

OS PRESENTAMOS
NUESTRA OFERTA GATRONÓMICA DE
A LA BRASA Y DOKI DOKI

A LA BRASA

TABERNA MEDITERRÁNEA

DOKI DOKI
— 焼き A LA BRASA —

TELEFONO DE PEDIDOS 968 52 41 54
O POR WHATSAPP A 605924212



ALÉRGENOS

*REPARTO GRATUITO EN CARTAGENA CENTRO CON PEDIDO MÍNIMO 50€
(CONSULTAR ZONAS EXACTAS AL REALIZAR PEDIDO)

“RECOMENDACIONES”

OSTRA GUILARDEAU Nº2 AL NATURAL 4.50 €

**TEMPURA DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA CON RAIZ DE
LOTO Y BACALAO** 19.50 €

PREGUNTE POR NUESTRO PESCADO DE LONJA: LECHA, PARGO, MUJOL...

“PARA ABRIR BOCA”

CROQUETA DE GAMBA ROJA CON COLA DE CARABINERO 4.50 €

Hecha con gamba roja , leche ecológica y rebozada con panko

"SAAM" PAPEL DE ARROZ RELLENO DE TERNERA Y CERDO 8.75 €

y verduras 2 und.

“ENTRANTES”

**PATA DE PULPO COCIDO EN CASA CON MOUSSELINE DE PATATA,
ACEITE DE SOBRASADA Y CHIPS DE ALCACHOFA** 18.00€

**CARPACCIO DE VACA MADURADA CON VINAGRETA DE LIMÓN/
LIMÓN/YUZU Y QUESO DE OVEJA RUPERTO** 14.00 €

ROCAS DE QUESO OVEJA RUPERTO 12.00 €

Queso producido en San Javier, de leche curda de oveja con corteza enmohecida comestible

RISOTTO VERDE DE ATÚN ROJO Y GAMBA ROJA 18.00 €

“HUEVOS”

HUEVOS ECOLÓGICOS

HUEVO BAJA TEMPERATURA “FRITO” CON TRUFA Y SETAS 16.50 €

Con Parmentier y trufa TUBER AESTIVUM. Nuestra forma de hacer un plato de siempre

“ENTRANTES ZONA CRUDO”

GUACAMOLE CASERO CON TAQUITOS DE ATÚN ROJO	14.00 €
TARTAR DE ATÚN ROJO CON TOQUE DE ACEITE PICUAL	19.00 €
MILHOJA DE OTORO DE ROJO CON GUACAMOLE Y TRUFA <small>O'toro es la parte mas infiltrada del atún rojo. Terminada con guacamole y trufa</small>	16.00 €
SASHIMI DE ATUN ROJO DE ALMADABRA	16.00 €
CEVICHE MIXTO <small>de pescado y marisco, terminado con cabezas de camaron rojo y toque de aji amarillo y leche de tigre</small>	18.00 €

“ENSALADAS”

CAESAR CON SASHIMI DE ANGUS MADURADO, QUESO RUPERTO Y HUEVO <small>Queso producido en San Javier, de leche curda de oveja con corteza enmoheciada comestible</small>	12.50 €
TOMATE ESCALDADO CON TUNIDO CONFITADO EN ACEITE Y CHIPS DE ALCACHOFA	12.50 €
BURRATA CON TOMATE AHUMADA Y TARTUFATA	14.50 €

“ARROCES”

RISOTTO VERDE DE ATUN ROJO Y GAMBA ROJA 18.00 €/PERSONA

ARROZ “SEÑORET” TERMINADO AL HORNO DE CARBÓN 18.00 €/PERSONA

MIN 2 pax. Nuestra version del Señoret, terminado en el horno de carbón.

“PESCADOS”

IJADA ATÚN ROJO BRASA 25.00 €

BACALAO A LA BRASA 18.00 €

BACALAO CON CREMA DE ALMENDRAS 19.50 €

DENTÓN DE CABO DE PALOS A LA BRASA 22.00 €

“DOKI DOKI COMIDA JAPONESA”

POKE Y ENTRANTES

GYOZAS DE PATO 6 unidades	13.00 €
POKE BOWL ATÚN, WAKAME, ARROZ Y CEBOLLA TIERNA y salsa especial	16.00 €
POKE BOWL SALMÓN, BROTES, ARROZ y salsa especial	16.00 €
FUTOMAKI TEMPORIZADO CON SALMON TIKA y mahonesa de mostaza antigua con miel (12 unidades)	18.00 €

NIGUIRIS

NIGUIRI ATÚN 2 unidades	5.00 €
NIGUIRI SALMÓN 2 unidades	4.60 €
NIGUIRI DE ATÚN FLAMBEADO CON FOIE Y REDUCCION DE VINO 2 unidades	6.00 €
NIGUIRI SALMÓN CON MOJO KOREANO Y LIMA FRESCA 2 unidades	6.00 €

URAMAKIS Y SASHIMI

URAMAKI ATÚN KING CON FOIE CARMELIZADO 8 piezas	16.00 €
URAMAKI DE SALMÓN CON TARTAR TIKA MASALA 6 piezas	14.50 €
MAKI TEMPORIZADO CON TARTAR DE ATÚN PICANTÓN 8 piezas	16.00 €
URAMAKI ESPECIAL SALMÓN KING 8 piezas	14.50 €
URAMAKI ESPECIAL DE ATÚN PICANTÓN 8 piezas	14.50 €

COMBINADOS

NIGUIRI URAMAKI 10 PIEZAS 2 nigiri, 8 uramaki	16.00 €
SUSHI VARIADO 18 PIEZAS 8 uramaki, 4 nigiri, 6 maki	27.00 €
SUSHI VARIADO 26 PIEZAS 16 uramaki, 4 nigiri, 6 maki	35.50 €

“RECOMENDACIONES DOKI DOKI”

URAMAKI SUPER KING CON PURÉ DE MANGO POLVO DE KIKOS Y ALGA WAKAME 8 unidades	18.00 €
MAKI TEMPORIZADO CON TARTAR ATÚN PICANTÓN 8 unidades	16.00 €

“CARNES”

Nuestro vacuno se conserva en cámara Dry aged donde controlamos además de la temperatura la humedad, para conseguir una maduración óptima. Todas nuestras carnes incluyen la guarnición.

HECHAS EN HORNO DE CARBÓN

SOLOMILLO DE ANGUS BLACK MADURADO 30 DÍAS	23.00 €
ENTRECOT DE ANGUS BLACK MADURACIÓN 70 DÍAS	33.00 €
CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL <small>Piezas servidas sin tapa ni tecla</small>	65.00 €/KG
PRESA IBERICA 100% BELLOTA A LA BRASA	18.00 €

“POSTRES”

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA Y CON GUARNICIÓN

TARTA DE QUESO	6.00 €
MUERTE POR CHOCOLATE	5.75 €
TULIPA DE HELADO CHOCOLATE Y NARANJA	6.00 €
TULIPA DE HELADO MANGO Y MARACUYA	6.00 €
TORRIJA A LA PLANCHA	6.50 €

“MENÚ ESPECIAL MEDIO DÍA”

DE MARTES A VIERNES MEDIODÍA (FESTIVOS Y VISPERAS DE FESTIVOS NO INCLUIDOS)

ENTRANTES A ELEGIR, UNO DE CADA GRUPO



ENSALADA DE TOMATE Y BONITO CONFITADO EN ACEITE
O
GUACAMOLE CON TARTAR DE ATÚN



PULPO CON MOUSSELINE DE PATATAS Y ACEITE DE SOBRASADA
O
TEMPURA DE GAMBON CON PISTACHO Y MAHONESA CÍTRICA



CROQUETA DE PUERRO CON SASHIMI DE TERNERA Y TARTUFATA

PRINCIPAL A ELEGIR



BACALAO CON SALSA DE ALMENDRAS
O



TACO DE TERNERA A LA BRASA CON SALSA DEMI-GLACE

POSTRE Y UNA BEBIDA

Copa de vino de la casa, cerveza, agua o refresco

19,50 €



“CARTA DE VINOS”

CASA TOMÁS
– Grupo desde 1936 –

“TINTOS DE LA REGIÓN DE MURCIA”



18 €

CARCHELO CIENTO 80

12 meses roble francés. Monastrell, Syrah, Cabarnet Sauvignon y Tempranillo. Un vino con aromas afrutados, envueltos por suaves notas especiadas como regaliz y pimienta negra. Bien estructurado, complejo y sabroso.

DE NARIZ

Tinto Monastrell. Bodegas Barahonda – D.O Yecla
Viñedos de pie franco de más de 50 años a más de 850 metros de altitud criados en barricas de 500 litros durante 8 meses. Es equilibrado y redondo en el centro de boca. Fruto de la propia regulación de la planta.

18,50 €

EL BORDE BODEGAS DEL ROSARIO BULLAS

Es un tinto ecológico elaborado con uvas del paraje El Llano del Sastre, en el valle Venta del Pino.
La crianza tiene lugar entre 10 y 12 meses en medio almudes de 500 litros. Hechizante, el perfume revela aromas de frutos rojos y negros crujientes, cereza, regaliz y notas especiadas.

18,50 €

BARAHONDA ORGANIC BARRICA 2019

60% Monastrell, 40% Syrah
La apuesta más 'eco-friendly' de Bodegas Barahonda.
Un vino pensado para los que saben valorar la viticultura hecho a partir de un viñedo cultivado sin pesticidas y con prácticas no agresivas con el medioambiente. Elaborado mediante un 'coupage' de Monastrell y Syrah, este tinto con buena intensidad frutal se muestra fresco, intenso y sabroso.

18,50 €

JUAN GIL

Crianza de 12 meses en roble francés 100%monastrell eco
Es un vino de un color rojo intenso. Muy aromático. Predominan los aromas a fruta roja madura, pasas, especias y un toque tostado de la barrica.

19,50 €

BRUTO

Vino Tinto que elabora la Bodega Juan Gil en la D.O. Jumilla.
Bruto es un monovarietal de la uva Monastrell que ha fermentado en depositos de acero inoxidable durante 25 días a una temperatura controlada, su posterior crianza en roble francés y americano durante 24 meses. En nariz aparecen aromas a fruta negra madura y chocolate. En boca voluminoso y denso. Licoroso y equilibrado. Final largo y persistente.

40 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 86 14

“TINTOS DO RIOJA”



17 €



3,75 €

AÑARES CRIANZA

Tempranillo 90%, Garnacha, Mazuelo y Graciano 10%. Crianza de 12 a 14 meses en barrica de roble y al menos 4 meses en botella. Rojo cerezo vivo y brillante con reflejos púrpura. Aromas netamente frutales con notas especiadas, ahumadas y balsámicas.

RAMÓN BILBAO CRIANZA

17 €

3 €

Tempranillo. Crianza 14 meses. Rojo granate, con aromas de fruta negra fresca como la mora y la zarzamora, regaliz y notas dulces de nuez moscada. En paladar es intenso.

BAIGORRI CRIANZA

19,50 €

Tempranillo (90%), Garnacha (5%) y otras. Crianza 14 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%). Vino de color picota intenso de capa media alta. Sobresalen aromas a fruta negra y fruta compotada, espacias y lácteos.

BAIGORRI BELUS

28 €

Bodegas Baigorri, Samaniego - Rioja Alavesa, Variedades mazuelo, tempranillo y garnacha. Larga fermentación en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica en barricas de roble francés y la crianza en barricas nuevas de roble francés, que se alarga durante 8 meses.

RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA

20 €

100% Tempranillo. Vino rojo rubí con notas de uva negra, madura y crianza en barricas nobles durante 15 meses. En boca es largo, con peso y presencia del terroir.

MUGA CRIANZA

24 €

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano. 22 meses de crianza en barricas de roble. Color brillante rojo rubí, de capa media y ribete granate. Intenso y complejo en nariz, en boca es equilibrado, con un tanino suave y buena acidez.

MARQUES DE MURRIETA RESERVA

28 €

83% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha. 20 meses en barricas de roble americano. Amplio abanico de aromas de fruta roja madura con matices de violetas secas, pimienta roja, tomillo y grafito. En boca, es intenso, tremendamente expresivo y bien armado, con gran carga frutal y un largo final.

RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL

30 €

Tempranillo 20 meses de crianza en roble francés. 100 % Tempranillo y algunas cepas sueltas de variedades blancas (Malvasía y Garnacha). Vino de color rojo cereza con capa alta. Aromas a mora y regaliz con notas de clavo y grafito. Vivo en boca con sensación de ciruelas, balsámica y mineral.

IZADI EL REGALO

28 €

Este vino es un coupage de las variedades Tempranillo (90%) Graciano, Garnacha y Mazuelo (10% entre las tres). Vino tinto Envejecido en madera. 20 meses en barrica de roble francés y americano.



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII

Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41

Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14

Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII

Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII

Tif 968 52 86 14

“TINTOS DO RIBERA DEL DUERO”



16 €



2,80 €

VALTRAVIESO FINCA SANTA MARIA

6 meses de crianza de roble francés y americano
Tinta Fina principalmente, Cabernet Sauvignon y Merlot

LC FINCA EL LINDE BODEGAS LÓPEZ CRISTOBAL

95% Tinta del País, 5% Merlot.
La uva del López Cristóbal Roble procede de la finca La Linde. El viñedo tiene unos 20 años y crece a una altitud de 770 metros crianza de 3 meses en roble francés

16,75 €

MONTECASTRO

95% Tinto Fino-5%Merlot. Rendimiento: 30hl/ha después de selección
Tiempo de crianza: 16 meses en barricas de Roble Francés

25 €

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA

Tempranillo - 5 meses de crianza
Joven, alegre y fresco, de acidez vibrante

33 €

CRUZ DE ALBA CRIANZA

Tempranillo 15 meses de crianza en barrica
De corte moderno, afrutado, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca

24 €

MATARROMERA CRIANZA

Tempranillo. 12 meses de crianza
Intenso y complejo, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca.

33 €

PAGO DE CARROVEJAS

93% tinto fino, 4% Cabernet sauvignon- 3% merlot- 12 meses de Crianza
Intenso, elegante, estructurado, un vino rotundo y vibrante

40 €

HACIENDA MONASTERIO

85% Tinta del país, 10% Cabernet-Sauvignon - 5% Merlot - 2% Malbec.
18 meses en barricas de Roble Francés de Allier.

45 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 86 14

“TINTOS OTRAS D.O.”

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Petit verdot y Garnacha
Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero
12 Meses en barricas de roble francés y americano



36 €

MAURO

90% Tempranillo, 10% otras variedades. Tierra de Castilla y León
Crianza durante 15 meses en fudres y barricas de roble francés y americano de distintas edades.

Notas de cata: Color rojo cereza brillante. Exuberante nariz con presencia dominante de generosa fruta roja sobre fondo floral. Graso y delicado con impecable madurez de taninos bien tamizados que arropan un conjunto opulento y equilibrado.

42 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 86 14

“NUESTROS BLANCOS”



16 €



3 €

JUAN GIL

Vino seco obtenido a partir de viñedos de Moscatel de Grano Menudo, localizados en colinas de suaves pendientes a una altura aproximada de 700 metros, en el valle de la Aragona que se encuentra al norte de Jumilla donde los suelos calizos, un clima seco y muchas horas de exposición solar crean un microclima ideal para el cultivo de esta variedad.

RAMÓN BILBAO VERDEJO

16 €

Verdejo.

Notas de frutas maduras casi compotadas junto con delicados tonos herbáceos y toques anisados. En boca es alegre y expresivo pero con un tacto glicérico y estructurado dónde se equilibra una placentera mineralidad con los balsámicos y sutiles notas de repostería.

SEÑORIO DE LIZINIA SOBRE LIAS

16 €

Verdejo con un ligero paso por madera que junto al criado de sus lías, consigue un equilibrio perfecto entre nariz y boca. De gran intensidad aromática, limpio y sin defectos, ideal para disfrutar con cualquier tipo de comida.

FINCA VALDELAGUNDE SAUVIGNON BLANC

16 €

100% Sauvignon Blanc. Viñedos Familiares, La Seca - Valladolid

La uva se recoge de dos veces, con una diferencia de varios días, suficiente para que esta delicada variedad muestre diferentes características que serán importantes para buscar equilibrios de manera natural.

Tras la fermentación el vino reposará sobre su lía de 2 a 3 meses y se embotellará en un único lote.

LÓPEZ CRISTÓBAL ALBILLO

22 €

100% Albillo.

Crianza en barricas: 3 meses en barricas roble francés y 6 en botella. Color amarillo dorado.

Fresco y elegante en nariz, con toques tostados de gran armonía. Equilibrado en boca, con final largo y persistente. Vino serio, preparado para envejecer en botella.

MABAL BULLAS

16 €

Vino blanco de la variedad Macabeo. En nariz se aprecia gran complejidad aromática: cáscara verde de almendra, heno fresco, flores blancas y un delicado toque de vainilla y avellanas que habla de su estancia en roble francés.

MUGA

18 €

Viura, garnacha blanca y malvasia de la Rioja. Este vino presenta un bonito color amarillo pajizo.

En nariz es intenso y complejo apareciendo aromas florales (flores blancas, jazmín), de fruta de hueso (melocotón), cítricos (pomelo, limón), pera, manzana y plátano. Muy fino y elegante.

FINCA CALVESTRA

22 €

100% Meseguera. Bodega Mustiguillo está ubicada en el Terrerazo-Utiel (Valencia) y cuenta con 87 hectáreas de viñedo propio en el Pago El Terrerazo, un terroir que, por su singularidad, goza desde 2010, con el privilegio de ser una nueva D.O.P., también nombrado Vino de Pago.

A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia, 14
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 86 14

“NUESTROS BLANCOS”



16 €

FENTO

Treixadura ,Loureiro , Albariño y Godello

Es un vino elegante y complejo elaborado con una sabia combinación de variedades autóctonas en la que cada uva aporta sus particularidades al conjunto.

O PEQUEÑO MAÍN CUNA DEL RIBEIRO ALMA DE CARRAOVEJAS

19,50 €

Ribeiro .Treixadura ,Godello ,Albariño y Torrontés

expresa la diversidad y riqueza de Ribeiro. Una selección de variedades locales plantadas desde hace siglos en esta zona. Viñedos perfilados por el carácter minifundista del Valle de Avia en el que cada líneo o cada bancal tiene su propio espíritu.

BRUNO MURCIANO LAS BLANCAS

16 €

5 variedades de uva autóctonas de valencia. 61% Maris ancho, 9% Macabeo, 10% Malvasía, 12% Merseguera y otro 8% de Moscatel. En boca, resulta un vino seco con una agradable textura y un sabor repleto de frescor, así como un final cautivador.

VIOLON D'INGRES

18 €

IGP Alpilles, Francia.

100% chardonnay vino agradable en boca con una acidez final fresca y equilibrada.

MAR DE FRADES

22 €

Albariño. DO Rias Baixas. Fresco, fruta verde y cítricos, agradable acidez con potencia y estructura.

GRAN BAZAN AMBAR

25 €

Albariño.

Aromas de frutas tropicales, acidez y salinidad, untuoso y de final persistente.

GRAN VINO PAZO BARRANTES

50 €

100% la bodega gallega de Marques de Murrieta vino de guarda

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despallan y se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. Tras la fermentación, permanece 2 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable. 7 meses en depósito de acero inoxidable, un 15% en bodega de madera de acacia y 16 meses en botella.

QUINTA DO SIL

19 €

Godello, Valdeorras.

Quinta do Sil es el resultado de un sueño, poder elaborar en esta zona de grandes vinos blancos, complejos, aromáticos y de mucha personalidad.

A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 86 14



“ROSADOS, Y ESPUMOSOS”



BAIGORRI ROSADO

El Baigorri Rosado es un vino versátil y goloso capaz de adaptarse a un sinfín de situaciones. En su elaboración intervienen uvas de las variedades tempranillo y garnacha.

15 €

CAVA RIMARTS 18 BRUT - DO CAVA

Xarello, Macabeu, Parellada – 18 mese de crianza mínimo
Color amarillo alimonado con burbuja mediana elegante y persistente. De aroma fresco destacando flores y herbáceos. En boca se presenta amplio, cremoso y con un buen equilibrio entre azúcar y acidez.

19 €

MAESTRY DEL CASALE – LAMBRUSCO ROSADO

Lambrusco. Rosado brillante, de aromas afrutados y fresco al paladar con su aguja característica.

12 €

JUVE CAMPS RESERVA

Reserva familiar. Ecológico

25 €

CONDE DE HARO BRUT VINTAGE

Cava Brut de Bodegas Muga, una de las bodegas más emblemáticas de Haro y una de las pocas bodegas españolas que tiene su propia tonelería.

Este cava es un coupage de la variedad de uva Viura (90%) y Malvasía (10%) procedentes de los viñedos propios de la bodega situados en zonas altas en laderas orientadas al norte.

28 €

MÖET CHANDON

Brut imperial

55 €

VEUVE CLICQUOT

Brut

58 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 86 14

“GENEROSOS”



FINCA COLOSIA

Palomino.

Crianza en flor mínima de 3 años Color dorado con aroma delicado y punzante, salino y almendrado, ligero en paladar.

2,80 €

MANZANILLA COLOSIA

Palomino.

Crianza mínima de 3 años con el sistema de soleras y criaderas. Color amarillo brillante, con aromas elegantes y salinos. En boca es fresco con fino amargor y muy equilibrado.

2,80 €

CREAM COLOSIA

Pedro Ximénez, Palomino.

Crianza mínima de 4 años Vino dulce obtenido a partir de oloroso. Color oscuro. Aroma punzante y con cuerpo.

4 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII

Tlf 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41

Tlf 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14

Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII

Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII

Tlf 968 52 86 14