



TROPICANA
- BEACH CLUB -
CALA JONDAL & IBIZA

Magnum

TROPICANA
- BEACH CLUB -
CALA JONDAL & IBIZA

NUESTRO “COP DE COR” RECOMENDACIÓN COPAS DE VINO RECOMENDED GLASS OF WINE

TINTO

La Montesa de Alvaro Palacios	6,00€
Cair Cuvée	5,50€

BLANCO

Fontana Sauvignon Blanc Ecológico	4,00€
Herencia Altés Garnacha Blanca Ecológico	5,50€

ROSADO

Dahlia Rosa Ecológico	5,00€
La Bernarde Côtes de Provence Eco	7,00€

ESPUMOSOS

Cygnus ECOLÓGICO Brut Nature	5,00€
Champagne Maurice Grumier Brut	9,00€

ESPUMOSOS

Cygnus ECOLÓGICO Brut Nature	24,00€
<i>Parellada, Xarel·lo & Chardonnay</i>	
AT Roca Brut Reserva Ecológico	29,00€
<i>Classic Penedés. Macabeo.</i>	
Gramona Imperial Gran Reserva	38,00€ 69,00€
<i>Xarel·lo, Macabeo & Chardonnay</i>	
Recaredo Terrers Gran Reserva	38,00€
<i>Corpinnat. Xarel·lo, Macabeo y Parellada</i>	
Gramona III Lustrós Gran Reserva	48,00€
<i>Corpinnat. Xarel·lo & Macabeu.</i>	

ESPUMOSO ROSADO

Cygnus Organic Brut Rosé	24,00€
<i>Garnacha, Trepát y Pinot noir</i>	
AT Roca Brut Rose Ecológico	32,00€
<i>Classic Penedés. Macabeo, Garnacha & Monastrell</i>	

CHAMPAGNE “PETIT VIGNERON”

Maurice Grumier Tradition Brut	46,00€
<i>Venteuil, Pinot Meunier, Chardonnay y Pinot Noir</i>	

CHAMPAGNE “GRANDE MAISON”

Moët Ice	95,00€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay</i>	
A.R. Lenoble Intense Brut	74,00€
<i>Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay</i>	
André Jacquart Brut Nature Blanc de Blancs	87,00€
<i>Mesnil Experience Grand. 100% Chardonnay</i>	

CHAMPAGNE ROSE

Delamotte Brut Rosé	99,00€
<i>Champagne. Pinot Noir y Chardonnay</i>	

SPARKLING WINE “COP DE COR”

Gramona Celler Batller	95,00€
<i>Corpinnat. Xarel·lo & Macabeu.</i>	

VINOS TINTOS

RED WINES

PFALZ - ALEMANIA

Villa Wolf Pinot Noir	28,00€
<i>100% Pinot Noir</i>	

IBIZA

Ibizkus tinto	33,00€
<i>100% Monastrell</i>	

MONTSANT

Vi D'Amfora Natural	26,00€
<i>100% Garnacha peluda. Mínima Intervención</i>	
Dido	29,00€
<i>Garnacha, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	

CATALUÑA

Camins del Priorat	34,00€
<i>Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah</i>	

RIOJA

Lindes de Remelluri	29,00€
<i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	
La Montesa de Álvaro Palacios	28,00€
<i>Garnacha & Tempranillo</i>	
Remelluri Reserva	39,00€
<i>Tempranillo, Mazuelo y Graciano</i>	
Ángeles de Amaren (Rioja Moderno)	35,00€
<i>Tempranillo, Mazuelo y Graciano</i>	
Roda I Reserva	76,00€
<i>Tempranillo</i>	

RIBERA DEL DUERO

Cair Cuvée	25,00€
<i>Tinto Fino & Merlot</i>	
Dominio de Cair Crianza (Familia Luís Cañas)	35,00€
<i>100% Tinto Fino</i>	
Montecastro Crianza	35,00€
<i>100 % Tempranillo</i>	
Hacienda Monasterio Reserva	86,00€
<i>D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet & Merlot</i>	
Vega Sicilia Valbuena 5º Año	220,00€
<i>D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet & Merlot</i>	

VINOS BLANCOS

JÓVENES, FRESCOS Y SUAVES

YOUNG, COOL, MILD WHITE WINES

Fontana Sauvignon Blanc Ecológico	22,00€
<i>D.O. Uclés. Sauvignon Blanc & Verdejo</i>	
Herencia Altés Garnacha Blanca Ecológico	25,00€
<i>D.O. Terra Alta. 100% Garnacha Blanca</i>	
Gramona Gessamí Añudado Ecológico	29,00€
<i>D.O. Penedés. Moscatel & Sauvignon Blanc</i>	
Mas Escorpi Chardonnay Ecológico	29,00€
<i>D.O. Penedés. 100% Chardonnay</i>	
Can Bassó Blanc	24,00€
<i>V.T. Ibiza 100% Malvasía</i>	
Savina	38,00€
<i>V.T. Formentera. Viognier, Muscat y Malvasía</i>	
Habla del Mar	31,00€
<i>Mezcla Atlántica</i>	
Sumarroca Blanc de Blancs	20,00€
<i>D.O. Penedés. Xarel·lo, Macabeo y Parellada</i>	
Anima de Raimat	22,00€
<i>D.O. Costers del Segre. Chardonnay, xarel·lo y Albariño</i>	
Habla de tí	26,00€
<i>D.O. Extremadura. 100% Sauvignon Blanc</i>	
Pardevalles	26,00€
<i>D.O. Tierras de León. 100% Albarín</i>	
Hacienda Albae Chardonnay	26,00€
<i>D.O. La Mancha. 100% Chardonnay</i>	

SECOS Y AMPLIOS, CON CUERPO

FULL BODY WHITE WINES

El Equilibrista Blanco	31,00€
<i>D.O. Cataluña. Xarel·lo criado en Roble</i>	
Cien Fuegos	35,00€
<i>V.T. Castilla y León. Albarín, Godello y Verdejo</i>	
Sabinares	38,00€
<i>D.O. Arlanza. Viura, Albillo, Malvasía, Rojal y Chasselas</i>	
Sampayolo	65,00€
<i>D.O. Valdeorras. 100% Godello sobre lías.</i>	

VINOS BLANCOS DE RUEDA

WHITE WINES FROM RUEDA

José Pariente Verdejo	26,00€ 48,00€
<i>100 % Verdejo de viñedos Viejos</i>	
José Pariente Sauvignon Blanc	26,00€
<i>100 % Sauvignon Blanc de viñedos Viejos</i>	
Nosso Verdejo Natural	28,00€
<i>D.O. Castilla y León. 100% Verdejo. Mínima intervención.</i>	
Belondrade & Lurton Verdejo	72,00€ 140,00€
<i>100 % Verdejo de viñedos Viejos</i>	

VINOS BLANCOS DE GALICIA GALICIAN WHITE WINES

Magnum

Envidia Cochina	38,00€
<i>D.O. Rías Baixas. 100% Albariño</i>	
Terras Gauda	29,00€ 55,00€
<i>D.O. Rías Baixas. Albariño, Loureiro y Caiño</i>	
Fefiñanes	29,00€ 55,00€
<i>D.O. Rías Baixas. 100% Albariño</i>	
O Luar do Sil	26,00€
<i>D.O. Valdeorras. 100% Godello</i>	

SELECCIÓN DE VINOS IMPORTACIÓN IMPORTATION WINES

Joseph Drouhin Chablis	44,00€
<i>Chablis. Borgoña, Francia</i>	
Villebois Sancerre	37,00€
<i>Valle del Loira. 100% Sauvignon Blanc</i>	
Les Cris	36,00€
<i>Pouilly-Fume. 100% Sauvignon Blanc.</i>	
Battenfeld-Spanier Pinot Blanc	31,00€
<i>Rheinhessen. 100% Pinot Blanc</i>	
Dog Point	34,00€
<i>New Zeland. 100% Sauvignon Blanc</i>	

VINOS ROSADOS

ROSE WINES

Magnum

Sumarroca Posidonia	20,00€
<i>D.O. Penedés. Tempranillo y Merlot</i>	
Dahlia Rosa ECOLÓGICO	22,00€
<i>D.O. Penedés. 100% Garnacha Vieja</i>	
Born Rose	27,00€
<i>Garnacha negra y Temranillo</i>	
Torelló Rosa d'Abril	29,00€
<i>D.O. Penedés Macabeo, Malvasía y Syrah.</i>	
Muga	24,00€ 45,00€
<i>D.O.Ca. Rioja. Garnacha, Viura y Tempranillo</i>	
Ibizkus	37,00€ 72,00€
<i>V.T. Ibiza. Monastrell, Tempranillo & Syrah</i>	
Sainte Marie Ecológico	28,00€
<i>Cotes de Provence. Garnacha & Cinsault</i>	
Domaine la Bernarde Organic Wine	30,00€
<i>Cotes de Provence. Cinsault, Grenache, Mourvedre, Rolle y Syrah</i>	
Domaine de Montrose Rosé	26,00€
<i>Languedoc Roussillon. Garnacha, Cab. Sauvignon & Syrah</i>	
Chateau Peyrassol	37,00€
<i>Cotes de Provence. Cinsault, Syrah & Garnacha</i>	
Minuty	33,00€ 74,00€
<i>Côtes de Provence. Garnacha, Cinsault y Syrah</i>	
Saint AIX	33,00€ 74,00€
<i>Côtes de Provence. Garnacha, Cinsault y Syrah</i>	