MALABAR

★ BISTRÓ NÓMADA ★

ESPUMOSOS

	750ml
Nicolas Maillart. Pinot Noir, Chardonnay y Meunier. Premier Cru Champagne	63€
Tantum Ergo Rosé Pinot Noir D.O. Cava.	44€
Els Talls. Xarel-lo y Garnacha. Pet Nat. Sant Jaume Sessoliveres	39€
Inat. Garnacha. Pet- Nat Rosado. Ávila	27€

VINOS BLANCOS

	750ml/150ml
Chateau de Aigueville. Viognier, Rousanne. AOC Cotes du Rhone	26€/5,7€
La Bota de Doré. Chasselas Doré. Cebreros.	42€/8,9€
Schieferkopf. Riesling Trocken. Baden.	31€/6,7€
Flor de Marela. Semidulce. Zalema y Moscatel de Alejandría. *Huelva*	23€/5,1€
Sking or Queen. Albillo Real. Orange Wine. D.O.P. Cebreros	23€/5,1€
Friki. Albillo, Palomino, Verdejo... Orange Wine. Pampliega, Burgos	39€/8,3€
La Chanin. Albillo Real. Orange Wine. D.O.P. Cebreros	29€/6,3€
Loalto. Tardana. Venta del Moro, Valencia	28€/6,1€
Montbarbon. Chardonnay. Bourgogne. AOC Viré Clessé	42€/8,9€

ROSADOS

	750ml/150ml
KPI.Garnacha *DO Vinos de Cebreros*	27€/5,9€
Hoyanco Rosae. Garnacha. D.O.P. Cebreros	22€/4,9€
Hika. Hondarribi Beltza. *DO Getariako Txakolina*	23€/5,1€

TINTOS

	750ml/150ml
Abade de Couto. Sausón, Caiño Tinto y Brancellao. D.O. Rias Baixas	21,5€/4,8€
Loalto. Bobal. Venta del Moro. Valencia	28€/6,1€
Son Grau Gran. Escursac. Mallorca.	39€/8,3€
Mi Lugar. *Tempranillo y Garnacha. DOC Rioja*	35€/7,5€
La Viña de Ayer. Garnacha. *DOP Cebreros*	24€/5,3€
Domaine Charvin. Monastrell, Garnacha y Cariñena *AOC Côtes du Rhone*	37€/7,9€
Viña de los Pinos. Mencia *DO Bierzo*	32€/6,9€
El Mentridano. Garnacha. *DO Méntrida*	37€/7,9€
La Cariñena de La Mujer Cañón. Cariñena. Cadalso de los Vidrios, Madrid	56€/11,7€
La Guinardera. Garnacha. D.O.Q Priorat	48€/10,1€
Vincent Girardin. Pinot Noir. *AOC Bourgogne*	55€/11,5€
Viña Cubillo. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano *DOC Rioja*	38€/8,1€
Cavarrosa Alta. Merlot. *Pampliega, Burgos.*	38€/8,1€
D. Charvin. Garnacha, Monastrell, Syrah. *AOC Chateauneuf du Pape*	75€/15,5€
Preludio de Sei Solo. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	56€/11,7€
Cuesta del Tejar. Garnacha. D.O.P. Cebreros	42€/8,9€

GENEROSOS Y DULCES (Selección Malabar Bistro)

Fino	5€
Amontillado	9,5€
Oloroso	6€
Palo Cortado	6,5€
Cream	4€
Mistela	3,5€
Tejemaneje (Vino de Hielo)	7€
Justino´s Rain Water (Madeira)	9€

WHISKY

The Balvenie. Single Malt Scotch. Speyside. 12 años. Complejo, intenso y cremoso. Para tomar solo. 12€

Bankhall. Elaborado en Inglaterra y afinado en barrica de Bourbon. Ligero y equilibrado. 9€

Makers Mark. Kentucky Bourbon elaborado con trigo blando rojo de invierno. Aromático y carameloso. Para tomar solo o con hielo. 10€

RON

Dos Maderas. Rones del Caribe, Barbados y Guayana. 5 años de envejecimiento en el Caribe y 3 en Jerez. Para tomar solo o con hielo. 9€

Kraken. Rones del Caribe especiados con Vainilla, Canela y Caramelo. Dulce y aromático. Para combinar. 9€

Zacapa 23. Ron de Guatemala añejado por Criaderas y soleras a 2300msnm. Para tomar solo. 13€

GINEBRA

Gin Monti. London Dry elaborada en Los Molinos, con agua de la sierra de Guadarrama. Seca y aromática. Para tomar en Gintonic u on the rock 12€

Martín Sesse. Ginebra de Madrid. Aromática, cítrica y ligeramente dulce. Para combinar. 11€

