

el Velazquez 17

Síguenos en Instagram: @elvelazquez17

Vinos Tintos

[Vinos D.O Rioja]

• Marqués de Arienzo	20,00
• Ramón Bilbao Edición Limitada	30,00
• Marqués de Riscal	35,00
• Marqués de Murrieta	40,00
• Remelluri	42,00
• Contino	42,00
• Cosme Palacio	43,00
• Predicador	55,00

[Vinos D.O. Ribera del Duero]

• La Poda	20,00
• Pruno	24,00
• Emilio Moro	35,00
• Cepa 21	32,00

[Vinos D.O. Castilla y León]

• Mauro	65,00
---------	-------

[Vinos D.O. Extremadura]

• Habla del Silencio	24,00
----------------------	-------

Vinos Blancos

• Marqués de Riscal - Verdejo	20,00
• Marqués de Riscal Orgánico Sauvignon Blanc 2019	22,00
• José Pariente Verdejo	24,00

[Godello]

• Viñaredo	22,00
• El Aeronauta	34,00

[Vinos Rías Baixas]

• La Poda Bod. Entrecanales Domecq	24,00
• Terras Gauda	30,00
• Santiago Ruiz	32,00

Rosados

• Marqués de Riscal	20,00
• Muga	22,00

Champagne y Cava

• Laurent Perrier Champagne Brut	65,00
• Laurent Perrier Champagne - Copa	14,00
• Laurent Perrier Chamñpagne Rosé	110,00
• Roger Goular Cava	28,00
• Roger Goular Cava - Copa	7,00

Por Copa

[Tinto]

• Marqués de Arienzo, Rioja	4,00
• La Poda, Ribera del Duero	5,00

[Blanco]

• Marqués de Riscal Verdejo	4,00
• La Poda Rías Baixas	5,50
• Viñaredo Godello	5,50

[Rosado]

• Marqués de Riscal Rioja	4,00
---------------------------	------

• Vermut	4,00
----------	------

• Tinto de Verano <small>vinos sin azúcar</small>	4,75
---	------



el Velazquez ¹⁷

Síguenos en Instagram @elvelazquez17

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