



DRINKS
&
WINES LIST



COFFEE & TEA

CAFE Y TE

COFFEE CAFÉ	2.20 €
LATTE LATTE	2.50 €
CAPPUCCINO CAPUCHINO	2.50 €
BLACK TEA TÉ NEGRO	2.50 €
MINT TEA POLEO MENTA	2.50 €
GREEN TEA TÉ VERDE	2.50 €
CHAMOMILE TEA MANZANILLA	2.50 €
IRISH COFFEE/BAILEYS	6.50 €
CAFÉ IRLANDES/BAILEYS	

BRANDY

COGNAC

SOBERANO	4.50 €
MAGNO	5.50 €

SOFT DRINKS

REFRESCOS

STILL WATER AGUA SIN GAS	2.90 €
SPARKLING WATER AGUA CON GAS	2.90 €
TONIC TONICA	3.90 €
JUICE ZUMO	2.50 €
LARGE SOFT DRINK REFRESCO GRANDE	3.90 €

COCKTAILS

MOJITO	8.90 €
SEX ON THE BEACH	8.90 €
SAN FRANCISCO	8.90 €
PIÑACOLADA	8.90 €
TEQUILLA SUNRISE	8.90 €
LONG ISLAND	9.50 €

BEER & CIDER CERVEZA Y SIDRA

AMSTEL (DRAUGHT) (BARRIL)	\$2.70 €	L 4.30 €
CRUZCAMPO 0,0		4.20 €
CRUZCAMPO		4.20 €
CRUZCAMPO RADLER		4.20 €
HEINEKEN		4.30 €
CORONA		4.30 €
ALHAMBRA VERDE		4.50 €
STRONGBOW		5.00 €
KOPPARBERG		5.90 €
SANGRIA	GLASS VASO 5.50 €	JAR JARRA 15.50 €
TINTO DE VERANO		4.40 €
GLASS OF RIOJA (COPA DE RIOJA)		4.30 €
GLASS OF RIBERA (COPA DE RIBERA)		4.60 €
GLASS OF CAVA (COPA DE CAVA)		4.90 €



WHISKEY

BALLENTINES	8.50 €
J&B	8.50 €
JOHNNIE WALKER RED	8.50 €
JACK DANIELS	9.50 €



RON

BACARDI	8.50 €
BARCELO	8.50 €

VODKA & GIN

SMIRNOFF	8.50 €
LARIOS	7.90 €
PUERTO DE INDIA	8.50 €
BEEFEATER	8.50 €
TANQUERAY	8.50 €
BOMBAY SAPPHIRE	9.50 €



ALL SPIRITS ARE INCLUDED A SOFT DRINK
TODOS LOS ESPIRITUS ESTAN INCLUIDOS UN REFRESCO

D.O. RIOJA

MARQUES DEL ATRIO JOVEN

16.90 €

Young wine of 13.5°, made from Tempranillo and Graciano grapes, ruby red in color, aromas of ripe fruit, balanced on the palate between freshness and acidity, ideal for all kinds of meats, cheeses and pastas.

Vino joven de 13.5°, elaborado de uvas Tempranillo y graciano, de color rojo rubí, de aromas a frutas maduras, equilibrado en boca entre frescor y acidez, ideal para todo tipo de carnes, quesos y pastas.



MARQUES DEL ATRIO CRIANZA

22.90 €

Crianza wine of 13.5°, made from Tempranillo and Garnacha grapes, aged for 14 months in French and American barrels, very intense cherry red color, aroma of spices and licorice, on the palate the toasted wood and ripe fruit stand out. good body. Ideal for red meats, cheeses and sausages.

Vino de crianza de 13.5°, de uvas Tempranillo y Garnacha, 14 meses de crianza en barricas francesas y americanas, de color rojo picota de mucha intensidad, aroma a especias y regaliz, en boca resalta el tostado de la madera y la fruta madura, buen cuerpo. Ideal para carnes rojas, quesos y embutidos.



MARQUES DEL ATRIO RESERVA

29.90 €

Reserve wine, 13.5°, made from Tempranillo and Graciano grapes, aged for 24 months in French oak, intense garnet color, aromas of berries, plum or black cherry, round and powerful on the palate, with a long and complex finish, ideal for all kinds of grilled meats and spicy Asian dishes.

Vino de reserva, de 13.5°, de uvas Tempranillo y graciano, 24 meses de maderas francesas, de color granate intenso, aromas a frutas del bosque, ciruela o cereza negra, redondo y potente en boca, con final largo y complejo, ideal para todo tipo de carnes a la brasa y platos asiáticos picantes.



D.O. RIBERA DUERO

DUQUE DE CAÑIZOS JOVEN

18.90 €

Young Wine, 14º, made from Tempranillo grapes, intense garnet red color, good aromatic intensity of fresh red fruit, very pleasant on the palate due to its fruity intensity, ideal for poultry, lamb and soft cheeses

Vino Joven, de 14º elaborado de uva Tempranillo, de color rojo granate intenso, de buena intensidad aromática a fruta roja fresca, muy agradable en boca por su intensidad frutal, ideal para carnes de aves, cordero y quesos suaves



DUQUE DE CAÑIZOS ROBLE

22.90 €

Wine aged for 5 months, in French and American barrels, Tempranillo grapes, 14º, intense cherry color, aroma of blackberry and blueberries integrated into the wood, good mouthfeel, very powerful. Ideal for all kinds of meats and cheeses

Vino con 5 meses de crianza, en barricas francesas y americana, de uvas Tempranillo, 14º, de color picota intenso, de aroma a mora y arándanos integrados en la madera, buena expresión bucal, muy potente. Ideal para todo tipo de carnes y quesos



DUQUE DE CAÑIZOS CRIANZA

26.90 €

Wine made from 100% Tempranillo grapes of 14º, with 14 months in French barrels, intense cherry color, aroma of candied fruits and sweet spices, tasty and powerful on the palate, recommended for grilled or stewed meats and cured cheeses.

Vino de uvas 100% Tempranillo de 14º, con 14 meses de barricas francesas, de color cereza intenso, aroma a frutas confitadas y especias dulces, sabroso y potente en boca, recomendado para carnes a la brasa o estofadas y quesos curados.



WHITE

BLANCO

MARQUES DEL ATRIO

16.90 €

12.5° wine, made from Viura, Verdejo and Sauvignon Blanc grapes, bright greenish-yellow in color, with fresh aromas of tropical fruits, juicy on the palate, pleasant and persistent, recommended for appetizers and all kinds of tapas.

Vino de 12.5°, elaborado de uvas viura, verdejo y sauvignon blanc, de color amarillo verdoso brillante, de aromas fresco a frutas tropicales, jugoso en boca, agradable y persistente, recomendando para aperitivos y todo tipo de tapas.



BARBADILLO SEMIDULCE

19.90 €

Wine of 11.5°, made with palomina fina grapes, pale yellow in color, aroma of white flowers and tender fruits, slightly sweet and easy to drink, ideal for salads, rice dishes and vegetables.

Vino de 11.5°, elaborado con uvas palomina fina, de color amarillo pálido, de aroma a flores blancas y frutas tiernas, ligeramente dulce y fácil de beber, ideal para ensaladas, arroces y verduras.



PANDORA VERDEJO

20.90 €

100% Verdejo, aged for 4 months on its own lees, is an elegant and subtle Verdejo, with body and structure, its tropical notes of passion fruit attract attention. Ideal for poultry, cheeses and appetizers.

100% Verdejo, con 4 meses de crianza en sus propias lías, es un verdejo elegante y sutil, con cuerpo y estructura, llama la atención sus notas tropicales a Maracuyá. Ideal para carnes de aves, quesos y aperitivos.



ROSE

ROSADO

MARQUES DEL ATRIO

16.90 €

Young 13° wine made with Garnacha grapes, pale peach in color, I remember floral aromas and grapefruit on the nose, juicy and intense on the palate, with hints of citrus, accompanies light meats, rice and pasta.

Vino joven de 13° elaborado con uvas Garnacha, de color melocotón pálido, recuerdo en nariz aromas florales y pomelo, jugoso e intenso en boca, con recuerdos cítricos, acompaña a carnes ligeras, arroces y pasta.



CASA PRIMICIA

19.90 €

Young wine from Garnacha grapes, fruity and fresh on the nose, with notes of strawberries, bright pale pink in color, soft on the palate and hints of strawberry jelly beans. Ideal for pasta, rice and salads.

Vino joven de uva Garnacha, afrutado y fresco en nariz, con notas a fresas, de color rosa pálido brillante, suave en boca y recuerdos a gominolas de fresas. Ideal para pastas, arroces y ensaladas



MONISTROL CAVA BRUT

21.90 €

Sparkling wine with the Cava denomination of origin, made with Macabeo, Xarello and Parrellada grapes, with 11.5° of alcohol, pale yellow in color, very balanced on the nose, very refreshing on the palate, with a bubbly and long-lasting aftertaste. Ideal companion for red meats, cheeses and sausages.

Vino espumoso de denominación de origen Cava, elaborado con uvas Macabeo, Xarello y Parrellada, con 11.5° de alcohol, de color amarillo pálido, muy equilibrado en nariz, muy refrescante en boca, con regusto burbujeante y duradero. Acompañante ideal para carnes rojas, quesos y embutidos.



RAMON BIBAO (RIOJA)

29.90 €

100% Tempranillo, 14% VOL with fruit from a pure variety of Tempranillo from Rioja, aged for 14 months in new American oak barrels and 8 months in the bottle. ideal for dishes with soft cheeses and meats such as lamb, Beef and even blue fish.

100% Tempranillo, 14% VOL con Fruto de una variedad pura de tempranillo riojano, Criado 14 meses en barricas de roble americano nuevo y 8 meses en botella.



FINCA RESALSO (RIBERA)

29.90 €

it is the wine from one of the most prestigious wineries in Ribera del Duero: Emilio Moro. 100% Tempranillo with a brief stay in French and American oak barrels. ideal for dishes with soft cheeses and meats such as lamb, beef and even blue fish.

Vino de una de las bodegas más prestigiosas de Ribera del Duero: Emilio Moro. 100% tempranillo con una breve estancia en barricas de roble francés y americano. ideal para Platos de quesos suaves y carnes como el cordero, Ternera e incluso pescados azules.



VIÑA DIEZMO CHARDONNAY

20.90 €

A 100% Rioja chardonnay with a fresh and renewed image that expresses fruity notes on the nose and a silky and long palate. Ideal for meats, poultry, cheeses and appetizers.

Un chardonnay 100% riojano con una imagen fresca y renovada que expresa notas frutales en nariz y un paso por boca sedoso y largo. Ideal para carnes de aves, quesos y aperitivos.



Please ask the staff for the allergens Pregunte al camarero por los alérgenos
Paseo Marítimo Rey de España, Nº 10 Fuengirola · Mob: (+34) 673 432 288

Síguenos en · Follow us

