

BEBIDAS ALTERNATIVAS

En nuestra utopía alimentaria no existen los refrescos azucarados con una lista infinita de ingredientes, casi todos artificiales. Mientras se cumple nuestro sueño, queremos probar a hacer una transición y ofreceremos bebidas alternativas, ecológicas, con ingredientes naturales y producidas en España. ¿Os apuntáis al cambio?

Cola Mama Bio

Un refresco de cola diferente y natural. Elaborado con malta, bergamota, limón y canela **3,5**

On Lemon Cola

Limonada con sabor a nueces de Kola **3,5**

On Lemon naranja

Limonada refrescante con un toque de zumo de naranja **3,5**

On Lemon lima

Limonada con un toque de zumo de lima **3,5**

Limonada Ekolo eco

Agua, limón y azúcar de caña. Nada más **3,5**

Kombucha On Flow

Escoge sabor: remolacha y mango, cítricos, té verde o manzana y canela **3,5**

Zumo de granada ecológico La Imperfecta

En Cullera, a 800m en línea recta del mar, se cultivan unas granadas dulces color rubí **3,5**

Zumo de arándano ecológico Araberry

Los arándanos en Cantabria van a ser más famosos que el plátano de Canarias **3,5**

Zumo de manzana Pago de Tolina

De manzanos que crecen en el Valle de Liébana y sin azúcar añadido **3,5**

CERVEZAS ARTESANAS

Cerveza La Bonita

De la costera de 2021. Edición limitada. Una Pilsen, rubia, fresquita y fácil de beber **3,5**

DouGall's Raquera

Una Pilsen rubia, clásica. Desde los muelles de Santander **3,5**

DouGall's 942 sin gluten

Una American Pale Ale que celebra su primera década. La niña bonita de esta fábrica de Cantabria **3,5**

DouGall's IPA 4

Para los amantes de las IPAs más refrescantes **3,5**

LOS CÓCTELES

Vermut El Machi

El clásico desde hace 130 años **2,95**

Vermut Siderit

El vermut cántabro que no tiene azúcares añadidos **2,95**

Bloody Mary

La versión santanderina del trago que se sirvió por primera vez en el Harry's Bar de París **6**

Gin tonic Siderit

Con la ginebra clásica o si quieres algo más atrevido prueba la versión gingerlime, hibisco o tankard **6,5**

Vodka tonic

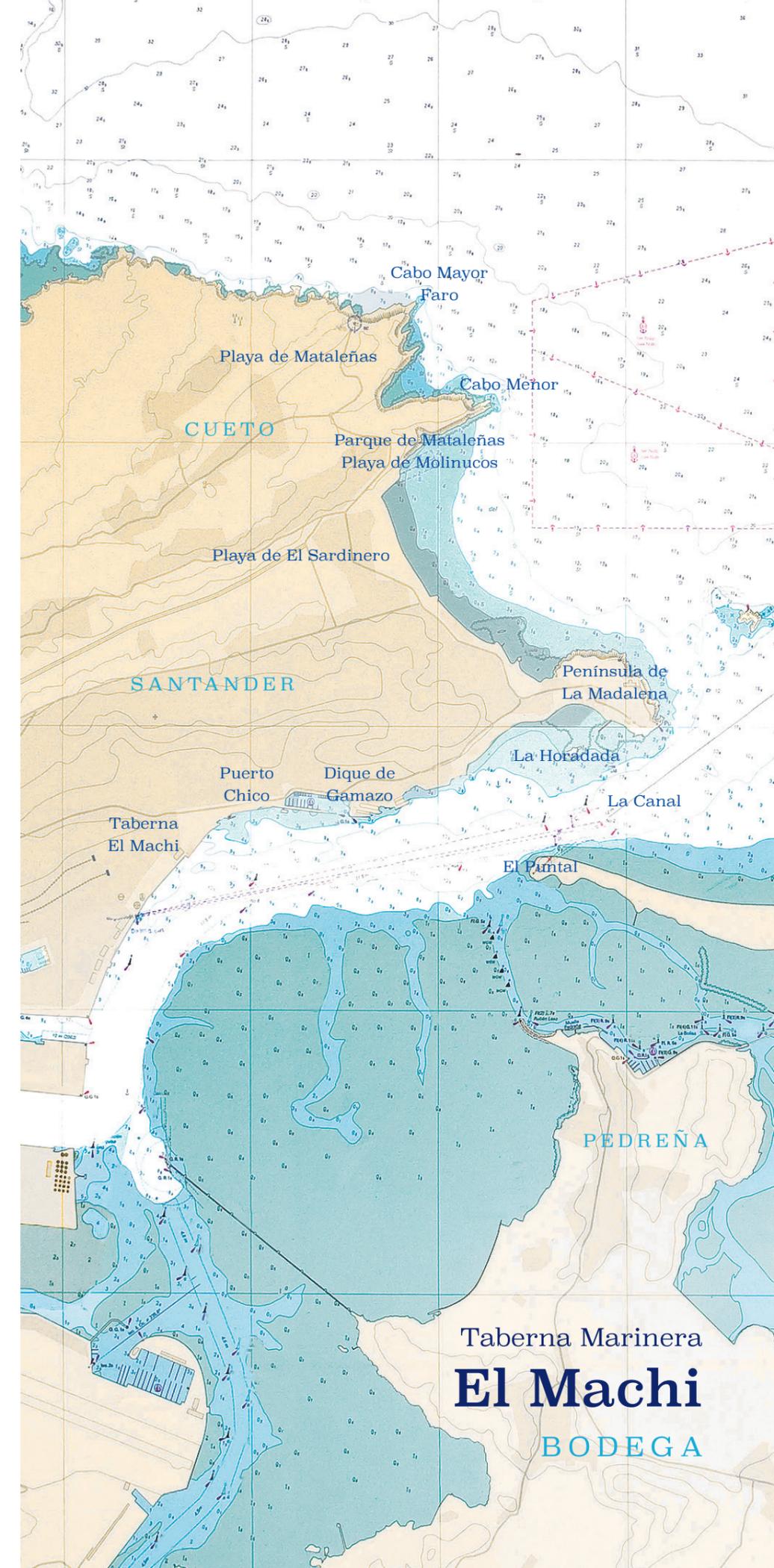
Vodka Lactée de Siderit, el único del mundo destilado de la leche **6,5**

SIN ALCOHOL

Cóctel para todos los públicos, para cuidarte y divertirte, para tu amiga embarazada y tu primo el atleta que mañana corre una maratón

Virgin Mary

Al estilo The Grenadier, en Belgravia **6**



BLANCOS

JF Arriezu Verdejo

Bodega Arriezu. Rueda. No puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Pero como todo en la vida, hay verdejos y verdejos. Este vino de José Felix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino ecológico te salta el olor a manzana de la uva verdejo y te atrapa como si no hubiera un mañana. Cuando bebemos este verdejo entendemos lo que dicen los de Castilla **19**

Enxebre

Bodega Condes de Albarei. Rías Baixas. Este vino habla de la historia de Galicia y Cambados. De albariños y las Rías Baixas, de veraneos a la gallega y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que se juntaron y unieron fuerzas hace 30 años para comercializar sus vinos. Este no es un albariño cualquiera, solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La sal en la uva se siente como se siente la brisa en la orilla. Se elabora con maceración carbónica tradicional y con tecnología puntera. Porque en Galicia lo uno va unido a lo otro. Y la fuerza del pequeño viticultor gallego junto a la técnica del maestro de enólogos, Pepe Hidalgo, se siente en cada trozo de la copa de vino **21**

Casona Micaela

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria. El vino blanco que más tarde se cosecha en España por dos motivos: porque el viñedo está orientado al norte y es mas frío y tiene menos sol, y porque está a 700 metros de altura en Cantabria. Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganchándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha **21**

Yenda Godello

Bodega Sel d'Aiz. Costa de Cantabria. Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas **21**

Sacabeira

Bodega Iria Otero. Rías Baixas. Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisa; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar. Un albariño a contracorriente, que dotes para envejecer, porque no todos los Rías Baixas tienen que ser del año **28**

TINTOS

J. F. Arriezu

Bodega Arriezu. Rioja Baja. Un vino para el día a día. Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía “de la casa”. Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás. Este proyecto es de José Félix, agricultor y bodeguero que encontró su vocación en la alegría de las vendimias junto a su abuelo. Es como un médico cirujano de viñedos en España. Le llaman de todas las bodegas porque tiene un don único: el conocimiento para hacer injertos en vides, y que salgan bien **20**

Aloxa

Bodega Ojuel. Rioja montañosa. Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven de 33 años que ha recuperado esa forma tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre, hace vinos con uvas de nombres como maturana, que solo existían antes, en viñedos de 1925. Tiene 39 pequeñas parcelas y prensa todo a mano. Si puedes, echa un ojo a su web y te enamorará (ojuelwine.com). El vino es fresco, ligero, de los que bebes y bebes y no dejas de beber **19**

Peña La Rosa

Bodega Fernández Eguíluz. Rioja eco. A veces la vida te ofrece descubrimientos como este. Dos hermanos, Pilar y Julián, con 13 hectáreas de viñedos que hacen un vino a la antigua, de maceración carbónica, que significa que hacen el vino con todo el racimo, no solo con las uvas. Pilar dice que son vinos de “glu, glu”. Y cuando lo pruebes se convertirá en uno de tus vinos de cabecera. Están en Ábalos, en las faldas de la Sierra de Cantabria, y por eso sus uvas, al estar tan altas, están tan sanas. Antes de hacer sus propios vinos vendían su uva a Muga. Y si Muga les compraba, será por algo **19**

Cuzcurrita Reserva

Castillo de Cuzcurrita. Rioja. Un castillo del s. XV en mitad de La Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín. Un viñedo eco digno de admiración. Y lo más importante, un vino que se deja beber a cualquier hora **27**

Ser Vivo y Natural

Páramo Arroyo. Ribera del Duero. Sin sulfitos. Llevan en ecológico desde el año 2.000, siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Comer unas chuletillas, vendimiar con ellos, seleccionar la uva y beber a su lado te hace entender por qué en su día Vega Sicilia les compraba las uvas. Su padre fundó la D.O. Ribera del Duero para conseguir mejores condiciones **21**

Paal 100% Syrah

Bodegas Caudalía. Navarra. Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es y ese nombre con dos aes. Es 100% shyrah, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Este proyecto de Iván y Raquel en la montaña baja de Navarra engancha como la vida misma. Por ese conocimiento de haber trabajado por todo el mundo, aprendiendo, y haber vuelto a sus orígenes para hacer este vino fermentado y guardado en depósitos de hormigón durante 18 meses al fresco de la bodega **21**

O de Sínodo

Bodegas Sínodo Vitivinícola. Rioja. Un vino que va más allá. Tres amigos que estudiaron juntos Enología se juntan para elaborar vino y recuperar viejos viñedos. Sínodo en griego significa camino. Cada vez que lo hemos bebido nos hemos reafirmado en el camino de apostar por vinos que te llevan a lugares diferentes **25**

Navardía Crianza eco

Bodegas Bagordi. Rioja. El vino fluye ya por 14 generaciones de este resistente clan. Los hermanos Fernando y Luis llevan ventaja en la producción ecológica, comenzaron al principio de los 90 cuando no había ni una docena de proyectos inscritos **22**

Mazas Roble

Bodegas Mazas. Toro. El que ha pasado por 4 meses de barrica, el Toro que no parece toro, suave y muy elegante **20**

Viña Real

Bodegas Cvne. Rioja. Llevamos con este vino desde que empezamos y nunca falla. Un vino de los que te gusta beber año tras año **20**

Eremus Joven eco

Bodegas Páramo Arroyo. Ribera del Duero Un vino del año fresco y sin sulfitos **19**

ROSADOS Y CAVA

Umea

Bodegas Caudalía. Vino de Navarra. Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado **19**

Navardía eco

Bodegas Bagordi. Vino de Navarra. Un rosado ecológico que crea fans de verdad. El que lo prueba, deja el blanco y el tinto durante un tiempo. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues hay documentos de que la familia Carcar tenía viñas entonces **19**

Cava Bisila Brut Nature

Bodega Ladrón de Lunas. Páramo Arroyo. Ribera del Duero. Chardonnay y macabeo **22**