



M E N Ú D E B E B I D A S

¡BIENVENIDOS A BORDO!

**¡TE PRESENTAMOS NUESTRA FANTÁSTICA
SELECCIÓN DE BEBIDAS!**

**OFRECEMOS ALGO PARA TODOS LOS
GUSTOS: DESDE CÓCTELES CLÁSICOS Y
CERVEZAS ARTESANALES HASTA VINOS
EXQUISITOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL.**

¡QUÉ GANAS TENEMOS DE RECIBIRTE!

DISFRUTA.





REFRESCOS

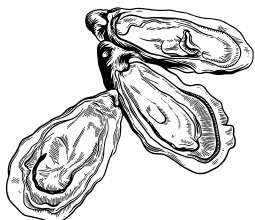
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Tonic	3,5
Bitter lemon	3,5
Ice tea	4
Ice tea green	4
Chocomel	4
Fristi	4

ZUMOS DE FRUTAS

Zumo de naranja	5
Zumo de manzana <i>Schulp</i>	5

AGUA

Agua sin gas	500 ml	3,5
	750 ml	8
Agua con gas	500 ml	3,5
	750 ml	8





C A F É Y C Ó C T E L E S

Café	3,5
Espresso	3,5
Espresso doble	4
Cappuccino	4
Café con leche	4
Latte Macchiato	4,5
Té	3,5
Té de jengibre	4,5
Té de menta	4,5
Chocolate caliente con nata	5

C A F É E S P E C I A L

Irish Coffee <i>Jameson</i>	13
Spanish Coffee <i>Tia Maria of Licor 43</i>	13
Italian Coffee <i>Disaronno</i>	13
Kiss of Fire <i>Cointreau & Tia Maria</i>	13
Affogato con <i>Tia Maria, Baileys of Limoncello</i>	13

C Ó C T E L E S

Gordon's Gin Tonic	13
Aperol Spritz	13
Mocktail 0.0%	9

V I N O D E P O S T R E

<i>Coteaux du Layon, Chenin Blanc</i> Maison Foucher le Brun, Francia	7
---	---





C E R V E Z A S

C E R V E Z A D E B A R R I L

Heineken

desde 3,5

flauta | copa | jarra

Heineken, la pilsner más refrescante. Gracias a su sabor ligeramente afrutado, perfectamente equilibrado con el amargor del lúpulo.

Heineken 0,0

desde 3,8

copa | jarra

Heineken 0.0%, disfruta del frescor de una cerveza sin alcohol, gracias a sus característicos tonos afrutados y un final ligeramente amargo.

Skuumkoppe

desde 6

copa | jarra

Cerveza de trigo oscura con carácter. Notas de caramelo y albaricoque, con un final cremoso y ligeramente dulce. Debe su nombre a las crestas blancas de las olas del mar.

Affligem Blond

desde 6,5

copa | jarra

Suave cerveza de abadía rubia con un sabor afrutado y ligeramente especiado.

C E R V E Z A E N B O T E L L A

Zeeuiper

6,75

Trippel

0 . 0 %

Radler 0.0

5

Affligem Blond 0.0

6





DESTILADOS

EXTRANJEROS

Cognac Hennessy	10
Whiskey Bourbon Jack Daniels	8
Whiskey Jameson	6
Vodka Absolut	6
Rum Bacardi Carta Blanca	6
Grappa Botega Alex	6

NACIONALES

Korenwijn Bols	5
Jonge Jenever Bols	5

LICORES

Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

OPORTO

Oporto Kopke tinto	6
--------------------	---





ESPUMOSOS



Prosecco Brut Motivo Asolo D.O.C.G

Borgo Molino, Italia, Veneto

Piccolo 200ML

40

13

Un Prosecco fresco y vivaz de la zona de calidad Asolo D.O.C.G., con burbujas finas y elegantes notas de pera y flores blancas. Delicioso como aperitivo y un acompañante perfecto para ostras, sushi, mejillones, kibbeling y otros platos ligeros de pescado de nuestra cocina.

Prosecco Rosé Extra Dry Motivo

Borgo Molino, Italia, Veneto

40

Un Prosecco Rosé fresco y afrutado con burbujas refinadas y elegantes notas de frutos rojos y flores. Delicioso como aperitivo y un acompañante perfecto para sushi, gambas y platos de salmón de nuestra cocina

Champagne, Brut Reserve

Jorez-LeBrun, Francia, Champagne

78

Un champán exuberante con una espuma agradable, apto para cualquier momento. Descubre los deliciosos sabores de fruta tropical, melocotón y albaricoque, con profundidad y un toque de menta. Se disfruta, cómo no, con ostras.

Champagne, chardonnay, blanc de blancs

Ruinart, Francia, Champagne

155

La pureza, la claridad y la perfección de los champanes Ruinart son célebres en todo el mundo. Un final bastante largo y especialmente refrescante con un bonito acento mineral. Recomendamos servir este excelente vino en buena compañía para celebrar algo, acompañado de una bandeja de ostras.





B L A N C O



Sauvignon Blanc, Saint-Bris

48

Bruno Verret, Francia, Borgoña

Único en Borgoña: un Sauvignon Blanc rico con un sutil carácter borgoñón y fermentación maloláctica. Refrescante gracias al Sauvignon Blanc, lo que hace que este vino sea más accesible que el Chardonnay medio, con una acidez más alta como es habitual en Borgoña. Saint-Bris es el amigo de todos cuando se trata de platos fritos; este vino es muy versátil con distintos sabores. Las vieiras son su favorito.

Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli

60

Masion Foucher-LeBrun, Francia, Loira

Un refinado Pouilly-Fumé de estilo elegante, algo más ligero que un Sancerre. Notas vivas de lima, fruta de la pasión y flor de saúco, con una mineralidad equilibrada y un final largo. Un vino muy gastronómico y versátil con pescados fritos, como la anguila ahumada o el salmón ahumado.

Sancerre, Le Chêne Marchand

78

Maison Foucher-LeBrun, Francia, Loira

El Sancerre Blanc, procedente del prestigioso viñedo Le Chêne Marchand, es un auténtico placer para los sentidos. Este vino concentrado es extraordinariamente equilibrado y refinado, con una paleta seductora de manzana madura, pera y piel de naranja. El sabor es puro y redondo, enriquecido con matices de grosella y refrescantes notas de lima. El consejo de pedir distintos bocados durante la comida no es exagerado, ya que cada bocado realza el vino de una manera diferente.

Chablis

12

60

Bruno Verret, Francia, Borgoña

Este vivaz Chablis cautiva con su rica mineralidad. Primero se perciben refrescantes notas cítricas, seguidas de tonos de almendra madura. Tómate tu tiempo para degustarlo y el vino revelará tonos más redondos y cálidos. El largo retrogusto y final sorprende con sabores de pulpa blanca, una experiencia de vino en evolución que sigue fascinando. El maridaje perfecto son ostras, ensalada de salmón, lenguado y vieiras. Este refinado vino blanco acentúa los delicados sabores de estos mariscos y realza sus características frescas y minerales.





B L A N C O



Chardonnay

6

30

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Este cariñoso Chardonnay de Francia ofrece un sabor refinado con aromas de fruta tropical madura como piña y mango. Este vino elegante y con cuerpo se caracteriza por su excelente equilibrio y su rico sabor, lo que lo convierte en una excelente elección para acompañar vieiras.

Chardonnay, Oaked

8

40

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Este vino, criado en madera durante cuatro meses, procede de cepas de 40 años. Un vino sedoso con tonos de fruta exótica de piña madura y sutiles acentos de vainilla. También se le conoce como un chardonnay de estilo borgoñón. El vino tiene tantos sabores suaves que combina de maravilla con bacalao o platija.

Verdejo

6

30

Bodega Emina, España, Rueda

Las papilas gustativas se deleitan con una mezcla de fruta tropical. La sensación en boca está perfectamente equilibrada entre la vivaz acidez y un agradable amargor, característico de la uva Verdejo. Este delicioso vino no deja de sorprender con su carácter refrescante y su sabor pleno. ¡Disfruta de cada sorbo! Una ensalada de atún a la parrilla o de lubina sabrá apreciar este vino.

Sauvignon Blanc

6

30

Bodega Emina, España, Rueda

Aromas tropicales de piña y mango se mezclan con yogur en nariz. Enriquecido con boj, acentos especiados y cítricos frescos, y un toque de pimiento rojo para un fondo fascinante. Un cóctel de gambas holandesas, sashimi o gambas al pil pil realzan el sabor del vino.

Pinot Grigio delle Venezie DOC

6,5

32,5

Corte Molino, Italia, Veneto

Un Pinot Grigio fresco y elegante de Corte Molino, parte de Borgo Molino en el Véneto. En nariz se descubren manzana verde, pera madura, cítricos y un toque de flores blancas. En boca es seco y refinado, con acidez fresca, jugosa fruta blanca y una sutil mineralidad. Un vino deliciosamente accesible que marida a la perfección con pescado blanco, mejillones y pescado a la parrilla.

Riesling.

35

Weingut Braun, Alemania, Pfälz

Este Riesling es una expresión vivaz de lima picante y manzana verde, donde la seductora nariz en la copa solo insinúa su verdadero perfil de sabor. Un vino honesto y sincero que sorprenderá y cautivará a los amantes del Riesling con su inesperada profundidad.

El riesling te reta a combinar este vino con arenque, anguila ahumada o croquetas de gambas





B L A N C O



Mâcon-Vinzelles

50

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Una fresca y elegante Borgoña blanca del sur del Mâconnais. Este refinado Chardonnay del viñedo 'Les Morandes' ofrece un bonito equilibrio entre cremosidad y vivaz acidez, con aromas de albaricoque y melocotón. Perfecto con platos de pescado refinados como lubina o bacalao.

Saint-Véran.

55

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Elegante y potente, con aromas maduros de fruta exótica como pera madura y melón con un toque de melocotón, textura fina y fresca mineral. Este vino de producción ecológica reposa 12 meses sobre lías finas para mayor profundidad y longitud.

Delicioso con pescado a la parrilla, mariscos y moluscos

Pouilly-Fuissé

73

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Una Borgoña blanca elegante y potente de viñedos con certificación ecológica en Fuissé. La combinación de ralladura de cítricos, pomelo y un toque de almendra aporta refinamiento, mientras que la vivaz acidez y la crianza en grandes fudres dan al vino estructura y longitud. Ideal con platos de pescado refinados como salmón a la plancha, o con sashimi. La acidez fresca y el sutil toque de madera realzan los delicados sabores del pescado y elevan el plato a un nivel superior.

Pouilly-Loché 'Aux Barres'

58

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Chardonnay refinado y mineral con cítricos, fruta de hueso y un toque de avellana. La sutil influencia de la madera y la estructura fresca hacen de este un vino elegante y gastronómico.

Perfecto con: lenguado, platos con finura y cremosidad que armonizan bien con el estilo redondo y mineral del vino.





R O S A D O S



Grenache

6

30

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Un rosado fresco y elegante de Cabernet Sauvignon del Véneto con refinadas notas de fruta roja de verano y un sutil acento especiado. De estilo agradablemente seco y muy refrescante, pero a la vez sorprendentemente versátil en la mesa. Este rosado combina especialmente bien con platos de atún y nuestras croquetas de gambas.

Grenache, Cinsault en Syrah.

8

40

Domaine de La Rose, Francia, Provenza

Un rosado refinado de la Coteaux Varois en Provence de Domaine La Rose des Vents, procedente de viñedos de mayor altitud sobre suelos calcáreos que aportan frescura y elegancia adicionales. En la copa, notas vivas de melocotón blanco, fresa silvestre y una sutil especia mediterránea, con una ligera tensión y una estructura suave en el final. Un magnífico acompañante de platos de salmón y filete de atún

Verdejo, Tempranillo

9

45

Prestigio Bodega Emina, España, Cigales

Emina Rosé Prestigio es un exclusivo rosado pálido, inspirado en los rosados provenzales. Elaborado con cepas viejas de más de 70 años, este vino combina uvas tintas (Tempranillo, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris) y blancas (Verdejo, Albillo). El resultado es un vino refinado, de color rosa pálido, con aromas de bayas silvestres, tomillo, lavanda y sutiles notas minerales. Gracias a la maceración en frío, el vino es ligero y atractivo, con un volumen mesurado, reforzado por una crianza de 2 meses sobre lías finas. Déjate inspirar por la cocina sirviendo distintos bocados; este vino se adapta a la perfección.





T I N T O



Les Prunelles Merlot

6

30

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Suave, redondo y lleno de fruta negra con un toque de laurel y cacao. Elegante y flexible en boca, con un fondo fresco que combina sorprendentemente bien con atún a la parrilla o platos de pescado sabrosos.

Sangiovese, Chianti D.O.C.G.

7

35

Terre del Bruno, Italia, Toscana

El Terre del Bruno Chianti es una refinada expresión de la tradición vinícola toscana. Este vino cautiva con un color rojo rubí y un bouquet atractivo de cerezas maduras, violetas y un toque de notas especiadas. En boca, el vino revela una armoniosa combinación de jugosa fruta roja, taninos suaves y una vivaz acidez. Ideal con pasta, opciones vegetarianas o bacalao.

Tempranillo

8

40

Bodega Emina, España, Ribera del Duero

La uva Tempranillo aporta a este vino su profundo color rojo rubí y su intenso sabor. Aromas de cerezas maduras, moras y ciruelas se complementan con toques de vainilla y especias. La textura plena y aterciopelada ofrece sabores de fruta roja madura, cacao y un toque de roble, lo que aporta una complejidad adicional. Delicioso con filete o con el salmón a la plancha.

V I N O S I N A L C O H O L

Verdejo 0.0%

6

30

Matarromera, España, Valbuena de Duero

Este Verdejo sin alcohol de la reconocida bodega Matarromera ofrece una experiencia excepcionalmente refrescante y sabrosa. El vino deleita las papilas gustativas con una vivaz mezcla de fruta tropical y cítricos, respaldada por la característica acidez fresca de la uva Verdejo. Una elección ideal para quienes buscan un vino sin alcohol de alta calidad.

Verdejo Espumoso 0.0%

7

35

Matarromera, España, Valbuena de Duero

Un moderno espumoso sin alcohol de España, elaborado a partir de vino auténtico al que se ha retirado cuidadosamente el alcohol, conservando así su frescura y elegancia. Ligeramente burbujeante, con notas vivas de manzana verde y cítricos y un estilo refinado y seco. Una copa festiva que combina de maravilla con las ostras y el salmón ahumado de nuestra cocina.





A P E R I T I V O S

PESCADO FRITO

LEKKERBEK	16
Filete rebozado en masa ligera y frito hasta quedar dorado y crujiente.	
KIBBELING	16
Trozos de bacalao rebozados en masa ligera y fritos hasta quedar dorados y crujientes.	
CRISPY SHRIMPS	16
Gambas fritas en una capa crujiente.	

SNACKS

BITTERBALLEN P/U DESDE 4 UDS.	1,50
Bitterbal crujiente y dorada con un relleno cremoso de ragú, servida con mostaza.	
KAASTENGEL P/U DESDE 4 UDS.	1,50
Palito de queso crujiente y dorado, frito, con un relleno de queso fundido y cremoso. Un delicioso aperitivo salado para acompañar la copa.	
PAN CON DIP	4 P.P
Pan artesano con un dip casero y mantequilla.	

