



AMOR AMARGO

. BODEGA .



MENÚ DEL DÍA

DE MARTES A JUEVES POR EL MEDIO DIA

TRES ENTRANTES A COMPARTIR
+ UN PRINCIPAL (ARROZ/PESCADO/CARNE)
+ POSTRE O CAFÉ

ENTRANTES

PATATAS BRAVAS
ENSALADILLA RUSA
CROQUETA DE JAMÓN
CROQUETA DE PUCHERO
TOMATE VALENCIANO
ESPARRAGOS DE TUDELA
TORREZNOS
FIGATEL DE SEPIA
FIGATEL DE CARNE

19'50€

+ *DRINK NOT INCLUDED

RICE

PRESA IBERICA Y ALCACHOFA
CALAMAR, GAMBON Y AJOS TIERNOS

* ELEGIR ENTRE MELOSO O LLANDA
* MAX. 2 ARROCES/MESA
* MIN. 2 PERSONAS MISMO ARROZ

PESCADO

LUBINA A LA ESPALDA
CON SALSA MERY Y GUARNICION

MEAT

LOMO BAJO DE NOVILLO ARGENTINO
CON PATATITAS Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN

COCINA DE MERCADO

PARA EMPEZAR...

🕒🕒🕒 Patatas Bravas con all i oli	8 €
🕒🕒🕒 La ensaladilla que no es pera.....	8 €
🕒Jamón ibérico 100 %, de cebo de campo D.O Huelva.....	19 €/ 100 gr.
🕒🕒🕒 Croquetas de puchero.....	3 € (ud.)
🕒🕒🕒 Croquetas de jamón.....	3 € (ud.)
🕒🕒🕒 Alcachofa confitada baja temperatura, tomate seco y guanciale.....	5 € (ud.)
🕒 Tabla de quesos: Idiazabal ahumado, Papoya, Oveja trufado y Gorgonzola.....	19 €

PARA COMPARTIR...

Fresquitos

🕒🕒🕒 Ensalada de tomate valenciano, ventresca y piparras dulces.....	14,5 €
🕒🕒🕒🕒🕒 Tartar de atún marinado con kimchi, base de Aguacate y panne carasatu.....	17 €
🕒🕒 Tallarines de calabacín con burrata, cherrys, nueces y pesto.....	15,5 €
🕒🕒 Esparragos blancos de Tudela con salsa Romesco.....	15 €
🕒🕒 Tartar de berenjena a la flama con filetes de sardinas ahumadas y piparras.....	14 €

Calientes

🕒🕒🕒 Torreznos del Heavy con salsa de encurtidos (ud.).....	8,5 €
🕒🕒🕒 Figatell de sepia con base de tomates seco y cacahuete.....	16 €
🕒🕒 Figatell de carne con tártara, mostaza y cebolla.....	15 €
🕒🕒 Gambón al ajillo con pasta de curry rojo y vino blanco.....	15,5 €
🕒🕒 Calamarcitos a la plancha con base de blanquet y sus patitas crujientes.....	16 €

PARA TERMINAR...

Pulpo braseado con romesco y parmentier de patata.....	20 €
🕒🕒 Costilla ibérica cocinada a baja temperatura (18horas) en su jugo con soja y miel..	22 €
🕒🕒 Presa ibérica con salsa de mistela y jenjibre.....	24 €
🕒🕒 Lomo de vaca gallega con patatas y pimientos de padron.....	26 €

PARA REPETIR...

🕒🕒🕒 Tarta Nanay. Cremosa , de queso y arándano.....	7,5 €
🕒🕒🕒 Torrijas caseras con helado de leche merengada.....	7,5 €
🕒🕒🕒 Brownie de chocolate con helado de vainilla y topping de chocolate	7 ,5 €



OPCIÓN VEGETARIANA

●● Patatas bravas con all i oli.....	8 €
● Tabla de quesos: Idiazabal ahumado, Papoya, Oveja trufado y Gorgonzolla.....	19 €
● Ensalada de tomate valenciano, burrata y pesto.....	14,5 €
● Esparragos blancos de Tudela con salsa Romesco.....	15 €
● Tartar de berenjena a la flama con tomate seco y piparras dulces.....	14 €
●● Tallarines de calabacín con burrata, nueces y pesto.....	15,5 €
Corazon de alcachofa a baja temperatura en aceite de oliva.....	4,5 €
Pimientos del padrón salteados.....	6 €
Habitas baby confitadas a baja temperatura en aceite de oliva con huevo frito.....	12 €



BEBIDAS

CERUEZAS

· TIRADOR

Aguila

- Caña	2,20 €
- Doble	2,70 €
- Pinta	3,80 €

Amstel Oro

- Caña	2,40 €
- Doble	2,80 €
- Pinta	3,90 €

Aguila sin filtrar

- Caña	2,50 €
- Doble	2,90 €
- Pinta	4,20 €

· BOTELLÍN

- 1/3 Amstel.....	2,80 €
- 1/3 Amstel Oro.....	3,30 €
- 1/3 Amstel Oro 0'0 %.....	3,30 €
- 1/3 Aguila	2,80 €
- 1/3 Aguila sin filtrar.....	3,30 €
- 1/3 Radler.....	2,50 €
- Heineken.....	3,00 €
- Heineken 0'0 %.....	3,00 €
- Alcazar 6%.....	3,30 €
- 18/70 "Rubia de Donosti" 5%.....	3,30 €
- Tyris Amor Amargo	4,30 €

Copa de Vino.....	3,80 €
Copa licores.....	4,00 €
Chupito.....	2,20 €
Copa (combinado).....	9,00 €
Copa Premium.....	12,00 €
Chupito Premium.....	3,00 €
Ladrón de Manzanas.....	3,50 €

REFRESCOS

Agua 50 cl.....	2,00 €
Agua con gas (Perrier).....	2,60 €
Refrescos 33 cl.....	2,80 €
Zumos 33 cl.....	2,80 €

BEBIDAS

CAFÉS

Café espresso.....	1,60 €
Cortado.....	1,90 €
Café con leche.....	2,10 €
Capuccino	3,10 €
Carajillo.....	2,90 €
Cremaet	3,50 €

VERMUT

Vermút artesanal de Teulada.....	4,2 €
Izaguirre. Tinto o blanco.....	4,2 €
Martini. Tinto o blanco	4,2 €
Martini Fiero.....	4,2 €
Martini sin alcohol.....	4,2 €
Cinzano .Tinto o blanco	4,2 €
Oh lala.....	4,2 €
Martini reserva.Tinto o blanco	4,2 €
Vermut Amor Amargo by Martini.....	4,2 €
Espinaler.....	4,2 €

VINOS

TINTOS

"Los precios p.v.p. son para llevarte la botella a casa o regalarla.
Y tenemos una **totebag chulísima** para guardarla."



D.O VALENCIA

Dominio de Calles. Monastrell y tempranillo.....copa 3,8 € p.v.p. mesa 13 € 18 €
Huella Syrah. Syrah.....copa 3,8 € p.v.p. mesa 13,9 € 17 €
Casa Benasal Elegant. Garnacha tintorera, syrah y monastrell.....p.v.p. 18,30 mesa 21 €

D.O UTIEL REQUENA

Maloco de Clos Corví. Bolbal eco.....p.v.p. 16,10 mesa 18,5 €
Pasión de bobal, 100% bobal.....p.v.p. 20 € mesa 23 €
Bobos finca la Borracha. 100 % bobal.....p.v.p. 32,2 € mesa 37 €
Nodus tinto de autor. Merlot, cabernet, bobal y syrah.....copa 3,8 € p.v.p. 19 € mesa 21 €

D.O ALICANTE

Enrique Mendoza. Merlot y monastrell.....p.v.p. 17,40 € mesa 20 €
El Sequé. Monastrell.....p.v.p. 39,10 € mesa 45 €

D.O RIBERA DEL DUERO

Vega Mazcán. Tempranillo.....copa 3,8 € p.v.p. 17 € mesa 20 €
El secreto.....p.v.p. 28,70 € mesa 33 €
Bosque de matasnos, Tempranillo, merlot y malbec.....p.v.p. 39,1 € mesa 45 €

D.O RIOJA

Bakeder. Tempranillo.....p.v.p. 21,7 € mesa 25 €
Ramon Bilbao edición limitada. Tempranillo.....p.v.p. 22,60 € mesa 26 €
Luis Cañas crianza. Tempranillo.....p.v.p. 18,3 € mesa 21 €

OTRAS DENOMINACIONES

Petit Pitacum. Mencia (D.O Bierzo).....p.v.p. 13 € mesa 19 €
Scala Dei. Cabernet sauvignon, cariñena, garnacha tinta y sirah.....p.v.p. 39,1 € me. 45 €
Abadal mandó. Mandó (D.O. Pla de Bages).....p.v.p. 30,4 € mesa 35 €
Cebreros garnacha vino de montaña (D.O. Cebreros).....p.v.p. 13,9 € mesa 16 €
Finca Millara el Prohibido. Mencia y Sousón (D.O. Ribera Sacra)....p.v.p. 22,6 € mesa 26 €
Camino de Pardos garnacha. (D.O. Calatayud).....p.v.p. 20 € mesa 23 €

VINOS DE PAGO

Pago de Cirsus. Tempranillo, merlot y sirah.....p.v.p. 19,1 € mesa 22 €
Petit Hiperia. Pago de Vallegracia. Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, cabernet franc
y sirah.....p.v.p. 30,4 € mesa 35 €

VINOS

BLANCOS

“Los precios p.v.p. son para llevarte la botella a casa o regalarla.
Y tenemos una **totebag chulísima** para guardarla.”



D.O VALENCIA

Huella de merseguera. Merseguera.....	copa 3,8 € p.v.p. 13,9 € mesa 17 €
Versat de Clos Cor Ví. Verdil.....	p.v.p. 14,8 € mesa 18 €
Corsalvatge de Clos Cor Ví. Verdil.....	p.v.p. 17,4 € mesa 20 €
Lamuá. Sauvignon blanc.....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €

D.O UTIEL REQUENA

Carlota suria de pago de Tharsys.....	p.v.p. 19,1 € mesa 22 €
FCH Tardana. Tardana.....	p.v.p. 23,5 € mesa 27 €
Bobal blanco. Bobal.....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €
En la parra. Chardonay y moscatel.....	p.v.p. 15 € mesa 18 €
Blanco de María. Macabeo y Sauvignon blanc.....	p.v.p. 16,9 € mesa 19 €

D.O RUEDA

Vega Mazcan. Verdejo.....	copa 3,8 € p.v.p. 17 € mesa 20 €
Pecho liebre. Verdejo.....	p.v.p. 13,9 € mesa 16 €
La Poda. Sauvignon blanc.....	copa 3,8 € p.v.p. 14,8 € mesa 17 €
Pita. Sauvignon blanc.....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €

D.O RIAS BAIXAS

Pulpo. Albariño.....	p.v.p. 20,9 € mesa 24 €
Leneas. Albariño.....	p.v.p. 20 € mesa 23 €

GODELLOS

Maruxa. Godello (D.O. Valdeorras).....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €
Utreia. Godello (D.O. Bierzo).....	p.v.p. 22,6 € mesa 26 €

OTRAS DENOMINACIONES

La encina del inglés. Moscatel morisco, Pedro Ximenez y Doradilla (D.O. Sierra de Málaga).....	p.v.p. 16,5 € mesa 19 €
Sommos. Gewürztraminer (D.O. Somontano).....	p.v.p. 16,5 € mesa 19 €
Parajes del valle. Macabeo (D.O. Manchuela).....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €

VINOS

ROSADOS, ESPUMOSOS Y OTROS

ROSADO

Chivite las fincas por Arzak. Garnacha y tempranillo (D.O. Navarra)...p.v.p. 20 € mesa 23 €
Bobal rosa. Bobal (D.O. Utiel requena).....p.v.p 15,7 € mesa 18 €

ESPUMOSOS

Cava Dominio de la Vega Nº1 Brut nature. Ecológico.....p.v.p 18,5 € mesa 22 €
Cava Dominio de la Vega Nº 11 Brut rose. Ecológico.....p.v.p 18,5 € mesa 22 €
Cava Vegamar.....p.v.p. 18,5 € mesa 22 €
Tantum ergo bco - Dicoval.....p.v.p. 32,5 € mesa 35 €
Tamtum ergo rosado - Dicoval.....p.v.p 32,5 € mesa 35 €

VINOS DULCES

Fondillón de Monovar.....copa 6 € p.v.p 60 € mesa 92 €
Bermejo. Malvasía dulce.....copa 4 € p.v.p 35 € mesa 54 €

“Los **precios p.v.p.** son para llevarte la
botella a casa o regalarla.
Y tenemos una **totebag chulísima**
para guardarla.”



MENU OF THE DAY

TUESDAY, WEDNESDAY AND THURSDAY
ONLY FROM 13:00 TO 16:00 HOURS

THREE STARTERS TO SHARE
+ A MAIN COURSE: RICE, FISH OR MEAT
+ DESSERT OR COFFEE

ENTRANTES

WILD POTATOES
RUSSIAN SALAD
HAM CROQUETTE
STEW CROQUETTE
VALENCIAN TOMATO
TUDELA ASPARAGUS
TORREZNOS
FIGATELL CUTTLEFISH
FIGATEL MEAT

19'50€

+ *DRINK NOT INCLUDED

RICE

IBERIAN DAM (PIG) WITH ARTICHOOKES
SQUIDS, PRAWNS AND TENDER GARLICS

- * CHOOSE BETWEEN MELLOW OR DRY
- * MAX. 2 RICE DISHES FOR TABLE
- * MIN. 2 PEOPLE FOR RICE

FISH

SEA BASS ON THE BACK
WITH MERY SAUCE AND GARNISH

MEAT

ENTRECOTE WITH POTATOES
AND PADRON PEPPERS

MARKET CUISINE

TO GET STARTED...

野菜	Wild potatoes with garlic mayonnaise.....	8 €
沙拉	Russian salad.....	8 €
火腿	Jamón ibérico 100 %, de cebo de campo D.O Huelva.....	19 €/ 100 gr.
汤	Stew croquette.....	3 € (ud.)
火腿	Jamón ibérico stew.....	3 € (ud.)
	Artichoke confit at low temperature, sun-dried tomato and guanciale.....	5 € (ud.)
奶酪	Cheese board: Idiazabal ahumado, Papoya, Oveja trufado y Gorgonzolla.....	19 €

TO SHARE...

Cold dishes

沙拉	Valencian tomato salad, ventresca (tuna belly) and sweet peppers.....	14,5 €
沙拉	Marinated tuna tartar with Kimchi, avocado base and panne carasatu.....	17 €
意大利面	Courgette tagliatelle with burrata, cherry tomatoes, walnuts and pesto.....	15,5 €
芦笋	White asparagus from Tudela with romesco sauce.....	15 €
茄子	Flame-baked aubergine tartar with smoked sardine fillets and peppers.....	14 €

Hot dishes

章鱼	Torreznos with pickle sauce (ud.).....	8,5 €
章鱼	Cuttlefish Figatell with dried tomato and peanut base.....	16 €
肉	Meat figatell.....	15 €
蒜蓉	Garlic prawns with red curry paste and white wine.....	15,5 €
章鱼	Grilled baby squid with blanquet base and crispy legs.....	16 €

TO FINISH...

章鱼	Braised octopus with romesco sauce and potato parmentier.....	20 €
章鱼	Iberian rib cooked at low temperature (18h.) in its juice with soya and honey.....	22 €
火腿	Iberian pork loin with mistela and ginger sauce.....	24 €
牛排	Entrecot de vaca gallega con patatas y pimientos del padrón.....	26 €

TO REPEAT...

蛋糕	Nanay Cake, creamy cheese and blueberry cake.....	7,5 €
蛋糕	Homemade torrijas with meringue milk ice cream.....	7,5 €
蛋糕	Chocolate cream cake with vanilla ice cream	7 ,5 €



OPCIÓN VEGETARIANA

Ⓐ ⓒ Wild potatoes with garlic mayonnaise.....	8 €
Ⓣ Cheese board: Idiazabal ahumado, Papoya, Oveja trufado y Gorgonzolla.....	19 €
Ⓣ Valencian tomato, burrata and pesto salad.....	14,5 €
Ⓓ White asparagus from Tudela with romesco sauce.....	15 €
Ⓓ Flamed aubergine tartar with sundried tomato and sweet peppers.....	14 €
Ⓓ ⓑ courgette tagliatelle with burrata, cherry tomatoes, walnuts and pesto.....	15,5 €
Low temperature artichoke heart in olive oil.....	4,5 €
Sautéed padron peppers.....	6 €
Baby broad beans confit at low temperature in olive oil with egg.....	12 €



DRINKS

BEERS

· TIRADOR

Aguila

- Caña	2,20 €
- Doble	2,70 €
- Pinta	3,80 €

Amstel Oro

- Caña	2,40 €
- Doble	2,80 €
- Pinta	3,90 €

Aguila sin filtrar

- Caña	2,50 €
- Doble	2,90 €
- Pinta	4,20 €

· BOTELLÍN

- 1/3 Amstel.....	2,80 €
- 1/3 Amstel Oro.....	3,30 €
- 1/3 Amstel Oro 0'0 %.....	3,30 €
- 1/3 Aguila	2,80 €
- 1/3 Aguila sin filtrar.....	3,30 €
- 1/3 Radler.....	2,59 €
- Heineken.....	3,00 €
- Heineken 0'0 %.....	3,00 €
- Alcazar 6%.....	3,30 €
- 18/70 "Rubia de Donosti" 5%.....	3,30 €
- Tyris Amor Amargo	4,30 €

Copa de Vino.....	3,80 €
Copa licores.....	4,00 €
Chupito.....	2,20 €
Copa (combinado).....	9,00 €
Copa Premium.....	12,00 €
Chupito Premium.....	3,00 €
Ladrón de Manzanas.....	3,50 €

SOFT DRINK

Agua 50 cl.....	2,00 €
Agua con gas (Perrier).....	2,60 €
Refrescos 33 cl.....	2,80 €
Zumos 33 cl.....	2,80 €

DRINKS

COFFEE

Coffee express.....	1,60 €
Latte (small).....	1,90 €
Latte.....	2,10 €
Capuccino	3,10 €
coffee with alcohol.....	2,90 €
Cremaet	3,50 €

VERMUT

Vermút artesanal de Teulada.....	4,0 €
Izaguirre. Tinto o blanco.....	4,0 €
Martini. Tinto o blanco	4,0 €
Martini Fiero.....	4,0 €
Martini sin alcohol.....	4,0 €
Cinzano .Tinto o blanco	4,0 €
Oh lala.....	4,0 €
Martini reserva.Tinto o blanco	4,0 €
Vermut Amor Amargo by Martini.....	4,0 €
Espinaler.....	4,0 €
La Quintinye. Tinto o blanco	5,0 €

WINES

RED WINE

The **p.v.p. prices** are to take the bottle home or give it as a gift. And we have a **cool totebag** for storage.



D.O VALENCIA

Dominio de Calles. Monastrell y tempranillo.....copa 3,8 € p.v.p. mesa 13 € 18 €
Huella Syrah. Syrah.....copa 3,8 € p.v.p. mesa 13,9 € 17 €
Casa Benasal Elegant. Garnacha tintorera, syrah y monastrell.....p.v.p. 18,30 mesa 21 €

D.O UTIEL REQUENA

Maloco de Clos Corví. Bolbal eco.....p.v.p. 16,10 mesa 18,5 €
Pasión de bobal, 100% bobal.....p.v.p. 20 € mesa 23 €
Bobos finca la Borracha. 100 % bobal.....p.v.p. 32,2 € mesa 37 €
Nodus tinto de autor. Merlot, cabernet, bobal y syrah.....copa 3,8 € p.v.p. 19 € mesa 21 €

D.O ALICANTE

Enrique Mendoza. Merlot y monastrell.....p.v.p. 17,40 € mesa 20 €
El Sequé. Monastrell.....p.v.p. 39,10 € mesa 45 €

D.O RIBERA DEL DUERO

Vega Mazcán. Tempranillo.....copa 3,8 € p.v.p. 17 € mesa 20 €
El secreto.....p.v.p. 28,70 € mesa 33 €
Bosque de matasnos, Tempranillo, merlot y malbec.....p.v.p. 39,1 € mesa 45 €

D.O RIOJA

Bakeder. Tempranillo.....p.v.p. 21,7 € mesa 25 €
Ramon Bilbao edición limitada. Tempranillo.....p.v.p. 22,60 € mesa 26 €
Luis Cañas crianza. Tempranillo.....p.v.p. 18,3 € mesa 21 €

OTRAS DENOMINACIONES

Petit Pitacum. Mencia (D.O Bierzo).....p.v.p. 13 € mesa 19 €
Scala Dei. Cabernet sauvignon, cariñena, garnacha tinta y sirah.....p.v.p. 39,1 € me. 45 €
Abadal mandó. Mandó (D.O. Pla de Bages).....p.v.p. 30,4 € mesa 35 €
Cebreros garnacha vino de montaña (D.O. Cebreros).....p.v.p. 13,9 € mesa 16 €
Finca Millara el Prohibido. Mencia y Sousón (D.O. Ribera Sacra)....p.v.p. 22,6 € mesa 26 €
Camino de Pardos garnacha. (D.O. Calatayud).....p.v.p. 20 € mesa 23 €

VINOS DE PAGO

Pago de Cirsus. Tempranillo, merlot y sirah.....p.v.p. 19,1 € mesa 22 €
Petit Hiperia. Pago de Vallegracia. Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, cabernet franc
y sirah.....p.v.p. 30,4 € mesa 35 €

WINES

WHITE.

The **p.v.p. prices** are to take the bottle home or give it as a gift. And we have a **cool totebag** for storage.



D.O VALENCIA

Huella de merseguera. Merseguera.....	copa 3,8 € p.v.p. 13,9 € mesa 17 €
Versat de Clos Cor Ví. Verdil.....	p.v.p. 14,8 € mesa 18 €
Corsalvatge de Clos Cor Ví. Verdil.....	p.v.p. 17,4 € mesa 20 €
Lamuá. Sauvignon blanc.....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €

D.O UTIEL REQUENA

Carlota suria de pago de Tharsys.....	p.v.p. 19,1 € mesa 22 €
FCH Tardana. Tardana.....	p.v.p. 23,5 € mesa 27 €
Bobal blanco. Bobal.....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €
En la parra. Chardonnay y moscatel.....	p.v.p. 15 € mesa 18 €
Blanco de María. Macabeo y Sauvignon blanc.....	p.v.p. 16,9 € mesa 19 €

D.O RUEDA

Vega Mazcan. Verdejo.....	copa 3,8 € p.v.p. 17 € mesa 20 €
Pecho liebre. Verdejo.....	p.v.p. 13,9 € mesa 16 €
La Poda. Sauvignon blanc.....	copa 3,8 € p.v.p. 14,8 € mesa 17 €
Pita. Sauvignon blanc.....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €

D.O RIAS BAIXAS

Pulpo. Albariño.....	p.v.p. 20,9 € mesa 24 €
Leneas. Albariño.....	p.v.p. 20 € mesa 23 €

GODELLOS

Maruxa. Godello (D.O. Valdeorras).....	p.v.p. 15,7 € mesa 18 €
Utreia. Godello (D.O. Bierzo).....	p.v.p. 22,6 € mesa 26 €

OTRAS DENOMINACIONES

La encina del inglés. Moscatel morisco, Pedro Ximenez y Doradilla (D.O. Sierra de Málaga).....	p.v.p. 16,5 € mesa 19 €
Sommos. Gewürztraminer (D.O. Somontano).....	p.v.p. 16,5 € mesa 19 €
Parajes del valle. Macabeo (D.O. Manchuela).....	p.v.p 15,7 € mesa 18 €

VINOS

ROSÉS, SPARKLING AND OTHERS

ROSE

Chivite las fincas por Arzak. Garnacha y tempranillo (D.O. Navarra)...p.v.p. 20 € mesa 23 €
Bobal rosa. Bobal (D.O. Utiel requena).....p.v.p 15,7 € mesa 18 €

SPARKLING

Cava Dominio de la Vega N°1 Brut nature. Ecológico.....p.v.p 18,5 € mesa 22 €
Cava Dominio de la Vega N° 11 Brut rose. Ecológico.....p.v.p 18,5 € mesa 22 €
Cava Vegamar.....p.v.p. 18,5 € mesa 22 €
Tantum ergo bco - Dicoval.....p.v.p. 32,5 € mesa 35 €
Tamtum ergo rosado - Dicoval.....p.v.p 32,5 € mesa 35 €

SWEET WINE

Fondillón de Monovar.....copa 6 € p.v.p 60 € mesa 92 €
Bermejo. Malvasía dulce.....copa 4 € p.v.p 35 € mesa 54 €

The **p.v.p. prices** are to take the bottle home or give it as a gift. And we have a **cool totebag** for storage.

