

OSTINATO

vida sabor mar

*OSTINATO es ritmo, sabor y mar.
Como una melodía que se repite con alma, nuestra cocina fluye
con la naturalidad de las olas: auténtica, viva y profundamente
mediterránea.*

*OSTINATO is rhythm, flavor, and sea.
Like a soulful melody that repeats, our cuisine flows with the ease of
the waves: authentic, vibrant, and deeply Mediterranean.*

SIGUENOS - FOLLOW US

@OSTINATO TENERIFE

INSTAGRAM & FACEBOOK

+34 676 78 98 36

WWW.OSTINATOREST.COM



TAPAS - ENTRANTES - APPETIZERS

CALIENTES - HOT

GAMBAS AL AJILLO - GARLIC PRAWNS 9,50

Gambas salteadas en aceite con ajo, guindillas y servidas bien calientes.
Prawns sautéed in oil with garlic and a hint of chili, served hot.

BOQUERONES FRITOS 8,00

Boquerones rebozados y fritos al momento, crujientes y sabrosos.
Breaded and fried anchovies, crispy and full of flavour.

BACALAO CON PISTO - SALT COD WITH PISTO 9,00

Tiras de bacalao con hortalizas troceadas, acompañado de grissini
Strips of salted cod served with a mix of chopped vegetables and grissini

CAZUELA DE MARISCO - SEAFOOD CASSEROLE 8,50

Con mejillones, almejas, gambas, calamares y servido con pan tostado
With mussels, clams, prawns and calamari, served with toasted bread

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA - GRILLED SCALLOPS (5 UD.) 9,00

Aliñadas con perejil, ajo y aceite EVO
With parsley, garlic and EVO oil.

FRÍO - COLD

BURRATA Y TOMATE 9,50

Servida con tomate, albahaca y grissini
With tomato and basil, served with grissini

CARPACCIO DE BUEY - BEEF CARPACCIO 12,00

Aliñado con aceite EVO, limón, pimienta negra y servido con rúcula, escamas de parmesano y grissini
Seasoned with EVO oil, lemon and black pepper, served with arugula, Parmesan shavings and grissini

MIX CRUDITÉ 19,00

Mix de crudos marinados entre gambones, zamburiñas, atún y pescado del día.
Selection of marinated raw seafood: king prawns, queen scallops, tuna and catch of the day

TARTARE DE ATÚN - TUNA TARTARE 12,00

Acompañada con grissini
Served with grissini

FRITURAS - FRIED BITES

OLIVE ASCOLANE (6 U.) 6,00

Aceitunas verdes rellenas de carne, empanadas y fritas.
Green olives stuffed with meat, breaded and fried.

MOZZARELLA EMPANADA - BREADED MOZZARELLA (6 U.) 6,00

Bolitas de mozzarella empanadas y fritas.
Breaded and fried mozzarella pearls.

NUGGETS DE BERENJENA - EGGPLANT NUGGETS (6 U.) 6,00

Croquetas empanadas de berenjenas, tomate, albahaca y parmesano.
Breaded eggplant croquettes with tomato, basil, and Parmesan cheese.

TRIS FRITURA MIXTA - TRIS MIXED FRIED PLATTER 9,00

3 ud. olive ascolane, 3 ud. mozzarella empanada, 3 ud. nuggets de berenjena
3 ud. olive scolane, 3 ud. breaded mozzarella, 3 ud. eggplant nuggets.

PAN - BREAD 1,00



PAELLAS

PAELLA DE VERDURAS - VEGETABLES PAELLA 15,50

Arroz con sofrito, zanahoria, berenjenas, judías verdes, pimiento rojo, guisantes, cebolla y habas.
Rice paella with sofrito, carrot, aubergine, green beans, red pepper, peas, onion and broad beans.

PAELLA VALENCIANA - VALENCIAN PAELLA 16,50

Arroz con sofrito y con pollo, judías verdes y judías garrafón.
Rice paella with chicken, green beans and butter beans (garrafón).

PAELLA DE MARISCO - SEAFOOD PAELLA 18,50

Arroz con sofrito y con calamar, gambas y gambones, mejillones, almejas, pimiento y guisantes.
Rice paella with squid, prawns and king prawns, mussels, clams, peppers, and peas.

PASTA FRESCA RELLENA - FRESH FILLED PASTA

RAVIOLI DE CARNE - BEEF RAVIOLI 15,50

Ravioli rellenos de carne de ternera estofada, servidos con salsa de setas y boletus.
Ravioli filled with slow-braised beef, served with porcini mushroom sauce.

TORTELLONI DE VIEIRA Y GAMBAS - SCALLOPS AND PRAWNS TORTELLONI 18,50

Tortelloni gigantes rellenos de vieira y gambas servidos con calabacín, azafrán y pistachos.
Giant tortelloni filled with scallops and prawns, served with zucchini, saffron and pistachios.

CAPPELLACCI CALABAZA, PARMESANO D.O.P. Y AMARETTI PUMPKIN, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. AND AMARETTI CAPPELLACCI 17,50

Pasta rellena de calabaza, queso parmesano D.O.P. y galletas "Amaretti" con almendra amarga y servidos con una crema de queso parmesano.
Pumpkin-filled pasta with Parmesan D.O.P. and bitter almond amaretti biscuits, served with a creamy Parmesan sauce.

PASTA

SPAGHETTI OSTINATO 18,50

Spaghetti con almejas, mejillones, langostinos, chipirones y gambones.
Spaghetti with clams, mussels, king prawns and squid.

SPAGHETTI CARBONARA 15,00

Spaghetti, queso pecorino, guanciale, huevo y pimienta negra.
Spaghetti with Pecorino cheese, eggs, Guanciale and black pepper.

GNOCCHI A LA SORRENTINA 14,00

Ñoquis con salsa de tomate y albahaca, gratinados al horno con mozzarella fundida y queso parmesano.
Potato gnocchi with tomato sauce and basil, oven-baked with melted mozzarella and Parmesan cheese.

MEZZEMANICHE NORMA 14,00

Mezzamanica, un tipo de macarrón italiano corto y ancho, con salsa de tomate, berenjena frita, albahaca fresca y ricotta salada.
Mezzemaniche, a type of short, wide Italian macaroni, with tomato sauce, fried aubergine, fresh basil and salted ricotta cheese.

LASAGNA A LA BOLOGNESE - BOLOGNESE LASAGNA 12,00

LASAGNA VEGETAL - VEGETABLE LASAGNA 12,00

Requesón y espinacas - Spinach and ricotta

PARMIGIANA DE BERENJENAS - EGGPLANT PARMIGIANA 12,00

Berenjena, tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y albahaca
Eggplant, tomato, mozzarella, Parmigiano Reggiano PDO and basil

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE 11,50

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE - SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE 9,50

CARNES - MEATS

LOMO DE VACA MADURADA - DRY-AGED BEEF SIRLOIN	25,00
<i>Lomo de vaca asado, madurado durante al menos 20 días, servido trinchado.</i> <i>Grilled beef sirloin, dry-aged for at least 20 days, served sliced.</i>	
CARILLADA DE CERDO - PORK CHEEKS	19,50
<i>Cocinada lentamente a baja temperatura, tierna y melosa, servida con su propia salsa.</i> <i>Slow-cooked at low temperature until tender and succulent, served with its own rich sauce.</i>	
RABO DE TORO - OXTAIL	20,00
<i>Guisado al estilo cordobés, cocinado lentamente hasta quedar tierno y meloso, ligado en su salsa.</i> <i>Cordoban-style oxtail stew, slow-cooked until tender and succulent, finished in its rich sauce.</i>	

Estos platos se acompañan, a elección de ensalada, patatas fritas o al horno.
These dishes are served with a choice of salad, french fries or roasted potatoes.

PESCADO - FISH

REJO DE PULPO - OCTOPUS TENTACLE	23,00
<i>Rejo de pulpo frito, servido con crema de batata amarilla al jengibre, acompañado de grissini.</i> <i>Fried octopus tentacle served with ginger-infused yellow sweet potato cream and bread grissini.</i>	
LUBINA AL HORNO - BAKED SEA BASS	20,00
<i>Lubina entera al horno, cocinada lentamente con especias acompañada con ensalada mixta o papas al horno.</i> <i>Whole baked sea bass, slow-cooked with spices served with mixed salad or roasted potatoes.</i>	
LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA- GRILLED TUNA LOIN	18,00
<i>Lomo de atún a la plancha servido con ensalada mixta o papas al horno</i> <i>Grilled tuna loin served with mixed salad or roasted potatoes</i>	
FRITO MIXTO PESCADO - MIXED FRIED FISH & SEAFOOD	18,00
<i>Fritura mixta con gambas, calamares, boquerones, tortilla de camarones, acompañada con nuestra mayonesa de limón.</i> <i>Mixed fried seafood featuring prawns, squid, anchovies, and traditional shrimp fritters, served with our homemade lemon mayonnaise.</i>	

PESCADO DEL DÍA - FISH OF THE DAY
Consulte con nuestro personal /Please ask our staff

ENSALADAS Y CONTORNOS SALADS AND SIDE DISHES

ENSALADA OSTINATO - OSTINATO SALAD	12,00
<i>Lechuga, rúcula, radicchio rojo, tomate, pepino, zanahoria, gambas y crema de aguacate.</i> <i>Lettuce, arugula, red radicchio, tomato, cucumber, carrot, prawns, and avocado cream.</i>	
ENSALADA EGEA - EGEA SALAD	12,00
<i>Tomate, pepino, cebolla roja, aceitunas Kalamata y queso feta, aliñados con aceite EVO y orégano.</i> <i>Tomato, cucumber, red onion, Kalamata olives and feta cheese, dressed with EVO oil and oregano</i>	
ENSALADA CAESAR - CAESAR SALAD	12,00
<i>Lechuga, pollo a la plancha, parmesano en lascas, picatostes crujientes y nuestra salsa César.</i> <i>Lettuce, grilled chicken, shaved Parmesan, crispy croutons and our homemade Caesar dressing.</i>	
ENSALADA MIXTA - MIXED SALAD	6,50
<i>Lechuga, rúcula, radicchio rojo, tomate, pepino, zanahoria</i> <i>Lettuce, arugula, red radicchio, tomato, cucumber, carrot</i>	
PAPAS FRITAS - FRENCH FRIES	4,50
PAPAS AL HORNO - ROASTED POTATOES	5,50



ROMERO Y ACEITE	6,00
<i>Aceite de oliva EVO, sal y romero</i> <i>EVO oil, salt and rosemary</i>	
MARGHERITA	8,50
<i>Salsa de tomate, albahaca y mozzarella fiordilatte</i> <i>Tomato sauce, basil and fiordilatte mozzarella</i>	
PARMA	10,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, jamón de Parma</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and Parma ham</i>	
PROSCIUTTO	9,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte y jamón cocido</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and ham</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	10,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, jamón cocido y champiñones</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham and mushrooms</i>	
DIAVOLA	9,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte y salami picante</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and spicy salami</i>	
CAPRICCIOSA	11,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, jamón cocido, alcachofas, champiñones y aceitunas</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives</i>	
MARE E MONTI	12,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, gambas y champiñones</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, prawns and mushrooms</i>	
TONNO E CIPOLLA	9,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, atún y cebolla</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, tuna and onion</i>	
VEGETARIANA	10,00
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, calabacín, berenjena y pimientos</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, zucchini, eggplant and bell peppers</i>	
BARBACOA	11,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, guanciale, tiras de pollo y salsa barbacoa</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, guanciale, chicken and barbecue sauce</i>	
CARBONARA	13,00
<i>Guanciale, mozzarella fiordilatte, pimienta negra, crema de huevo y queso pecorino romano</i> <i>Guanciale, fiordilatte mozzarella, black pepper, egg cream and Pecorino Romano</i>	
QUATTRO FORMAGGI	12,00
<i>Mozzarella fiordilatte, scamorza ahumada, gorgonzola, parmesano y pecorino romano</i> <i>Fiordilatte mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola, parmesan and Pecorino Romano</i>	
TROPICALE	11,50
<i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, jamón cocido y piña</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham, and pineapple</i>	

PINSA GOURMET

CARAVAGGIO 12,00

Mozzarella fiordilatte, patatas, guanciale, romero, pimienta negra, scamorza ahumada
Fiordilatte mozzarella, potatoes, guanciale, rosemary, black pepper, smoked scamorza

GAUDÍ 13,00

Mozzarella fiordilatte, peras, gorgonzola, scamorza ahumada, nueces y miel
Fiordilatte mozzarella, pears, gorgonzola, smoked scamorza, walnuts and honey

ULYSSE 15,00

Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, boletus, salsa de trufa, gorgonzola y rúcula
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, porcini mushrooms, truffle sauce, gorgonzola and arugula

HOMERO 15,50

Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, rúcula, burrata, jamón de Parma y parmesano
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, arugula, burrata, Parma ham and parmesan

ATENEA 14,50

Mozzarella fiordilatte, jamón cocido, boletus, trufa y parmesano
Fiordilatte mozzarella, cooked ham, porcini mushrooms, truffle and parmesan

CERVANTES 14,00

Mozzarella fiordilatte, calabacín, gambas, tomates cherry y ralladura de limón
Fiordilatte mozzarella, zucchini, shrimp, cherry tomatoes and lemon zest

CAPITÁN NEMO 15,00

Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, mejillones, gambas, almejas, calamares
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, mussels, king prawns, clams and squid

PARMIGIANA 14,00

Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, berenjenas fritas, queso parmesano
Tomato sauce, mozzarella cheese, fried eggplants and Parmesan cheese

EXTRAS

OTROS INGREDIENTES - ADDITIONAL INGREDIENTS +1,00

EMBUTIDOS, GAMBAS Y QUESOS - CHARCUTERIE, PRAWNS AND CHEES +1,50

BURRATA Y JAMÓN DE PARMA +2,50

I.G.I.C. INCLUIDO - CONSULTA LOS ALERGENOS AL FINAL DEL MENU
I.G.I.C. INCLUDED - PLEASE SEE ALLERGEN INFORMATION AT THE END OF THE MENU

OSTINATO 
vida sabor mar

@ostinatotenerife



POSTRES - DESSERTS

TIRAMISÚ

5,50

Bizcocho al café con crema fresca de mascarpone y cacao en polvo

Coffee-soaked sponge cake with fresh mascarpone cream and cocoa powder

ITACA

5,50

Bizcocho bañado en licor Limoncello, con gelatina de mandarina, crema bavaoise de vainilla y glaseado de mandarina

Limoncello-soaked sponge cake with mandarin jelly, vanilla bavaoise cream, and mandarin glaze

TEIDE

5,50

Bizcochos mojados de vainilla con ganache de mascarpone y un corazón explosivo de café, envuelto en una esfera de chocolate.

Vanilla sponge cake filled with mascarpone ganache and a soft coffee center, coated in a chocolate shell

DOLCEMENTE OSTINATO

5,50

Bizcocho de vainilla cubierto con una bavaoise de pistacho y un corazón de praliné blanco y chocolate negro, todo decorado con una crema de pistacho.

Vanilla sponge cake with pistachio bavaoise, a white and dark chocolate praline centre, finished with pistachio cream.

CHOK'OSTINATO

6,00

Galleta brownie de chocolate con bavaoise de avellana y praliné crujiente de chocolate con leche.

Chocolate brownie biscuit with hazelnut bavaoise and crunchy milk-chocolate praline.

CAFÉS - COFFEE SELECTION

CAFÉ SOLO - ESPRESSO

1,50

CAFÉ SOLO DEC - DECAF ESPRESSO

1,80

CORTADO - ESPRESSO WITH MILK

1,80

CAFÉ CON LECHE - COFFEE WITH MILK

2,00

CAFÉ LECHE Y LECHE - COFFEE WITH CONDENSED AND NATURAL MILK

2,50

CAPPUCCINO

2,50

BARRAQUITO - SPECIAL CANARIAN COFFEE

4,00

Coffee, condensed milk, Canarian liquer, cinnamon, lemon

CARAJILLO - COFFEE WITH LIQUER

3,00

AMERICANO

2,50

INFUSIONES Y TÉ

2,50

CAFFÈ
BORBONE



CERVEZAS DE BARRIL - DRAFT BEERS

CAÑA DORADA ESPECIAL - SMALL DORADA ESPECIAL (20 CL)	2,50
JARRA DORADA ESPECIAL - LARGE DORADA ESPECIAL (40 CL)	3,50

CERVEZAS DE BOTELLA - BOTTLED BEERS

DORADA PILSNER 33 CL	2,80
DORADA SIN ALCOHOL 33 CL	2,80
DORADA SIN ALCOOL CON LIMÓN 33 CL	2,80
DORADA ESPECIAL TOSTADA 33 CL	2,80

CERVEZAS ESPECIALES - CRAFT BEERS

BIRRA MESSINA AI CRISTALLI DI SALE 33 CL <i>cerveza rubia italiana con cristales de sal marina - Blond Italian beer with sea salt crystals</i>	4,00
AGÜITA CAMBULLÓN (SIN GLUTEN / GLUTEN FREE) <i>Lager dorada y ligeramente turbia, suave y cremosa. Destacan sus notas de caramelo y malta tostada, equilibradas por delicados matices afrutados</i> <i>Golden and slightly hazy lager with a smooth, creamy body. Notes of caramel and toasted malt are balanced by delicate fruity aromas.</i>	4,90
AGÜITA 1.0.1 – WEST COAST IPA <i>IPA intensa y refrescante con aromas cítricos, herbáceos y terrosos. Amargor marcado y final limpio y seco</i> <i>Bold and refreshing IPA with citrus, herbal and earthy hop aromas.</i> <i>Distinct bitterness and a clean, dry finish.</i>	4,90
AGÜITA LA PELIRROJA – IRISH RED ALE <i>Cerveza roja de gran suavidad, con notas de malta tostada y un delicado toque de caramelo.</i> <i>Rica en sabor y carácter - Smooth red ale with toasted malt and subtle caramel notes.</i>	4,90
AGÜITA ESTACIONAL - SEASONAL AGÜITA	4,90

REFRESCOS - SOFT DRINKS

AGUA - WATER 0,75L (SOLAN DE CABRAS)	3,50
REFRESCOS 33 CL	2,50
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, AGUA TÓNICA, APPLÉTISER, AQUARIUS	
FUZE TEA 33 CL	2,50
LIMÓN, MANGO PIÑA, MARACUJA	
ZUMO EN BOTELLA 250ml	2,00
MELOCOTÓN, NARANJA, PIÑA	

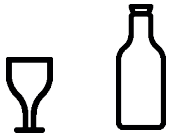
DRINKS & COCKTAILS

JOHNNIE WALKER RED LABEL WHISKEY	7,00
BARCELÓ AÑEJO RON	7,50
VETERANO / MAGNUS BRANDY	6,50
ABSOLUT VODKA	6,50
MARTINI BLANCO O ROJO VERMUT - VERMOUTH	6,50
COMBINADOS - COCKTAILS	8,50
RUM & COLA, VODKA & TONIC, VODKA LEMON, GIN & TONIC, APEROL SPRITZ	
CHUPITOS - SHOTS	2,00
LIMONCELLO, AMARO DEL CAPO, RON MIEL, JÄGERMEISTER, LICOR DE HIERBAS, CREMA DE LICOR, GRAPPA	



CARTA DE VINOS - WINE SELECTION

VINOS BLANCOS - WHITE WINE



4,50 22,00



ALBIZZIA - CHARDONNAY
Frescobaldi - Toscana IGT - Chardonnay

Degustación:
Fresco, delicado y mineral, con aromas de manzana, pera, cítricos y ligeras notas florales

Tasting note:
Fresh, delicate and mineral, with aromas of apple, pear, citrus and subtle floral notes.

5,00 25,00



BOTTEGA VINAI - PINOT GRIGIO
Cavit - Trentino DOC - 100% Pinot Grigio

Degustación:
Elegante y fresco, con delicadas notas florales, pera y melocotón amarillo con un toque ligeramente afrutado.

Tasting note:
Elegant and fresh, with delicate floral notes, pear and yellow peach, with a slightly fruity touch.

8,00 36,00



FERRERA - ALBILLO SOBRE LÍAS ECOLÓGICO
Bodega Ferrera - D.O. Valle De Güimar
100% Albillo Criollo

Degustación: Intenso y elegante, con notas de melocotón, flores blancas y suaves matices herbáceos. Fresco, estructurado y equilibrado.

Tasting note: Intense and elegant, with notes of peach, white flowers and subtle herbal hints. Fresh, structured and well balanced.

4,00 18,00



ROCCAPERCIATA - GRILLO
Firriato - Sicilia DOC - 100% Grillo

Degustación:
Mediterráneo y aromático, con flores blancas, cítricos y fruta amarilla. Fresco, suave y persistente.

Tasting note:
Mediterranean and aromatic, with white flowers, citrus and yellow fruit. Fresh, smooth and persistent.

4,00 18,00



LACASMI - VEN AL SUR
LACASMI - D.O.P. Islas Canarias
100% Listán Negro · Blanc de Noirs

Degustación:
Aromático, fresco y envolvente, con notas de fruta blanca y tropical, delicados matices florales y un agradable equilibrio entre dulzor y acidez.

Tasting note:
Aromatic, fresh and rounded, with notes of white and tropical fruit, delicate floral hints and a pleasant balance between sweetness and acidity.



VINOS TINTOS - RED WINE



ROCCAPERCIATA - NERO D'AVOLA
Firriato - Sicilia DOC
100% Nero d'Avola

4,00 18,00

Degustación: Intenso y mediterráneo, con aromas de ciruela, cereza negra y frutos rojos maduros. En boca es redondo, equilibrado y de taninos agradables.

Tasting note: Intense and Mediterranean in style, with aromas of plum, black cherry and ripe red fruit. Round and balanced on the palate, with smooth, pleasant tannins.



FERRERA - TINTO ECOLÓGICO - ORGANIC RED
Bodegas Ferrera · D.O.P. Islas Canarias
Syrah y Tempranillo

7,00 34,00

Degustación: Intenso y equilibrado, con aromas de frutos rojos maduros y confitura, acompañados de sutiles notas especiadas y de madera. Fresco y bien estructurado.

Tasting note: Intense and balanced, with aromas of ripe red fruit and preserves, complemented by subtle spicy and oak notes. Smooth, fresh and well structured on the palate.

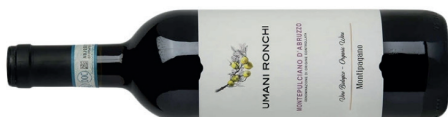


EMILIO MORO 0,50 L
Bodegas Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero
100% Tempranillo

N.D. 25,00

Degustación: Intenso y expresivo, con aromas de fruta negra madura y elegantes notas de su crianza en barrica. En boca es carnoso, amplio y equilibrado, con taninos maduros y un final largo y persistente.

Tasting note: Intense and expressive, with ripe black-fruit aromas and elegant notes from oak ageing. Full-bodied and balanced on the palate, with ripe tannins and a long, persistent finish.



MONTIPAGANO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO
Umani Ronchi · Montepulciano d'Abruzzo DOC
100% Montepulciano

5,50 23,00

Degustación: Afrutado y armonioso, con cereza y frutos rojos, taninos suaves y un final agradablemente persistente.

Tasting note: Fruity and harmonious, with cherry and red berries, soft tannins and a pleasantly persistent finish.



MEMORO - PRIMITIVO
Piccini 1882 - Puglia IGT
100% Primitivo

5,00 20,00

Degustación: Suave y envolvente, con notas de cereza madura, ciruela, frutos rojos y delicados matices de vainilla.

Tasting note: Smooth and enveloping, with ripe cherry, plum, red fruit and delicate hints of vanilla.



VINO ROSADO - ROSÉ WINE



CORTE GIARA - BARDOLINO CHIARETTO DOC
Corte Giara – Allegrini
Corvina, Rondinella y Molinara

4,00 18,00

Degustación: Fresco y jugoso, con notas de fresa, frambuesa y pequeños frutos rojos, con un final delicadamente salino.

Tasting note: Fresh and juicy, with notes of strawberry, raspberry and red berries, followed by a delicately savoury finish.

VINOS ESPUMOSOS - SPARKLING WINE



LA GIOIOSA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
100% Glera

4,00 18,00

Degustación: Perlage fino y persistente. Agradable, elegante e intensamente afrutado, con notas claras de manzana madura y de flores de acacia.

Tasting notes: Fine, persistent perlage. Elegant and harmonious on the palate, with an intense fruit-forward character and distinctive notes of ripe apple and delicate acacia blossom.



AT ROCA - RESERVA BRUT NATURE 2023
CORPINNAT
55% Macabeu, 45% Xarel·lo · Método tradicional

N.D. 34,00

Degustación: Elegante, fresco y mineral, con fruta blanca, notas florales, hierbas mediterráneas y delicados recuerdos de crianza sobre lías. Burbuja fina, seca y persistente.

Tasting note: Elegant, fresh and mineral, with white fruit, floral notes, Mediterranean herbs and delicate lees-aged nuances. Fine, dry and persistent bubbles.

