



vinotinto

Tapas & Sangrias

ENTRADAS & TAPAS

- **EMPANADILLAS ARTESANALES** \$15
 Rellenas de carne y queso con salsa de hogao criollo y finas hierbas.
- **CACEROLA DE CHORIZOS AGRIDULCES** \$16
 En salsa de vinotinto, jengibre y papitas amarillas al romero.
- **TAPA DE MORCILLITAS CON HOGAO** \$15
 Deliciosas morcillas con salsa criolla.
- **TAPA MINI BURGUER** \$20
 Tres deliciosos bocados de nuestra carne de hamburguesa estilo tapa con piña asada, salchicha picante, mayonesa de queso azul con tocineta y madurito.
- **CARPACCIO DE JAMON SERRANO** \$20
 Con aceite de oliva, limón y queso parmesano
- **PAPAS BRAVAS ANCESTRALES** \$12
 Papitas criollitas sofritas en aceite de romero con salsa de tomates picantes y Parmesano.
- **PATATAS COSTEÑAS** \$16
 Deliciosas papas artesanales con suero costeño, un toque de pimienta con crocantes de tocineta.
- **PAPAS RÚSTICAS CON CHORIZO** \$16
 Papitas caseras con paprika y especias, acompañadas de chorizo en salsa tártara de pepinillos.
- **CEVICHE PERUANO** \$20
 Camarones y palmitos de cangrejo marinados en leche de tigre con limón, cebolla, maíz y cilantro acompañado de crocantes de plátano.
- **CAUSA LIMEÑA** \$22
 Camarones en leche de tigre con limón y cebolla en cama de palmitos de mar con puré de papas amarillas en cremosa salsa peruana.



SANDWICH & PIZZETAS

- **SANDWICH DERRETIDO MEDITERRANEO** \$20
 Sándwich de salami fundido en queso relleno de salsa de tomates asados al olivo con pesto de albahaca, rúgula y aceituna negra.
- **SANDWICH ÁRABE** \$18
 Carne con especias, ajonjolí, queso, lechuga, pepinillos, tártara de curry con pimientos asados aceitunas y patatas.
- **PIZZETA DE SALAMI Y QUESO** \$18
 Salami, chorizo, cebollas caramelizadas y queso.
- **PIZZETA DE PIÑA ASADA Y JAMÓN SERRANO** \$18
 Con piña asada y queso.

“Vino para enamorar”

S ANGRÍAS

- **Copa de Sangría Flamenca** \$15
Vino tinto, hierbabuena y frutos de temporada.
- **Copa de Sangría de la Comarca** \$15
Vino Blanco, especias y frutos de temporada.
- **Copa Vino Tinto de Verano** \$15
- **Copa Vino Tinto de Otoño** \$15
Auténtico vino con maceración natural y una enigmática tonalidad naranja.
- **Jarra de Sangría de Vino Tinto** \$50
- **Sangría Imperial** \$120
Exclusiva autoría de la casa 100% a base de espumoso europeo tipo champaña con mezcla frutal (750 ml).

B EBIDAS FRIAS

- **Panelada de Jengibre** \$8
- **Cerezada con Limón** \$8
- **Limonada de Coco** \$8
- **Limonada de Hierbabuena** \$8
- **Limonada de Mango Michelada** \$8
- **Limonada de Maracuyá** \$8
- **Ginger de Piña michelada** \$8
- **Lemon Tree** \$8
Con cereza, Jengibre y Hierbabuena.
- **Sorbete de Piña Colada (sin licor)** \$8
- **Frappe de Café Clásico** \$8
- **Mocaccino Frappeado** \$8
- **Sorbete de Chocolate** \$8
- **Sorbete de Mousse de limón** \$8

B EBIDAS CALIENTES

- **Canelazo de jengibre y aguardiente** \$8
- **Té de Frutos Rojos** \$8
- **Café Parisino para Dos** \$10
Café Orgánico servido en prensa francesa.
- **Chocolate caliente con marmelos** \$8
- **Vino Caliente con especias** \$12

A GUAS

NACIMIENTO (300ml con o sin gas) \$3

S ODAS Y TÉ

HATSU (frambuesa y rosas, sandia y albahaca, uva blanca y romero, Limon y Hierbabuena) \$3
soda

HATSU (sabor original) \$3
soda

HATSU \$6
tea

O TROS



“Vino para enamorar”

CÓCTELES S IN ALCOHOL



HATSU
soda

SOL DE IBIZA \$8

Refrescantes HATSU soda de uva blanca y romero con piña macerada y una sensación efervescente .



HATSU
soda

LUNA VERDE \$8

Bebida a base de HATSU soda de sandía y albahaca con burbujeantes notas cítricas y aromáticas.



HATSU
tea



Ginger Ale

OHH MY DRY!! \$8

Interesante y enigmática mezcla de Té HATSU de mangostino con ginger ale Canada Dry finalizando con un toque frutal.



HATSU
soda



Tónica

PINK TONIC \$8

Te imaginas esta mezcla de HATSU soda de frambuesa y rosas con el delicioso toque de agua tónica Canada Dry.



“Vino para enamorar”

MEZCLAS

Bretaña

GASEOSAS FRESCAS ARTESANALES

SABORES NATURALES BAJOS EN AZÚCAR

JARRA LITRO DE GASEOSA TROPICAL \$15

Soda natural fresca con frutas tropicales (limón, naranja y cereza) con jengibre y hierbabuena.

JARRA LITRO FRUTOS AMARILLOS \$15

Soda natural fresca con naranja, piña y maracuya.

JARRA SODA DEL CIELO \$15

Soda natural con toque de cítricos y flores.

JARRA LITRO FRESCA DE TAMARINDO \$15

Soda natural con delicioso sabor a tamarindo.

POSTRES

• POSTRE ESPECIAL DE LA CASA \$10

Regalitos de mora y chocolate en pasta artesanal rellena de dulce de mora caliente y queso, bañados en salsa de chocolate.

• MUSS DE MARACUYÁ \$12

• BROWNIE DE CHOCOLATE Y FRESA \$12



“Vino para enamorar”

PLATOS FUERTES

• **RAVIOLIS DE QUESO** \$25

Pasta rellena con carne y queso fondue.

• **RAVIOLIS DE CARNE EN SALSA ITALIANA** \$25

Pasta rellena de carnes en salsa napolitana y queso.

• **RAVIOLIS MARINEROS** \$28

Pasta rellena de palmitos de cangrejo en salsa rosada de camarones y mejillones.

• **CAZUELA DE MAR** \$28

Deliciosa crema de mariscos a base de tomates con camarones, calamar, conchas con queso parmesano.

• **SALTEADO BRAVO PARA COMPARTIR** \$50

Picada con costillitas ahumadas, cabanitos, chorizo artesanal, alitas BBQ y salchicha picante con chimichurri, patatas amarillas, morcilla y maduritos.

• **LOMITO RANCHERO** \$30

Lomo de res con queso, chorizo ranchero acompañado de maduritos y puré de patatas amarillas al romero.

• **POLLO AL VINO BLANCO** \$26

Pechuga a la plancha aderezada en ajo, limón y vino blanco, papitas amarillas y ensaladilla de tomates.

• **POLLO A LA ROMANA** \$26

Pechuga a la plancha en queso fundido con tomates romanos en aceite de oliva y rúgula.



• **MENÚ INSPIRACIÓN** \$26

Deliciosa carne molida al estilo árabe con especias, acompañada de puré de papas amarillas, ensalada agrídulce y platanitos.

• **TIMBALITO DE POLLO AHUMADO** \$26

Timbal de Pollo abrazado en tocineta bañado en salsa de queso fondue acompañado de ensalada de frutos flameados en amaretto y puré de papas amarillas.

• **PAELLA PERSONAL** \$40

• **PAELLA PARA DOS** \$60

• **PAELLERA FAMILIAR (6 personas)** \$180

Jugoso arroz estilo español con azafrán, carnes, pollo y mariscos en aceite de oliva y jerez, conservados en paellera.

“Vino para enamorar”

HAMBURGUESAS

• **HAMBURGUESA TERIYAKI** **\$16**

Carne de res bañada en Salsa Teriyaki con sésamo tostado, queso, piña asada y cebollas caramelizadas acompañadas de patatas artesanales.

• **HAMBURGUESA RIOJANA** **\$16**

Carne de res, queso y salchicha picante, salsa BBQ, acompañada de patatas artesanales con paprika.

• **HAMBURGUESA GIRONESA** **\$18**

Carne de res bañada en salsa criolla, arepa santandereana, chorizo asado y patatas con paprika.

• **HAMBURGUESA QUESO AZUL** **\$20**

Carne de res bañada en mayonesa de queso azul con tocineta, plátano maduro y patatas con paprika.



COCINA VEGETARIANA

• **PASTA VEGGIE** **\$20**

Pastas al aceite de oliva, aceitunas negras, tomates asados y albahaca con parmesano.

• **PASTA AL PESTO CON CROQUETAS** **\$20**

Pasta larga con croquetas de carne vegetal.

• **SANDWICH VEGETARIANO** **\$18**

Carne de lenteja, rúgula, salsa de tomates asados, salsa pesto y papitas amarillas al romero.

• **PIZZETA DE QUESO Y TOMATES FRITOS** **\$15**

Con rúgula y cebolla caramelizada.

• **CREMA DE TOMATES Y PARMESANO** **\$12**



“Vino para enamorar”

HAPPY HOUR CERVEZA \$5.000

(DE 3 A 6 P.M. DE LUNES A JUEVES)
Únicamente Nacionales Andina y Águila Light



- Margarita Tropical \$12
- Margarita Azul \$12
- Margarita Clásico \$12
- Margarita Maracuyá \$12
- Margarita Mango Biche \$12
- Mojito Fresa con Hierbabuena \$15
- Mojito Cubano \$15
- Coctel Piña Colada (Con licor y cerezas) \$15
- Beso de Ángel \$15 (Coctel cremoso con whisky, chocolate y café)

MICHELADAS

- Michelada Frutos Rojos y Limón \$10
- Michelada Mango Biche y Piña \$10
- Michelada Azul de Jengibre \$10
- Michelada Picoso con Tequila \$12

CERVEZAS

- CERVEZA NACIONAL \$7 (Después de las 6 p.m.)

COCTELES

- Gin-tonic herbal con cereza \$15
- Gin-tonic de frutas y especias \$15
- Gin-tonic de piña y pepino \$15
- Gin-tonic atardecer \$8 (Solo de 3 a 6 p.m.)
Precio especial en todas las variedades



**HAPPY HOUR
MARGARITAS Y GINTONIC
\$8.000
HASTA LAS 6 P.M.
TODOS LOS DÍAS**

“Vino para enamorar”



VINOS

- Botella de Vino de la Casa \$60
- Botella de Vino Joven \$80
- Botella de Vino Reserva \$150
- Botella de Vino Gran Reserva \$250

- Copa de Vino Joven \$8
- Copa de Vino de la Casa \$15
- Copa de Vino de Otoño \$15

Auténtico vino con maceración natural y una enigmática tonalidad naranja.

- Copa de Vino Caliente y especias \$12
- Copa de Sangría Flamenca \$15

Vino tinto, hierbabuena y frutos de temporada.

- Copa de Sangría de la Comarca \$15

Vino blanco, especias y frutos de temporada.

- Copa Vino Tinto de Verano \$15
- Jarra Vinotinto Joven (litro) \$50
- Media de Vinito (media Jarra) \$30
- Jarra de Sangría de Vino Tinto \$50
- Sangría Imperial \$120

Exclusiva autoría de la casa 100% a base de espumoso europeo tipo champaña con mezcla frutal (750 ml)

OTROS LICORES

NACIONALES O IMPORTADOS

- Whisky
- Tequila
- Vodka
- Ginebra
- Ron

Consulta con nuestros meseros las marcas y variedades disponibles, o visita nuestra cava de vinos europeos y suramericanos.

AVISO

Propina Voluntaria

“Vino para enamorar”



¡HAZ TU RESERVA!
300 608 1001- 690 7366
Calle 29 # 27-13
Alameda, Giron