

# el Velazquez 17

Síguenos en Instagram: @elvelazquez17

Suplemento del 10% en terraza

## Vinos Tintos

[Vinos D.O Rioja]

• Izadi Crianza	23,00
• Ramón Bilbao Edición Limitada	24,00
• Marqués de Riscal	25,00
• Marqués de Murrieta	29,00
• Remelluri	30,00
• Contino	32,00
• Predicador	35,00
• Cosme Palacio	39,50
• Mauro	45,00

[Vinos D.O. Ribera del Duero]

• Finca Resalso	20,00
• Pruno	20,00
• Emilio Moro	26,00
• Cepa 21	38,00

[Vinos D.O. Extremadura]

• Habla del Silencio	22,00
----------------------	-------

## Vinos Blancos

• Marqués de Riscal Orgánico, Sauvignon Blanc 2019	20,00
• El Perro Verde	21,00
• José Pariente Verdejo	24,00

[Godello]

• La Poda de Bodegas Entrecanales Domecq	20,00
• El Aeronauta	29,00

[Vinos Rías Baixas]

• Terras Gauda	22,00
• Santiago Ruíz	24,00

## Rosados

• Marqués de Riscal	19,00
• Muga	20,00

## Champaña y Cava

• Laurent Perrier Champagne Brut	49,00
• Laurent Perrier Champagne Rosé	86,00
• Agustí Torrelló Mata Cava Brut	20,00
• Stella & Fortuna Ice Grand Rosé	26,00
• Stella & Fortuna Ice Grand Curvée	26,00
• Copa de Cava	6,00
• Mimoso Cava	6,50
• Bellini Cava	6,50
• Kir Royale Cava	6,50

## Por Copa

[Tinto]

• Marqués de Riscal, Rioja	3,90
• La Poda, Ribera del Duero	3,90

[Blanco]

• Marqués de Riscal Verdejo	3,90
• Marieta Rías Baixas	3,90
• Mara Godello	3,90

[Rosado]

• Marqués de Riscal Rioja	3,90
---------------------------	------

• Vermut	3,50
• Sangría	4,95
• Tinto de Verano	4,75

## Vinos sin azúcar

• Vino Blanco, Pure the Winery	21,00
• Vino Blanco Espumoso, Pure the Winery	21,00



# el Velazquez <sup>17</sup>

Síguenos en Instagram @elvelazquez17

Suplemento del 10% en terraza

## Carta de Cócteles

Cócteles	9,50
Combinados Clásicos	9,50
Comb. Premium	12,00

### • Bloddy Mary

Vodka, zumo de tomate aliñado con zumo de limón, salsa Worcestershire

### • Berry Vodka

Vodka, zumo de mora y caramelo crispy de frambuesa

### • Espresso Martini

Vodka, Kahlúa y café espresso

### • Daiquiri de Maracuyá

Ron blanco, zumo de maracuyá y hielo picado

### • Original Dry Martini

Ginebra y Dry Vermouth con twist de limón o aceituna

### • Aperol Spritz

Aperol, cava, soda y rodaja de naranja

### • Pimm's No. 1

Pimm's No. 1 con ginger ale, limón y menta

### • Moscow Mule

Vodka, lima y ginger beer

### • Caipiriña

Cachaça, azúcar morena y zumo de lima

### • Piña Colada

Ron blanco, zumo de piña, crema de coco y zumo de limón

### • Margarita

Tequila, sirope de agrave, zumo de limón y triple sec

### • Mojito Clásico

Ron blanco, hojas de menta, zumo de lima, soda y azúcar

### • Pisco Sour

Pisco, zumo de limón, sirope de agave, amargo de Angostura y clara de huevo

## Gin & Tonic

### • Martin Miller

Acompañado de tónica Fever Tree, twist de lima y bayas de enebro

### • Hendricks

Acompañado de rodajas de pepino fresco y bayas de enebro

### • Bulldog

Acompañado de cardamomo y lima

### • London N° 1

Acompañado de rodajas de pomelo y twist de lima

### • Gin Mare

Acompañado de bayas de enebro y un ramito de romero

### • G'vine

Servido con bayas de enebro y uvas

### • Puerto de Indias

Acompañado de fresas y twist de naranja

### • Citadelle

Acompañado de twist de limón y rodaja de lima

### • Brockmas

Acompañado de fresas, twist de pomelo y bayas de enebro

## Cervezas

• Doble Mahou	3,60
• Triple Mahou	5,00
• Alhambra	4,50
• Maestra Mahou	4,50
• IPA Mahou	4,00
• Mahou sin gluten	4,00
• Mahou sin alcohol	4,00
• Mahou Tostada 0,0	4,00
• Corona	4,00
• Casimiro Trigo (Wheat)	4,00
• Dunkel Mahou	4,00