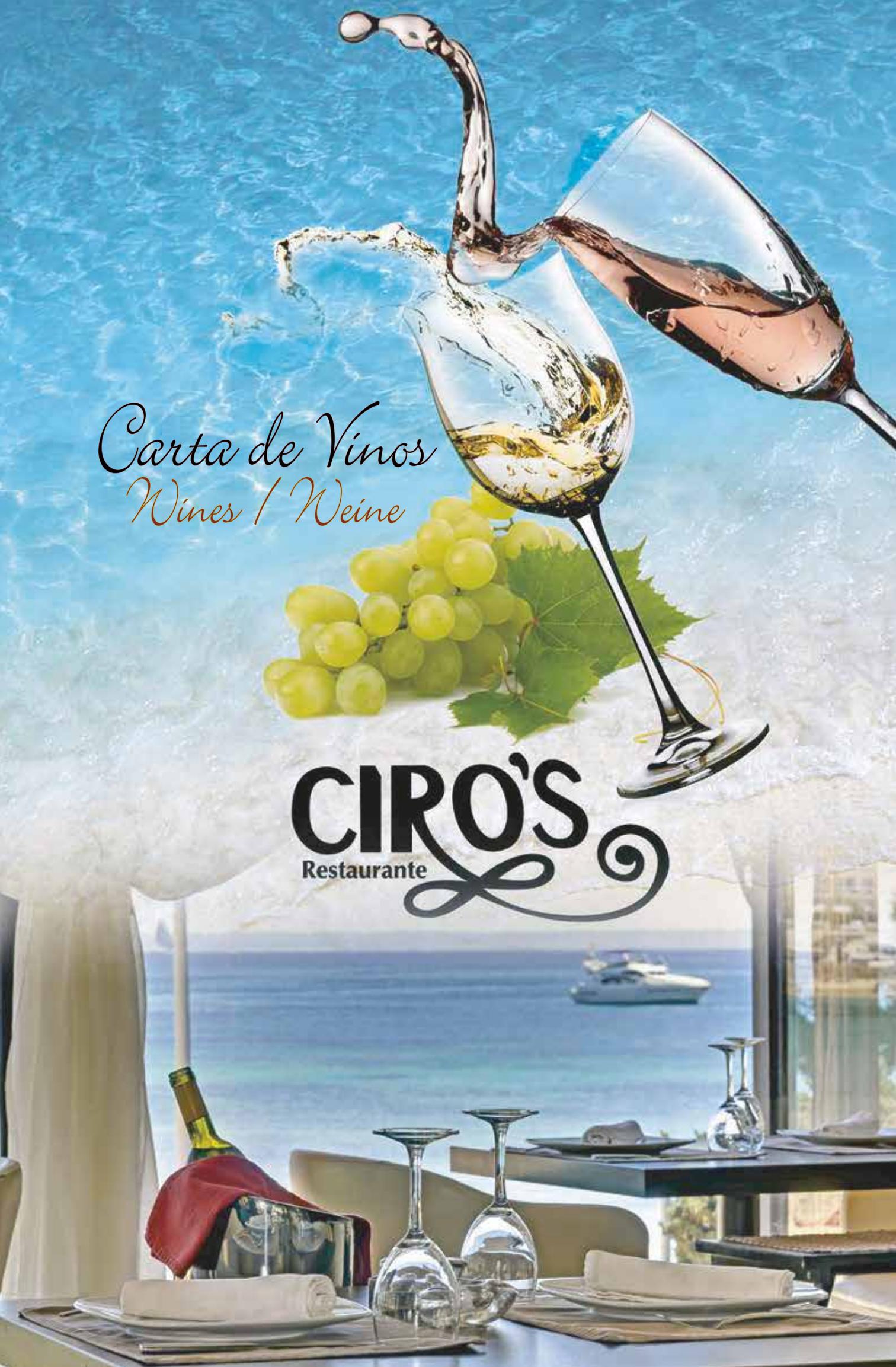


*Carta de Vinos*  
Wines / Weine

**CIRO'S**  
Restaurante



# Vino Blanco

White wine / Weisswein



● VINO DE LA CASA ..... 18,50€  
100% Albariño

## ● D.O. RIOJA

MARQUÉS DEL ATRIO ..... 19,50€  
Viura, Verdejo y Sauvignon Blanc

CAMPILLO ..... 22,50€  
85% Viura, 10% Chardonnay y 5% Malvasía. 6 meses en barrica

AZPILICUETA ..... 22,50€  
100% Viura - 6 meses en barrica

## ● D.O. RIAS BAIXAS

BOUZA DO REI ..... 22,50€  
100% Albariño

SANTIAGO RUÍZ ..... 25,50€  
100% Albariño

MAR DE FRADES ..... 26,50€  
100% Albariño

PAZO BAION ..... 26,50€  
100% Albariño

## ● D.O. RUEDA

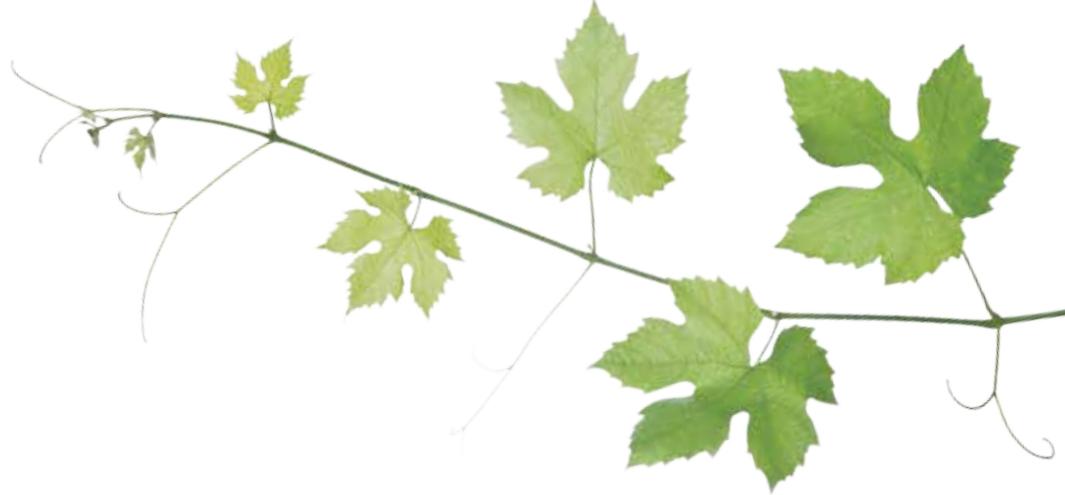
4 RAYAS (“FOUR LINES”) ..... 19,50€  
100% Verdejo

PROTOS ..... 21,50€  
100% Verdejo

PORTIA ..... 22,50€  
100% Verdejo

BICICLETAS Y PECES ..... 22,50€  
100% Sauvignon Blanc

MARQUÉS DE CÁCERES “Excellence” ..... 22,50€  
100% Sauvignon Blanc



## ● VINOS DE NAVARRA

**FORTIUS** ..... 19,50€

100% Chardonnay

## ● VINOS DE MALLORCA

**MACIÀ BATLE** ..... 24,50€

Premsal Blanc y Chardonnay

**TIANNA BOCCORIS** ..... 25,50€

45% Moll, 40% Sauvignon Blanc y 15% Giró Ros - 2 meses barrica

**STAIRWAY TO HEAVEN** ..... 29,50€

100% Sauvignon Blanc

**VERITAS BLANC de José L. Ferrer** ..... 26,50€

D.O. Binissalem - Moll y Chardonnay - 3 meses en barrica

NOTA DE CATA: Color amarillo con reflejos verdosos. Aspecto limpio y brillante. Aromas de fruta tropical, plátano, melocotón, junto a ligeras notas especiadas, balsámicas, fruto de la fermentación en barrica. Entrada suave y fresca, acidez equilibrada. Destaca por un paso de boca donde deja las sensaciones cremosas, fruta madura, cítrica, notas de mantequilla, levadura. Untuoso y suave. Ideal para combinar con pescados al horno y carnes blancas.

10% IVA INCLUIDO



VINO RECOMENDADO

# Vino Tinto

Red wine / Rotwein



## ● VINO DE LA CASA CRIANZA ..... 19,50€

100% Tempranillo

## ● D.O. RIOJA

### AZPILICUETA Crianza ..... 23,50€

75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano - 12 meses barrica

### MARQUÉS DE CÁCERES "Excellence" ..... 24,50€

100% Tempranillo - 14 meses en barrica

### CAMPILLO Crianza ..... 26,50€

100% Tempranillo - 18 meses en barrica

### FAUSTINO V Reserva ..... 28,50€

91% Tempranillo, 9% Mazuelo - 16 meses en barrica

### FAUSTINO I Gran Reserva ..... 38,50€

86% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo - 26 meses en barrica

## ● D.O. RIBERA DEL DUERO

### VALDERIVERO Crianza ..... 22,50€

100% Tempranillo - 14 meses en barrica

### PROTOS "9" Crianza ..... 24,50€

100% Tempranillo - 9 meses en barrica

### PORTIA Crianza ..... 25,50€

100% Tempranillo - 12 meses en barrica y 6 en botella

### EMILIO MORO Crianza ..... 38,50€

100% Tinta Fina - 12 meses en barrica

### PAGO DE CARRAOVEJAS Crianza ..... 65,50€

Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot - 12 meses en barrica



10% IVA INCLUIDO

## ● VINOS DE EXTREMADURA

**HABLA DEL SILENCIO.....** 26,50€

Sirah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet Franc

## ● VINOS DE MALLORCA

**MACIÀ BATLE 1856.....** 26,50€

Mantonegro, Merlot, Sirah y Cabernet Sauvignon

**TIANNA BOCCORIS.....** 28,50€

Mantonegro, Merlot, Callet, Sirah y Cabernet Sauvignon

8 meses barrica

**STAIRWAY TO HEAVEN.....** 36,50€

100% Sirah

**VERITAS VINYES VELLES de José L. Ferrer.....** 28,50€

D.O. Binissalem - Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Sirah y Callet

12 meses en barrica

### NOTA DE CATA:

Rojo intenso, brillante y glicérico. Reflejos violetas.

Aromas a frutas del bosque juntamente con notas ahumadas, especiadas y balsámicas. Equilibrado, intenso y estructurado gracias a los taninos dulces, largo y persistente. Aroma de boca intenso, torrefacto. Persistencia gustativa larga. Ideal para acompañar platos de carnes rojas.



# Vino Rosado

Rosé wine / Rosswein



● VINO DE LA CASA ..... 18,50€  
100% Tempranillo

## ● D.O. RIOJA

CAMPILLO ..... 20,50€  
100% Tempranillo

MARQUÉS DE CÁCERES "Excellence" ..... 21,50€  
Viura y Garnacha - Párido

## ● D.O. CIGALÉS

AIRE DE PROTOS ..... 21,50€  
60% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Albillo, 5% Verdejo, 5% Viura,  
5% Sauvignon Blanc y 5% Sirah

## ● VINOS DE NAVARRA

DOÑA ISABELLA ..... 21,50€  
100% Garnacha Grand Cuvée

## ● VINOS DE PORTUGAL

MATEUS ROSÉ ..... 19,50€  
Baga, Bastardo, Touriga Nacional y Tinta Roriz

## ● VINOS DE MALLORCA

MACIÀ BATLE ..... 23,50€  
Mantenegro, Merlot, Cabernet Sauvignon y Sirah

STAIRWAY TO HEAVEN ..... 28,50€  
90% Cabernet Sauvignon y 10% Sirah

VERITAS ROIG de José L. Ferrer ..... 25,50€  
D.O. Binissalem - Mantonegro

NOTA DE CATA: Color rosa claro, limpio y brillante. Nariz perfumada y persistente, aroma a pétalos de rosa, fruta blanca y sensaciones a frutas cítricas, destacando la naranja. Fresco y equilibrado. Aroma de boca intenso donde permanecen las sensaciones a fruta fresca. Persistencia aromática larga e intensa. Ideal para acompañar platos ligeros como mariscos, pescados y arroces.

# Cavas y Champagnes

## Cava & Champagne / Cava und Champagne

### ● CHAMPAGNES

**MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT** ..... 75,50€

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

**MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL** ..... 85,50€

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

**MOËT & CHANDON "ICE" IMPÉRIAL** ..... 95,50€

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

**POMMERY BRUT ROYAL** ..... 75,50€

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

**BOLLINGER BRUT ESPECIAL CUVÉE** ..... 85,50€

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

**DOM PÉRIGNON** ..... 325,50€

Pinot Noir y Chardonnay

### ● CAVAS

**MISTINGUETT BRUT RESERVA** ..... 24,50€

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

**ANNA DE CODORNIU - Sleever** ..... 25,50€

70% Chardonnay, 15% Parellada, 15% Xarello y Macabeo

**VERITAS BRUT NATURE de José L. Ferrer** ..... 26,50€

D.O. Binissalem - Moll

**VERITAS BRUT NATURE ROSAT de José L. Ferrer** ..... 26,50€

D.O. Binissalem - Mantonegro

NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo brillante, burbuja fina y constante. Complejo, aromas de fruta blanca, cítricos, hierbas aromáticas, hinojo y anisados, propios de la variedad autóctona Moll y conjuntado con los elegantes aromas producidos por la larga crianza con las lijas de las levaduras.

Seco. Final fresco y suave. Sensaciones aromáticas de fruta madura, intenso y cremoso. Final con ligeras sensaciones amargas.



# Cocktails

- **MARGARITA**

Tequila, Cointreau y Jugo de Limón

- **MOJITO**

Ron Blanco, Azúcar, Hojas de Menta, Soda y Jugo de Lima

- **CAIPIRINHA**

Cachaça, Azúcar, Hielo Frappé y Jugo de Lima

- **PIÑA COLADA**

Ron Blanco, Crema de Coco y Zumo de Piña

- **TEQUILA SUNRISE**

Tequila, Zumo de Naranja y Granadina

- **SEX ON THE BEACH**

Vodka, Licor de Melocotón, Zumo de Naranja y Granadina

- **DAIQUIRI**

Ron Blanco, Azúcar y Jugo de Limón

- **BLOODY MARY**

Vodka, Zumo de Tomate, Perrins, Tabasco y Jugo de Limón

- **COCO LOCO**

Ron Blanco, Crema de Coco y Licor de Coco

- **DRY MARTINI COCKTAIL**

Ginebra, Martini Seco y Limón

- **COSMOPOLITAN**

Vodka, Cointreau, Zumos de Lima y Arándanos

- **MANHATTAN**

Whisky Canadiense, Martini Dulce y Angostura

- **SAN FRANCISCO**

Vodka y Mix de Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Granadina

- **CHAMPAGNE COCKTAIL**

Champagne, Cognac, Azúcar y Angostura

- **BLUE "CIRO'S"**

Ron Blanco, Malibú, Licor de Plátano, Zumo Piña y Blue Curaçao



10,50€ cada combinado

10% IVA INCLUIDO

**CIRO'S**  
Restaurante