

NIKKEI SIGNATURE ROLLS

NIKKEI ROLLS DE AUTOR

Uramakis 8p

Crunchy Crispy onion, avocado, cucumber & sesame | Cebolla crujiente, aguacate, pepino y sésamo ^{SE, SY, SU} 24

Veggi Asparagus, miso eggplant & sesame | Espárrago, berenjena miso y sésamo ^{SE, SY, SU} 24

Shrimp | Gamba Tempura prawn, cucumber & tobiko | Gamba en tempura, pepino y tobiko ^{CR, SE, SY, SU} 32

Marinated hamachi | Hamachi marinado Avocado, leche de tigre, julienned onion & cancha | Aguacate, leche de tigre, cebolla en juliana y cancha ^{F, SE, SY, SU} 34

Salmon | Salmón Salmon & avocado | Salmón y aguacate ^{F, SE, SY, SU} 28

Spicy tuna | Atún picante Tuna, avocado & cucumber | Atún, aguacate y pepino ^{F, SE, SY, SU} 32

Spicy salmon | Salmón picante With avocado & cucumber | Con aguacate y pepino ^{F, SE, SY, SU} 29

California roll King crab, avocado & furikake | Cangrejo real, aguacate y furikake ^{SY, F, CR} 34

Wagyu & foie Homemade foie gras & avocado | Foie gras casero y aguacate ^{SE, SY, SU} 42

Futomaki 6p

Soft-shell crab | Cangrejo de concha blanda Tempura soft-shell crab, tobiko, avocado & cucumber | Cangrejo de concha blanda en tempura, tobiko, aguacate y pepino ^{SE, CR, SU, G} 36

SWEET FINALE

DULCE FINAL

Suspiro limeno 2.0 - Vegan 16

Yuzu, physalis, and cardamom ice cream | Yuzu, physalis y helado de cardamomo ^N

Peruvian picarones 18

Sweet potato, anise, orange & chancaca molasses | Boniato, anís, naranja y miel de chancaca ^{G, D, E}

Seasonal fruit platter | Surtido de fruta de temporada 24

Selection of cut fruit – Selección de fruta cortada:

Watermelon, mango, kiwi or orange | Sandía, mango, kiwi o naranja 18

Ice cream (per scoop) | Helado (por bola) 4

Tulankalum chocolate · crunchy vanilla · pistachio ^{D, E}

Sorbets | Sorbetes 4

Raspberry or yuzu. Served with crumble | Frambuesa o yuzu. Servido con crumble ^G

Ikisaki ice cream | Helado Ikisaki ^{L, E} 8

味

IKISAKI

RANCHI

WHERE JAPAN MEETS PERU



FIRST IMPRESSIONS

PRIMEROS DESTELLOS

Crispy root vegetables Raíces de temporada crujientes	16
Charred green pepper sauce and piri-piri chili sauce Salsa de pimientos verdes a la brasa y piri-piri ^{SU}	
Homemade beetroot bread Pan de remolacha casero	18
Peruvian yellow chili and seaweed butter Mantequilla de algas y ají amarillo ^{G,D}	

From the Raw Sea

Del Mar Crudo

Oyster, natural Ostra al natural	9
With Beluga Caviar Con Caviar Beluga ^{F,MO}	25
Oyster ceviche-style Ostra acevichada	14
Peruvian yellow chili, leche de tigre, sweet potato & coriander Leche de tigre de ají amarillo, boniato y cilantro ^{D,MO,F,CR}	
Caviar scallop Vieira con caviar	26
Noac Chan, pistacio and Beluga caviar Noac Chan, pistacho y caviar Beluga ^{N,MO,F,SE}	
Miso scallop Vieira al miso	16
Miso, orange, pomegranate and shiso leaf Miso, naranja, granada y hoja de shiso ^{MO,SY,F,SU}	

Mediterranean Citrus

Crítricos del Mediterráneo

Classic ceviche Ceviche clásico	28
Sweet potato, corn, cancha (toasted corn), avocado, red onion, and leche de tigre Boniato, maíz y cancha (maíz tostado), aguacate, cebolla roja y leche de tigre ^{F,CR,N,D}	
Balfegó tuna ceviche Ceviche de atún Balfegó	32
Leche de tigre, avocado, jalapeños, pomegranate, mint, sesame, red onion & puffed quinoa Leche de tigre, aguacate, jalapeños, granada, menta, sésamo, cebolla roja y quinoa inflada ^{F,CR,SE}	
Salmon & sesame tiradito Tiradito de salmón y sésamo	28
Green papaya, shallot, corn nuts, and chili with gochujang dressing Papaya verde, chalota, maíz tostado y chili con aliño de gochujang ^{F,G,SE,N,SY}	

FIRE & GRILL

Fuego & Brasa

Swordfish belly tataki Tataki de ventresca de pez espada	26
Grilled sun-dried tomato with walnuts, snow peas, crispy garlic & Thai dressing Tomate seco a la parrilla con nueces, tirabeques y ajo crujiente, con aliño tailandés ^{SY,SE,F,N}	
Balfegó tuna tataki Tataki de atún Balfegó	35
Pickled daikon & wakame with Japanese chimichurri Daikon encurtido y wakame con chimichurri japonés ^{F,SE,SY}	
45-day house-aged beef tataki Tataki de ternera madurada 45 días	36
Served with ponzu kosho, crispy garlic, and Japanese onion Ponzu kosho, ajo crujiente y cebolla japonesa ^{SY,SE}	
Tsukune yakitori Yakitori de tsukune 2p	25
Chicken meatball, soy & Montilla-Moriles cured egg yolk Albóndiga de pollo con yema curada en soja y Montilla-Moriles ^{G,SY,E}	
Homemade choripan Choripan cásero 2p	26
With criolla sauce & ají pollero sauce Con salsa criolla y salsa de ají pollero ^{G,D,MU}	

JAPANESE ESSENCE

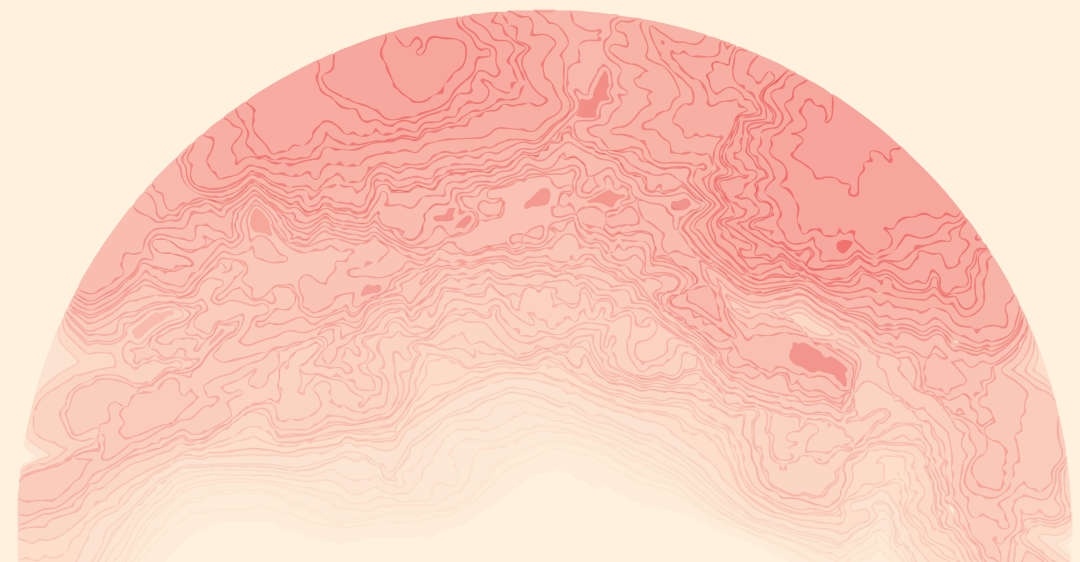
Esencia Japonesa

Nigiri selection Selección de Nigiris 10p	34
Sea bass, hamachi, tuna, salmon & avocado Lubina, hamachi, atún, salmón y aguacate ^{F,SY,SU}	
Creative Nigiri selection Selección de Nigiris Creativos 10p	38
Chef’s daily selection Selección diaria del chef ^{F,SY,SU}	
Sashimi Moriawase 16p	46
Selection of sashimi with four fish of the day Selección de sashimi con cuatro pescados del día ^{F,SY,SU}	
Makimono Moriawase 16p	46
8 uramaki, 4 hosomaki & 4 futomaki ^{F,SY,SU}	
Sushi, Sashimi and Maki Moriawase 32p	89
16 maki, 8 nigiri & 8 sashimi ^{F,SY,SU}	

味
IKISAKI

Yūshoku

WHERE JAPAN MEETS PERU



The Best Way to Start

La Mejor Forma de Abrir Paladar

Crispy root vegetables Tuberculos crujientes	16
Charred green pepper sauce and piri-piri chili sauce	
Salsa tatemada de pimiento verde y salsa de chiles piri-piri ^{SU}	
Homemade beetroot bread Pan de remolacha casero	18
Peruvian yellow chili and seaweed butter	
Mantequilla de ají amarillo y algas ^{G, D}	

From the Raw Sea

Del Mar Crudo

Oyster, natural Ostra al natural	9
With Beluga Caviar	
Con Caviar Beluga ^{F, MO}	25
Oyster ceviche-style Ostra acevichada	14
Peruvian yellow chili, leche de tigre, sweet potato, cilantro	
Leche de tigre de ají amarillo, camote, cilantro ^{D, MO, F, CR}	
Caviar scallop Vieira con caviar	26
Noac Chan, pistacio, caviar	
Noac Chan, pistacho, caviar ^{N, MO, F, CR}	
Miso scallop Vieira al miso	16
Miso, orange, pomegranate, shiso leaf	
Miso, naranja, Granada, hoja de shiso ^{MO, SY, F, SU}	

Mediterranean Citrus

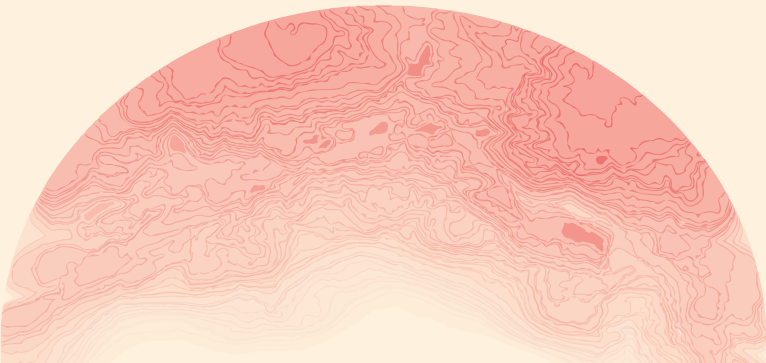
Críticos del Mediterráneo

Classic ceviche Ceviche clásico	28
Sweet potato, corn, cancha (toasted corn), avocado, red onion, leche de tigre	
Boniato, maíz, cancha (maíz tostado), aguacate, cebolla roja, leche de tigre ^{F, CR, N, D, C}	
Balfegó tuna ceviche Ceviche de atún Balfegó	32
Leche de tigre with avocado, jalapeños, pomegranate, mint, sesame, red onion, puffed quinoa	
Leche de tigre con aguacate, jalapeños, granada, menta, sésamo, cebolla roja y quinoa roja ^{F, CR, SE, C}	
Scallop & tomato ceviche Ceviche de vieiras y tomate	30
Charred tomato leche de tigre, samphire, strawberries, jalapeño, corn nuts	
Leche de tigre de tomates tatemados, salicornia, fresas, jalapeño, kikos ^{MO, N, C N, SY}	

Between ocean breeze and delicate aromas, Ikisaki invites you to savour the poetry born from Japan’s refinement and Peru’s vibrant soul.

Let the sea breeze carry you through a journey where two culinary worlds meet in perfect harmony.

Where Japan meets Perú.



Classic Nigiri

A bite of millennia-old tradition with absolute respect for the product.

Bocado de tradición milenaria con respeto absoluto al producto.

Salmon Salmón ^F	6
Hamachi Hamachi ^F	6
Tuna Belly Ventresca de Atún ^F	6
Wagyu Wagyu	8
Eel Anguila ^{F, SY}	7

Nikkei Nigiri

Japanese tradition, peruvian flair. No rules, just pleasure.

Tradición japonesa, picardía peruana. Sin reglas, solo placer.

Salmon Salmón Peruvian ginger (kion), passion fruit molasses Jengibre peruano, melaza de fruta de la pasión ^F	8
Croaker Corvina Yellow chilli pepper, chalaquita, cilantro Aji amarillo, chalaquita, cilantro ^{F, C}	8
Ibizan Red Prawn Gamba Roja Ibicenca Coral & Yuzu Coral & Yuzu ^{CR, D}	10
Wagyu Wagyu Tamarid & Wasabi Tamarindo & Wasabi ^{SY}	10
Balfegó Tuna Belly Ventresca de Atún Balfegó Avocado, onion, quinoa Aguacate, cebolla, quinoa	8
Eel Anguila Apple & Shichimi togarashi Manzana & Shichimi togarashi	8

Rolls 8 Pieces

Aka Ebi Roll Red prawn, aji amarillo, cucumber, puffed quinoa Gamba roja, ají amarillo, pepino, quinoa inflada ^{CR, C, SY, SE, N, G}	36
Hot Mamguro Roll Sustainably sourced Balfegó tuna, avocado, jalapeños, yuzukosho Atún Balfegó de pesca sostenible, aguacate, jalapeños, yuzukosho ^{F, SY}	35

Tako Roll Charred octopus, Iberian pork belly, anticuchera sauce, lime Pulpo a la brasa, panceta ibérica, salsa anticuchera, lima ^{MO, SY, SE}	37
Unagi Roll Eel, avocado, scallop, trout caviar with sake Anguila, aguacate, vieira, caviar de trucha con sake ^{F, SY, MO}	34
Wagyu Roll Avocado, Roasted eggplant, miso, A5 wagyu, egg yolk with sea urchin and garlic chip Aguacate, berenjena asada, miso, wagyu A5, yema de huevo con erizo de mar y chips de ajo ^{SY, SE}	48

MAINS

Principales

Ikisaki sea bass “patarashca” Ikisaki Lubina “patarashca” Cooked in banana leaf, sweet roasted garlic cream, shiitake, bean sprouts, mint, and cilantro Cocinada en hoja de plátano, Crema dulce de ajo asado, shitake, brotes de soja, menta y cilantro ^{SY, F, SE}	38
Tatemado octopus “al olivo” Pulpo tatemado “al olivo” Causa limeña, olive sauce, avocado-wasabi, quail egg Causa limeña, salsa de olivo, aguacate-wasabi, huevo de codorniz ^{E, SU}	42
Lucky pumpkin with miso anticuchera Loca calabaza con miso anticuchera Miso, vegan anticucho sauce, tofu, ají panca, and lime Miso, salsa antichuchera vegana, tofu, aji panca y limón ^{SY, SE}	34
Wok-glazed cauliflower Wok de coliflor glaseada Corn and yellow chili cream, mirin, sake Crema de maíz y ají amarillo, mirin, sake ^{SE, N, SU, SY, D}	32
Tender beef short rib Costilla de ternera melosa Braised with Japanese coconut curry, fried plantain, lime, and cilantro Guisada, con curry japonés de coco, plátano frito, lima y cilantro ^C	40
Lomo saltado with cured beef Lomo saltado con ternera curada Beef tenderloin, vegetables and ibicencan potatoes Solomillo de ternera, verduras y patató ibicenco ^{SY, G, MO, SU}	45
Peruvian-style roasted chicken drumsticks Jamoncitos de pollo asados al estilo peruano Soy sauce, mustard, pack choy, criolla salad Sillao, mostaza, patató, ensalada criolla ^{SY, SU, SE}	38
Ikisaki robata meat cut Corte de carne especial ikisaki Selection of our best house-aged beef cut for your enjoyment Selección del mejor corte de vaca madurado por nosotros para el disfrute	MP / SPM

Nuestro sushi se elabora artesanalmente utilizando los ingredientes más frescos y de la más alta calidad. Cada pieza se prepara al momento para garantizar una frescura y un sabor óptimos. La preparación puede tardar hasta 45 minutos.

Our sushi is handcrafted using the freshst, highest-quality ingredients. Each piece is made to order to ensure optimal freshness and flavor. Preparation may take up to 45 minutes.

Sweet Finale

Dulce Final

Suspiro Limeño 2.0 Yuzu, physalis, cardamom ice cream Yuzu, physalis, helado de cardamomo^N	16
Glazed eggplant Berenjena glaseada Sesame paste, almond, and white chocolate Pasta de sésamo, almendra y chocolate blanco^{SS, N, SY, D}	20
Peruvian picarones Picarones peruanos Sweet potato, anise, orange, chancaca molasses Boniato, anís, naranja, melaza de chancaca^{G, D, E}	18
Kazán Mango (for 2 people) Mango, ají, pink peppercorn, cacao & peanut Mango, Ají, pimienta rosa, cacao & cacahuete^N	26
Fuji	1500

Black aguachile Aguachile negro Ibicenca<i>n</i> red prawn, cucumber, rabish, avocado, red onion, prawn essence Gamba roja ibicenca, pepino, rabanito, aguacate, cebolla morada, esencia de gamba^{CR, F, G, D, C}	34
Salmon & sesame tiradito Tiradito de salmon y sésamo Gochujang dressing, green papaya, shallot, corn nuts, chili Aliño de gochujang, papaya verde, chalota, kikos y chile^{F, G, SE, N, SY}	28
Amberjack tiradito Tiradito de sirvia Burnt orange, Coconut, apple and ginger, kumquats, red onion, ikura with sake Naranja quemada, coco, manzana y gengibre, kumquats, cebolla roja, ikura con sake^F	29

Robata, Tatakis & Nikkei Yakitori

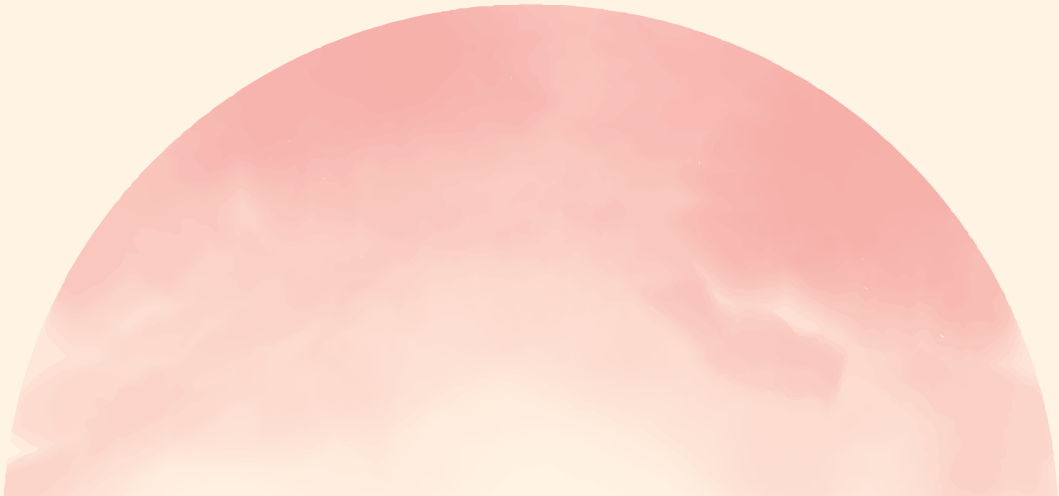
Swordfish belly tataki Tataki de Ventresca de pez espada Grilled, sun-dried tomato with walnuts, snow peas, crispy garlic, Thai dressing Parrilla, Tomate secado al sol con nueces, tirabeque, ajo crispy y aliño thay^{SY, SE, F, N}	26
Sustainably sourced Balfegó tuna tataki Tataki de atún Balfegó Japanese chimichurri, pickled daikon, wakame Chimirruri japones, daikon encurtido, wakame^{F, SE, SY}	35
45-day house-aged beef tataki Tataki de ternera madurada 45 días Ponzu kosho, crispy garlic, Japanese onion Ponzu- kosho, Ajo crispy, cebolla japonesa^{SE, SY}	36
Octopus and Iberian pork belly yakitori Yakitori de pulpo y panceta ibérica (2pcs) Nikkei anticucho sauce, lime, cilantro Salsa anticuchera Nikkei, lima, cilantro^{MO, SY, SU}	36
Tsukune yakitori Yakitori de tsukune(2 pcs) Chicken meatball, soy- and Montilla-Moriles–cured egg yolk Albondiga de pollo, yema de huevo curada en soja y montilla moriles^{G, SY, E}	25
Wagyu A5 yakitori Yakitori de Wagyu(2 pcs) The ultimate expression of beef La mayor expresión de carne^{SY, SU}	48
Homemade choripán Choripán casero(2 pcs) Criolla sauce and ají pollero sauce Criollita y Salsa ají pollero^{G, D, SU, M, E}	26

G – Gluten | CR – Crustaceans, Crustáceos | E – Eggs, Huevos | F – Fish, Pescado | P – Peanuts, Cacahuètes | SY – Soy, Soja | D – Milk, Leche | N – Nuts, Frutos secos | C – Celery, Apio | MU – Mustard, Mostaza SE – Sesame, Sésamo | SU – Sulphites, Sulfitos | LU – Lupin, Altramucos | MO – Molluscs, Moluscos

味
IKISAKI

NOMIMONO

WHERE JAPAN MEETS PERU



SANGRIAS

7 Pines Sangria

Gin, elderflower liqueur, orange, pineapple, mango & red berries
Ginebra, licor de flor de saúco, naranja, piña, mango y frutos rojos

Glass | Copa 20

Jug with cava | Jarra con cava 82

Jug with champagne | Jarra con champagne 120

White wine sangria | Sangria de vino blanco

 72

Gin, white vermouth, apple liqueur, pineapple, lime, yuzu, kiwi, green apple, & white wine
Ginebra, vermut blanco, licor de manzana, piña, lima, yuzu, kiwi, manzana verde y vino blanco

Red wine sangria | Sangria de vino tinto

 72

Brandy, triple sec, peach liqueur, apple, cinnamon, lemon, orange & red wine
Brandy, triple sec, licor de melocotón, manzana, canela, limón, naranja y vino tinto

OUR SPRITZ

Nuestros spritz

7 Pines spritz

 20

Bergamot liqueur, elderflower liqueur, grapefruit & cava
Licor de bergamota, licor de flor de saúco, pomelo y cava
Floral and citrus | Floral y cítrico

Ikisaki spritz

 20

Campari, yuzu sake & cava | Campari, sake de yuzu y cava
Bitter and citrus | Amargo y cítrico

Flower spritz

 20

Elderflower liqueur, peach, mint, lime, lavender & cava
Licor de flor de saúco, melocotón, menta, lima, lavanda y cava
Floral and fruity | Floral y afrutado

SIGNATURE COCKTAILS

Cocktails de Autor

Shiro yuzu negroni 22

Bes gin, yuzu sake, dry vermouth, Suze (gentian liqueur) & passion fruit

Bes gin, sake de yuzu, vermut seco, Suze (licor de genciana) y maracuyá

Bitter, citrus & slightly spicy | Amargo, cítrico y ligeramente picante

Pacific kuro 22

Bourbon whisky, tobacco liqueur, black sesame syrup, Angostura & orange bitters

Bourbon whisky, licor de tabaco, sirope de sésamo negro, Angostura y bitter de naranja

Intense, sweet & bitter | Intenso, dulce y amargo

Lima to Tokyo 22

Pisco, citronella syrup, citrus & foam | Pisco, sirope de citronela, cítricos y espuma

Sweet & sour | Dulce y ácido

Aka sour 22

Citrus vodka, Campari, yuzu, grapefruit soda & salted foam

Vodka cítrica, Campari, yuzu, soda de pomelo y espuma salada ^E

Bitter & refreshing | Amargo y refrescante

Asian mule 22

Vietnamese falernum rum, lime, olive bitters & ginger beer

Ron falernum vietnamita, lima, bitter de aceituna y ginger beer

Spiced & sweet | Especiado y dulce

Classic cocktails, upon request | Cócteles clásicos a su disposición

REFRESHMENTS & MOCKTAILS

Mocktails y Refrescantes

Kombucha Mūn

11

Naturally fermented tea with light bubbles & subtle acidity

Té fermentado natural con ligera burbuja y acidez suave

Fresh & slightly sour – Fresco y ligeramente ácido

Lemonade | Limonada

12

Fresh lemon juice, sugar & water | Zumo de limón, azúcar y agua

Fresh & citrus – Fresco y cítrico

Ginger lemonade | Limonada de jengibre

12

Lemon, ginger sugar & ginger water | Limón, azúcar de jengibre y agua de jengibre

Sweet & sour | Dulce y ácido

Hibiscus lemonade | Limonada de hibiscus

12

Hibiscus infusion, lemon & hibiscus sugar | Infusión de hibiscus, limón y azúcar de hibiscus

Floral & refreshing – Floral y refrescante

Iced green tea | Te verde helado

12

Green tea, sugar & citrus | Té verde, azúcar y cítricos

Light & refreshing | Ligero y refrescante

Exótico

15

Mango, peach, lime & coconut milk | Mango, melocotón, lima y leche de coco

Sweet & refreshing | Dulce y refrescante

Lychee passion

15

Lychee, orange, passion fruit, vanilla, citrus & soda

Lychee, naranja, maracuyá, vainilla, cítricos y soda

Sweet & refreshing | Dulce y refrescante

GIN | GINEBRA

Add your preferred mixer | Añada tu refresco favorito 7/8

Roku	13
London Nº1	13
Bes spicy gin	14
135° hyogo dry japanese	14
The botanist	14
Canaima amazonian	15
Adamus organic	16

VODKA

Add your preferred mixer | Añada tu refresco favorito 7/8

Koi	13
Grey goose	15
Belvedere	15
Beluga gold	20

TEQUILA & MEZCAL

Add your preferred mixer | Añada tu refresco favorito 7/8

Padrecito organico premium	14
Padre azul silver	16
Padre azul reposado	20
Padre azul anejo	24
Mezcal X by xiaman espadín	20
Mezcal xiaman joven (50% tepextate & 50% espadín)	28
Sotol la Higuera	16
Mezcal Bruxo nº3	18

RUM | ROM

Add your preferred mixer | Añada tu refresco favorito

7/8

Diplomatico reserva mantuano

13

Diplomatico reserva exclusivo

16

Matusalem 15 años

14

Matusalem 23 años

17

WHISKY

Add your preferred mixer | Añada tu refresco favorito

7/8

Woodford reserve

15

Angel's envy bourbon

18

Macallan sienna

20

Oban 14

20

Lagavulin 16

22

Hakushu suntory

28

Yamazaki 12

30

Johnnie walker gold label

18

Johnnie walker blue label

32

COGNAC & BRANDY

Carlos I	11
Cardenal Mendoza	12
Gran Duque de Alba	12
Courvoisier VSOP	12
Remy martin VSOP	14
Martell XO	28
Courvoisier XO	24

APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis pernod	10
Pimm's nº1	10
Martini bianco or rosso	10
Yzaguirre reserva blanco	11
Carpano Antica Formula	14
Mancino sakura rosado	15
Sambuca Molinari	10
Vecchio amaro del capo	10
Amaro Ramazzotti	10
Hierbas Mari Mayans	10
Limoncello	10
Grappa Poli	12

BEER | CERVEZA

Estrella damm draft grifo (30 cl / 50 cl)	8.5 / 16
Estrella damm	8.5
Estrella damm alcohol-free Sin alcohol	8.5
Turia tostada	9.5
Corona	9
Estrella inedit (0.33 / 0.75)	9.5 / 22

WATER & SOFT DRINKS | AGUA Y REFRESCOS

Mondariz still or sparkling Mondariz sin o con gas	8
Soft drinks Refrescos	7
London essence tonic Tónica London Essence	7
Fever-tree premium tonic Tónica	8
London essence pink grapefruit soda Soda de pomelo	8
Red bull	8

COFFEE - CAFÉ

Espresso	5
Double espresso	7
Americano	6
Cortado	5
Cappuccino	6
Latte macchiato	7

SAKE

By the glass | Por copa

Kurumazaka, Yoshimura Hideo

14

Tokubetsu Junmai – Wakayama

Char Bennet, Endo Shuzo

15

Junmai Daiginjo – Nagano

SHOCHU

By the glass | Por copa

Kurosionami, Yoshimura Hideo

8

Kome Shochu – 20YO

SAKE

Sake can be enjoyed chilled, at room temperature or warmed depending on the style
El sake puede disfrutarse frío, a temperatura ambiente o caliente según el estilo

Karahashi Yamadanishiki, Homare Shuzo

70

Junmai Ginjo – Fukushima

Kurumazaka, Yoshimura Hideo

70

Tokubetsu Junmai – Wakayama

Heavensake 12, Konishi Shuzo

75

Junmai – Hyogo

Char Bennet, Endo Shuzo

75

Junmai Daiginjo – Nagano

Gas Vari, Rokka Shuzo

80

Tokubetsu Junmai – Aomori

CHAMPAGNE

By the glass | Por copa

Taittinger, Brut Reserve

27

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier

Taittinger, Prestige Rosé

32

Pinot Noir & Chardonnay

WHITE WINES

Vinos blancos

By the glass | Por copa

Gérard Bertrand, Saint Victor

16

Chardonnay – Pays d’Oc, France

Markus Molitor, Riesling Alte Reben

18

Riesling – Mosel, Germany

Frontonio, Elástico

20

Garnacha blanca, Palomino, Macabeo & Rojal – Aragón, Spain

RED WINES

Vinos tintos

By the glass | Por copa

Verónica Ortega, Quite

16

Mencía – Bierzo, Spain

Ca’n Verdura, Ca Ses Rosetes Tinto

18

Callet – Mallorca, Spain

ROSÉ WINE

Vino rosado

By the glass | Por copa

Roseblood, Château d’Estoublon

15

Grenache, Cinsault & Syrah – AOC Côtes de Provence, France

SPARKLING SPAIN

Espumosos España

Rimarts, Reserva 24, Brut Nature

70

Macabeu, Parellada & Xarel-lo – DO Cava

Rimarts, Gran Reserva 40, Brut Nature

85

Macabeu, Parellada & Chardonnay – DO Cava

Torelló, Tradicional, Brut Nature

80

Xarel-lo, Macabeu & Parellada – DO Corpinnat

Torelló, Pàl·lid Rosé

75

Macabeu & Pinot Noir – DO Corpinnat

Torelló, Gran Torelló, Brut Nature

110

Xarel-lo, Macabeu & Parellada – DO Corpinnat

SPARKLING ITALY

Espumosos Italia

Nicola Gatta, Cuvée Nature, NV

105

Chardonnay & Pinot Noir – DOCG Franciacorta

Ferrari, Riserva del Fondatore 2008

225

Chardonnay – DOC Trento

CHAMPAGNE FRANCE

Taittinger, Brut Reserve, NV Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	135
Taittinger, Prestige Rosé, NV Pinot Noir & Chardonnay	160
Taittinger, Comtes de Champagne Blanc de Blancs, Brut 2012 Chardonnay	350
Taittinger, Comtes de Champagne Rosé, Brut 2011 Pinot Noir & Chardonnay	540
Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut, NV Chardonnay & Pinot Noir	160
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé, Brut, NV Pinot Noir	195
Laurent-Perrier, Blanc de Blancs, Brut Nature, NV Chardonnay & Pinot Noir	210
Dom Pérignon, Vintage, Brut 2015 Chardonnay & Pinot Noir	430

WHITE WINES ITALY

Vinos blancos Italia

Cantine Terlan, Terlaner Pinot Bianco, Chardonnay & Sauvignon Blanc – DOC Alto Adige	75
Cantine Terlan, Nova Domus Riserva 2020 Pinot Bianco, Chardonnay & Sauvignon Blanc – DOC Alto Adige	130
Cantine Terlan, Quarz 2023 Sauvignon Blanc – DOC Alto Adige	135

WHITE WINES SPAIN

Vinos blancos España

Attis Bodega y Viñedos, Lías Finas Albariño – DO Rías Baixas	80
Attis Bodega y Viñedos, Embaixador 2022 Albariño – DO Rías Baixas	130
Castro Candaz, La Vertical Godello – DO Ribeira Sacra	85
Doniene Gorrondona, IRI Hondarrabi Zuri – DO Txakoli de Bizkaia	80
Harena, Edición Limitada Verdejo – DO Rueda	75
Bodegas Ossian, Ossian Verdejo – IGP Castilla y León	100
Frontonio, Microcósmico Macabeo – IGP Valdejalón – Macabeo – IGP Valdejalón	80
Frontonio, Elástico Garnacha Blanca, Palomino, Macabeo & Rojal – IGP Vino de España	110
Herència Altés, La Musaranya Garnatxa Blanca – DO Terra Alta	75
Bodegas Cerrón, El Cerrico 2021 Airén – DO Jumilla	145
Balearic Islands	
Ca'n Verdura, Supernova Blanco Moll – DO Binissalem	75

WHITE WINES FRANCE

Vinos blancos Francia

Gérard Bertrand, Saint Victor	75
Chardonnay – IGP Pays d'Oc	
Domaine Thibert, Pouilly-Vinzelles Les Longeays	130
Chardonnay – AOC Pouilly-Vinzelles	
Armand Heitz, Saint-Romain Combe Bazin 2021	155
Chardonnay – AOC Saint-Romain	
Coffinet-Duvernay, Chassagne-Montrachet 2022	220
Chardonnay – AOC Chassagne-Montrachet	
Fournier Père & Fils, Pouilly-Fume Les Deux Cailloux	90
Sauvignon Blanc – AOC Pouilly-Fumé	
De Ladoucette, Baron de L 2022	210
Sauvignon Blanc – AOC Pouilly-Fumé	

WHITE WINES GERMANY

Vinos blancos Alemania

Weingut St. Urbans-Hof, Urban Riesling	70
Riesling – Mosel	
Markus Molitor, Riesling Alte Reben	90
Riesling – Mosel	

ORANGE WINES

Vinos naranjas

Gérard Bertrand, Orange Gold	70
Chardonnay, Grenache Blanc & Viognier – IGP Pays d’Oc, France	
Attis Bodega y Viñedos, Sitta Maceracion	85
Albariño – DO Rías Baixas, Spain	
Primosic, Ribolla Gialla Riserva 2018	160
Ribolla Gialla – DOC Collio, Italy	

ROSÉ WINES

Vinos rosados

Teodoro Ruiz Monge, Orzadillo	65
Garnacha Tinta – DOC Rioja, Spain	
Roseblood, Château d’Estoublon	75
Grenache, Cinsault & Syrah – AOC Côtes de Provence, France	
Gérard Bertrand, Gris Blanc	70
Grenache – AOC Pays d’Oc, France	
Gérard Bertrand, Source of Joy	80
Grenache, Cinsault & Syrah – AOC Pays d’Oc	

RED WINES FRANCE

Vinos tintos Francia

Michel Juillot, Mercurey Premier Cru Clos Tonnerre 2022	125
Pinot Noir – AOC Mercurey	
David Duband, Nuits-Saint-Georges 2021	180
Pinot Noir – AOC Nuits-Saint-Georges	
David Duband, Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Brocs 2021	240
Pinot Noir – AOC Morey-Saint-Denis	

RED WINES SPAIN

Vinos tintos España

Teodoro Ruiz Monge, Monge-Ruiz 60

Tempranillo, Garnacha & Viura – DOC Rioja

Teodoro Ruiz Monge, La Pacha 105

Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo & Malvasía – DOC Rioja

Eulogio Pomares, Uva Entera 125

Caíño Tinto – DO Rías Baixas

Verónica Ortega, Quite 75

Mencía – DO Bierzo

Frontonio, Teléscopico 85

Garnacha Tinta, Mazuelo & Garnacha Peluda – IGP Vino de España

Vega-Sicilia, Valbuena 5º 2020 350

Tempranillo & Merlot – DO Ribera del Duero

Mas Doix, Salanques 2021 125

Grenache, Cariñena & Syrah – DOQ Priorat

Bodegas Cerrón, Stratum Wines La Servil 85

Monastrell – DO Jumilla

Balearic Islands

Ca'n Verdura, Ca Ses Rosetes Tinto 90

Callet – DO Mallorca

Vinícola 4 Kilos, Tanuki Bob 80

Mantonegro & Syrah – VT Mallorca