ESPECIALES TAKA

CÓCTELES DE AUTOR

TAKA COLADA 13
Nigori Sake, Zumo de Piña & Coco

RINGO 12
Grey Goose Poire & Aragoshi Yuzushu, Apple

GRAPEFRUIT SOUR 12
Roku Gin, Azúcar de pomelo & Bitters

HIGHBALL

UME 10
Sake de ciruela, Soda

SAKE / SAKE ESPUMOSO

	Copa (100ml)
BENTEN TSUYAHIME TOKUBETSU JUNMAI *Suave, redondo y un final limpio y refrescante.*	8.5
KOSHI NO KANBAI SAI JUNMAI GINJO *Suave y ligeramente cremoso.*	11
KATSURAGI JUNMAI DAIGINJO *Elegante y expresivo*	28
SHIRAKAWAGO AWA NIGORI *Cremoso y ligeramente dulce, con finas burbujas.*	11

VINO

ESPUMOSO

		Copa (125ml)
NV	*Charles le bel "Inspiration 1818"*	*Pinot noir & chardonnay* 12
NV	*Raventos i Blanc de la finca*	*Paradella, macabeu & xarello* 10

BLANCO

2022	*Rafael Palacios "Louro"*	*Godello* 8
2025	*Constantina "Rosalia"*	*Albariño* 7

TINTO

2024	*La Nave de los locos " La traductora"*	*Garnacha* 7
2024	*Verónica Ortega "Quite"*	*Mencia* 7

CERVEZA

	Grifo 4,5	Botella (330ml) 4
ASAHI		
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA		
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN		4

SIN ALCOHOL

	Botella (200ml)
LYCHEE MARTINI	9
GRAPEFRUIT SODA	4,5
OLIVE LEMONADE	4,5

CÓCTELES

CÓCTELES DE AUTOR

TAKA COLADA	Nigori Sake, Zumo de Piña & Coconut	13
RINGO	Grey Goose Poire, Aragoshi Yuzushu & Manzana	12
GRAPEFRUIT SOUR	Roku Gin, Azúcar de pomelo & Bitters	12
MANDARIN MARGARITA	Olmeca Altos Blanco, Mandarin Sake & Taijin	13
SEXY MATCHA	Tanqueray Ten, Sake, Cordial de melocotón & Espuma de matcha	13
TOKIO GUAYABA	Vodka Haku, Sake, Te de jazmín, Guayaba clarificada & Flor de sauco	13
SAKURA	The Chita Whisky, Sake, Shrub de cerezas casero & Vinagre de arroz	13

HIGHBALL

WHISKY	Suntory Chita Single Malt & Soda	10
YUZU	Umenoyado Aragosghi Yuzushu & Soda	10
UME	Umenoyado Aragosghi Umeshu & Soda	10

CÓCTELES CLÁSICOS

NEGRONI	Vermut, Gin & Campari	13
OLD FASHIONED	Whisky, Angostura & Terrón de azúcar	14
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosseco & Soda	12
ESPRESSO MARTINI	Vodka, Café & Licor de café	13
LYCHEE MARTINI	Lychee, Vodka, Limón & Syrup	13
DRY MARTINI	Vodka o Gin & Vermut blanco	13

VINO

POR COPA

			Copa (125ml)
ESPUMOSO			
NV	Charles le Bel "Inspiration 1818"	Pinot noir & chardonnay	12
2023	Raventos i Blanc de la finca	Paradella, macabeu & xare.lo	10
2022	Bodega en movimiento "galan"	Palomino	11
ROSADO			
2022	Celler Comunica "Litoral"	Xarello & garnacha tinta	6
BLANCO			
2025	Constantina Sotelo "Rosalía"	Albariño	7
2025	Rafael Palacios "Louro"	Godello	8
2024	Adega Barouta "Ventoleiro"	Treixadura	12
2023	Cati Ribot "Malvasia"	Malvasia	10
2025	Agrícola Castellana	Verdejo	10
TINTO			
2024	La Nave de los locos " La traductora"	Garnacha	7
2022	Bodega Indiano "El indiano"	Garnacha	7
2024	Verónica Ortega "Quite"	Mencia	10
2022	Al di là del Fiume "SaRaMat"	Barbera	6.5

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

			Botella (750ml)
NV	Charles le Bel "Inspiration 1818"	Pinot noir & chardonnay	80
NV	Laherte Frères "blanc de blancs"	Chardonnay	95
NV	Laurent Bénard "La Clé des Sept Arpents" extra brut	Pinot meunier, & pinot blanc	90
NV	Jacquessson 748	Chardonnay	120
2021	Amaury Beaufort "Le jardinot" Brut Nature	Pinot noir & chardonnay	170
2022	Amaury Beaufort "rosé " Brut Nature	Pinot noir	170
2022	Vouette & Sorbée "Blanc Argile"	Chardonnay	250
2015	Dom Pérignon Vintage	Pinot noir & chardonnay	550
2023	Raventos i Blanc de la finca	Paradella, macabeu & xare.lo	50
2022	Bodega en movimiento "galan"	Palomino	55

ROSADO

2022	Celler Comunica "Litoral"	Xarello & garnacha tinta	40
2015	Azienda Agrícola Valentini "Cerasuolo d'Abruzzo"	Montepulciano	350

BLANCO

NACIONAL

2025	Constantina Sotelo "Rosalía"	Albariño	35
2022	Compañía de Vinos "Tricó"	Albariño	50
2025	Rafael Palacios "Louro"	Godello	50
2025	Bodegas valdesil "sobre lias"	Godello	25
2025	Verónica Ortega "La llorona"	Godello	65
2023	Adega Barouta "Ventoleiro"	Treixadura	60
2023	Luis Pérez "La Escribana" vino de pasto	Palomino	50
2023	Alonso y pedrajo "Suañé"	Viura	80
2023	Cati Ribot "Malvasia"	Malvasia	50
2025	Agrícola Castellana	Verdejo	40

INTERNACIONAL

2024	Rietsch la nef des fous "Schoffit"	Riesling	60
2023	Sextant Bourgogne "La fleur au verre"	Chardonnay	65
2023	Jerome Bretaudeau "Theia"	Melon de Bourgogne	70
2023	Christian tschida "himmel auf erden"	Grüner Veltliner & Furmit	75
2023	Clos du Tue-Boeuf Touraine "Le Buisson Pouilleux"	Sauvignon Blanc	80
2024	Jobard beaune "Mersault"	Chardonnay	150
2023	Thomas Puéchavy "Les vrilles"	Chenin Blanc	55
2015	Domaine Ganevat "Chalasses VV"	Chardonnay	250
2015	Château de Béru "Terroirs De Béru"	Chardonnay	100

TINTO

NACIONAL

2024	La Nave de los locos " La traductora"	Garnacha	35
2022	Bodega Indiano "El indiano"	Garnacha	35
2024	Verónica Ortega "Quite"	Mencia	55
2024	Verónica Ortega "Careo"	Mencia	100
2021	Bodega abadia Retuerta "edición especial"	Tempranillo & merlot	75
2023	Familia Martinez Elorza	Tempranillo	55
2024	Musa Domaine	Tempranillo	70

INTERNACIONAL

2022	Al di là del Fiume "SaRaMat"	Barbera	45
2023	Jean foillard "côte du py"	Gamay	80
2022	Philippe Pacalet "Les hautes maizieres"	Pinot noir	500
2023	Maison A&S "Maranges Rouge"	Pinot noir	150
2016	Domaine Ganevat " L'enfant Terrible"	Poulsard	200
2024	Domaine Ganevat " J'en veux Encore" 1.5L	Gamay & trousseau	250
2024	Ochippinti "SP68"	Nero D'avola & Frappato	52
2023	Azienda agricola COS "Frappato"	Frappato	55
2010	Barolo Pianpolvere "Rocche dei Manzoni"	Nebbiolo	300
2022	Château "Le Puy"	Merlot & cabernet sau	100
2020	Fabio Gea " Green Palma La msòíra e'l rastel"	Barbera	120
2002	Emidio Pepe "Montepulciano d'Abruzzo"	Montepulciano	600

GENEROSOS

			Copa 65ml	Botella (750ml)
SO	Barbadillo "Nave trinidad Manzanilla en Rama"	Palomino	9	40
SO	Barbadillo "Amontillado principe"	Palomino	9	40
SO	Barbadillo "Oloroso cuco"	Palomino	9	40
SO	Barbadillo "Palo cortado Obisco Gascón"	Palomino	16	65
SO	Agricola Castellana "Dorado"	Verdejo & Palomino	5	45

DULCES

2020	Delesvaux coteaux du layon st aubin "paserille"	Chenin Blanc	10	50
2024	La cosa - The thing	Moscatel de alexandria	6,5	26
2024	Gutierrez De La Vega "Recondita Armonia"	Monastrel	5	45

SAKE

ELEGANTES Y AROMÁTICOS

	Copa (100ml)	Jarrra (250ml)	Botella (720ml)
KEIGETSU GIN NO YUME DAIGINJO *Kochi | Gin no Yume | Pulido al 45%* *Refinado y aromático, con elegantes notas de melón y flores blancas, equilibradas por una textura sedosa y un final excepcionalmente limpio.*	10	22,50	65
OTOKOYAMA SOTENDEN JUNMAI DAIGINJO *Hokkaido | Yamada Nishiki | Pulido al 38%* *Intenso y elegante a la vez, con capas de pera y melocotón blanco, equilibradas por un umami refinado y un final largo y sedoso.*	14	30	85
KATSURAGI JUNMAI DAIGINJO *Nara | Yamada Nishiki | Pulido al 40%* *Elegante y expresivo, con delicados aromas de pera madura y melón, una textura sedosa en boca y un final limpio y persistente.*	28	61	160
DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO *Yamaguchi| Yamada Nishiki | Pulido al 23%* *Sedoso, ligero y un toque dulce. Notas a melón, manzana verde o pera que aportan acidez, resultando un retrogusto limpio y persistente.*			160
DASSAI 39 JUNMAI DAIGINJO *Yamaguchi| Yamada Nishiki | Pulido al 39%* *Sedoso y fresco, con un contraste dulce y acido. Aroma a fruta blanca y de hueso con matices a flores, recuerda a un vino blanco con corte mineral.*	15	32	90

SECOS Y REFRESCANTES

TOKO CHO KARAKUCHI JUNMAI GINJO *Yamagata | Dewa no Sato | Pulido al 55%* *Fresco, seco y refrescante, con delicadas notas frutales, un suave umami y un final limpio y elegante que acompaña perfectamente la comida.*	9	19	58
KOSHI NO KANBAI BESSEN GINJO *Niigata | Gohyakumangoku | Pulido al 55%* *Fresco y expresivo, con sutiles aromas frutales, un suave umami y un final seco y perfectamente equilibrado.*	10	20	60

RICOS EN UMAMI

BENTEN TSUYAHIME TOKUBETSU JUNMAI *Yamagata | Tsuyahime | Pulido al 60%* *Suave, redondo y fácil de disfrutar, con delicadas notas de dulzor del arroz, un sutil umami y un final limpio y refrescante.*	8.5	18	55
KOSHI NO KANBAI SAI JUNMAI GINJO *Niigata | Gohyakumangoku | Pulido al 55%* *Elegante, suave y ligeramente cremoso, con un marcado umami de arroz equilibrado por un sutil dulzor que recuerda al malvavisco y un delicado amargor mineral.*	11	22,50	65

SAKE

PREMIUM

	Botella (720ml)
AIZU CHUJO TOKOJOSHU *Fukushima| Yamada Nishiki | Pulido al 40%* *Fundado en 1794, esta fabrica de sale de larga tradición cinta con mas de 200 años de historia.* *Aromas gentiles a arroz y azúcar, notas cremosas y dulces con gran equilibrio.*	230
NISHIKIGOI TANCHO THE RISING SUN *Niigata| Koshitanrei| Pulido al 50%* *Fundado en 1767, es un representante emblemático y prestigioso de las casas de sake de Niigata.* *Aromas a pera y manzana, limpio y con un toque final rico en umami.*	360
HYAKU MOKU KIKUMASUMUNE FUTURE *Hyogo | Yamada Nishiki | Pulido al 35%* *Fundado en 1659, Hyakumoku marca el primer lanzamiento de un nuevo sake de la bodega en 130 años. Se abre con una textura sedosa y aterciopelada, dando paso a una dulzura elegante y refrescante.*	500
SHICHIKEN HAKUSHIN 2023 JUNMAI DAIGINJO *Yamanashi | Yamada Nishiki | Pulido al 38%* *Intenso y elegante a la vez, con capas de pera y melocotón blanco, equilibradas por un umami refinado y un final largo y sedoso.*	750
TATENOKAWA KYOKUGEN 8% JUNMAI DAIGINJO *Yamagata| Yamada Nishiki | Pulido al 8%* *Fermentado en pequeños lotes durante 40 días con un preciso control de temperatura a 0,1 °C, ofrece un aroma más floral y un sabor fresco y bien definido.*	825

SAKES ESPECIALES

	Copa (100ml)	
GEKKEIKAN NIGORI *Kyoto* *Cremoso y ligeramente dulce, con notas de coco, arroz con leche y fruta tropical, equilibradas por una textura suave y un final refrescante.*	6.5	40

ESPUMOSOS

SHIRAKAWAGO AWA NIGORI *Cremoso y ligeramente dulce, con finas burbujas, notas de arroz con leche y fruta tropical, y un refrescante final espumoso.*	11	30 (375ml)
ICHINOKURA SUZUNE WABI HAPPO JUNMAI *Ligero y elegante, con delicadas burbujas, un sutil dulzor, notas de melocotón blanco y cítricos, y un final fresco y refrescante.*	11.5	35

SAKES DE FRUTAS

UMENOYADO ARAGOSGHI YUZUSHU *Nara* *Vibrante e intensamente cítrico, repleto de aromas frescos de yuzu, con un dulzor equilibrado y un final brillante y refrescante.*	*10*	*65*
UMENOYADO ARAGOSGHI UMESHU *Nara* *Rico y aterciopelado, con intensas notas de ciruela madura, miel y almendra, equilibradas por una suave acidez y un final sedoso.*	*10*	*65*
UMENOYADO LYCHEESHU *Nara* *Aromático y jugoso, destacando la dulce intensidad del lichi maduro, con delicadas notas florales y un final suave y refrescante.*	*10*	*65*

DESTILADOS

WHISKY JAPONÉS

	25ml	50ml
SUNTORY CHITA SINGLE MALT	8	12
SUNTORY HIBIKI HARMONY	10	16
SUNTORY HAKUSHU 12 AÑOS	15	30
YAMAZAKI 12 AÑOS	15	30
HIBIKI BLOSSOM HARMONY	19	38

TEQUILA & MEZCAL

	25ml	50ml
ENTRE MANOS BLANCO		7
DON JULIO REPOSADO	6	10
THE LOST EXPLORER TOBALÁ	10	20

VODKA

	25ml	50ml
SUNTORY HAKU	3	12
GREY GOOSE POIRE	6	12

GINEBRA

	50ml
ROKU	12
TANQUERAY 10	12

LICORES

	25ml
CAMPARI	8
ST. GERMAIN	8
9DIDANTE ROSSO INFERNO	8
ADRIATICO AMARETTO	10

RON

	50ml
TAKAMAKA BLANCO	10
RON SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	12
PLANTATION XO 20 ANIVERSARIO	15

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CÓCTELES SIN ALCOHOL

LYCHEE MARTINI	*9*

ZUMO

	Botella *(200ml)*
PIÑA	*4*
TOMATE PREPARADO	*6*
MELOCOTÓN	*4*

REFRESCOS

	Botella *(200ml)*
COCA COLA/ LIGHT/ ZERO	*4,5*
GINGER BEER	*4,5*
PINK GRAPEFUIT SODA	*4,5*
OLIVE LEMONADE	*4,5*

CAFÉ

ESPRESSO	*3,5*
LATTE	*4*
DOBLE ESPRESSO	*4*
CORTADO	*4*
RISTRETTO	*2,5*

AGUA

	Botella *(1000ml)*	*(375ml)*
SIN GAS	*4*	
CON GAS		*3,5*

TÉ

SENCHA	*4*
GENMAICHA	*4*
JAZMÍN	*4*
MENTA FRESCA	*4*