANCIA		75€
Se caracteriza por ser un vino potente, con cuerpo y buena estructura, pero con taninos muy pulidos y un final largo y persistente.			Complejo y mediterráneo. Frutas negras, hierbas provenzales y especias. Estructura potente.		
Nabal Tinto Reserva Seleccion de la Familia Tempranillo RIBERA		62€	Puna 2600 Malbec 750cc Malbec ARGENTINA		33€
Potente y elegante. Frutos del bosque, notas tostadas, cacao y especias. Persistente y sedoso.			Intenso y concentrado. Ciruela, mora, chocolate y especias. Taninos firmes y final persistente.		
			Astoria Amarone Della Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara ITALIA		65€
			Complejo y especiado, con armoniosas notas de cereza y canela en nariz, con un toque de café y vainilla.		

Blanco

	Glass	Bottle
Inspiracion Pampano Verdejo 100% 75 cl. Verdejo RUEDA Fresco y afrutado. Manzana verde, hierba recién cortada y notas cítricas. Muy refrescante.	4.50€	21€
Audentia Chardonnay Organico De color amarillo dorado, brillante y limpio. En nariz presenta intensos aromas de fruta madura, con matices cítricos y un delicado toque de vainilla. En boca es fresco y equilibrado, con una acidez bien integrada, textura sedosa y un final persistente con elegantes notas frutales.	5.50€	26€
Castilla De Aza Rueda Verdejo De aspecto brillante, presenta aromas frescos y tiólicos, típicos de la variedad, como maracuyá y pomelo, sobre un fondo de hierba recién cortada. Sabroso y refrescante en boca, con gran persistencia y un retrogusto afrutado.		28€
Legado de Farro Verdejo Godello Verdejo, Godello TIERRA CASTILLA Aromático y complejo. Frutas blancas, flores y notas minerales. Elegante y persistente.		29€
Mar Bella! Albariño RIAS BAIXAS Fresco y salino. Frutas de hueso, flores blancas y notas minerales. Final largo.		30€
Domaine De Vauroux Chablis Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. Aromas de frutas blancas y cítricos, con sutiles notas florales y mineralidad. En boca, fresco y seco, de cuerpo medio, con un final largo, elegante y ligeramente salino.		59€
CAVE DE LUGNY BORGÑA WHITE Chardonnay FRANCIA Elegante y mineral. Manzana, pera, notas de panadería y mineralidad. Bien equilibrado.		33€
CHABLIS LAROCHE SAINT MARTIN Chardonnay FRANCIA Clásico y mineral. Notas de pedernal. Fresco y vertical.		58€
Astoria Alisia Pinot Grigio 75 cl. Pinot Grigio ITALIA Ligero y aromático. Pera, manzana y flores blancas. Fresco y fácil de beber.		30€
Spring Creel Rapaura Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc NUEVA ZELANDA Intenso y herbáceo. Pomelo, hierba recién cortada y maracuyá. Muy refrescante.		38€

Rose

	Glass	Bottle
Audentia Cabernet Sauvignon Blush	4.50€	21€
Ubide Lava Rosado 70 cl Tempranillo, Garnacha RIOJA	5.50€	26€
Alma Atlantica De Martin Codax Un vino espumoso fresco y refinado, con aromas de fruta blanca y flores, burbuja fina y una sensación en boca equilibrada que deja un final persistente y delicadamente afrutado.		29€
Gris Blanc Gerard Bertrand Rose 75 cl Garnacha FRANCIA Rosa pálido y brillante, con aromas de frutos rojos y sutiles flores. Fresco y ligero en boca, con un final afrutado y elegante. Perfecto con aperitivos, mariscos y cocina mediterránea.		36€
Gassier Cotes de Provence Rosado pálido y brillante, estilo provenzal. Nariz fresca con fruta roja, melocotón, notas florales y un toque cítrico. En boca es ligero, equilibrado y refrescante, con acidez viva y un final afrutado. Elegante, versátil y perfecto para la cocina mediterránea y aperitivos.		40€
Ultimate Cote De Provenze Blush Rosa pálido con reflejos salmón. Nariz de fruta roja, cítricos y flores delicadas, con notas de manzana y pomelo. En boca, seco, fresco y vivo, con fruta persistente, cítricos y un toque especiado. Equilibrado y refinado, perfecto como aperitivo o con platos ligeros; un rosado provenzal clásico, elegante y versátil.		42€

Champán – Cava

	Glass	Bottle
Cava	4.50€	22€
Codorníu Benjamin (20cl Mini Bottle)		6.50€
Louis Perdier Brut		35€
Moet Chandon Imperial Brut		79€
Moet Rose		90€
Veuve Clicquot		90€
Laurent - Perrier Cuvée Rosé Brut		130€
Dom Pérignon		310€
Louis Roederer Cristal Brut		400€