

*Vinos / Wines / Weine*



**CIRO'S**  
RESTAURANT

# Vino Blanco

White wine / Weisswein



● VINO DE LA CASA ..... 21,50€  
100% Albariño

## ● D.O. RIOJA

---

BERONIA ..... 25,50€  
100% Viura

CAMPILLO ..... 25,50€  
85% Viura, 10% Chardonnay y 5% Malvasía. 6 meses en barrica

AZPILICUETA ..... 25,50€  
100% Viura - 6 meses en barrica

## ● D.O. RIAS BAIXAS

---

BOUZA DO REI ..... 26,50€  
100% Albariño

SANTIAGO RUÍZ ..... 31,50€  
100% Albariño

MAR DE FRADES ..... 35,50€  
100% Albariño

PAZO BAION ..... 33,50€  
100% Albariño

## ● D.O. RUEDA

---

4 RAYAS ("FOUR LINES") ..... 23,50€  
100% Verdejo

PROTOS ..... 25,50€  
100% Verdejo

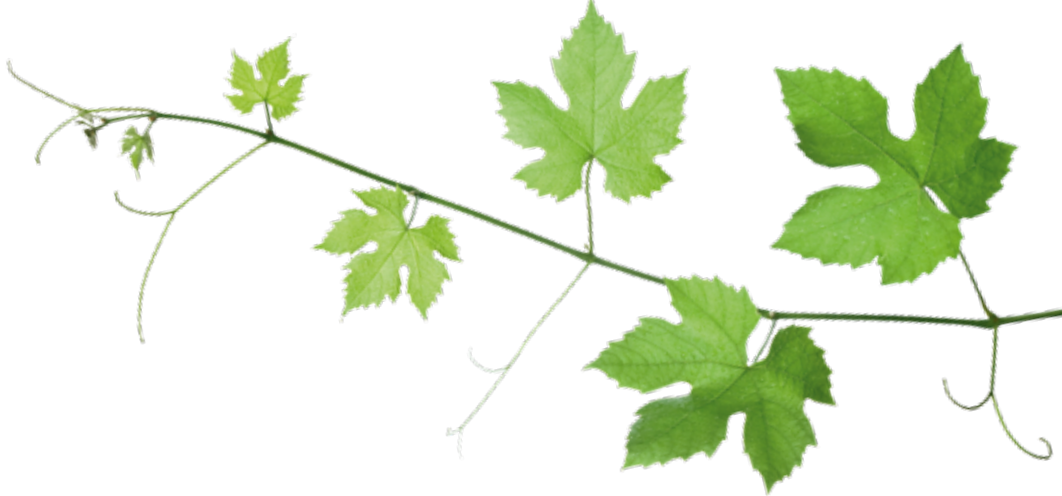
PORTIA ..... 26,50€  
100% Verdejo

BICICLETAS Y PECES ..... 26,50€  
100% Sauvignon Blanc

MARQUÉS DE CÁCERES "Excellence" ..... 28,50€  
100% Sauvignon Blanc



10% IVA INCLUIDO



### ● D.O. RIBERA DEL DUERO

---

VIRTUS "EL SUECO" ..... 36,50€  
*100% Albillo Mayor*

### ● D.O. BIERZO

---

GODELLA SELECCIÓN GODELLO ..... 35,50€  
*100% Godello - 8 meses en barrica*

### ● VINOS DE MALLORCA

---

MACIÀ BATLE ..... 26,50€  
*Prensal Blanc y Chardonnay*

TIANNA BOCCHORIS ..... 28,50€  
*45% Moll, 40% Sauvignon Blanc y 15% Giró Ros - 2 meses barrica*

STAIRWAY TO HEAVEN ..... 33,50€  
*100% Sauvignon Blanc*

VERITAS BLANC de José L. Ferrer ..... 31,50€  
*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.



# Vino Tinto

Red wine / Rotwein

● VINO DE LA CASA CRIANZA..... 23,50€  
100% Tempranillo

## ● D.O. RIOJA

---

BERONIA Crianza..... 26,50€  
91% Tempranillo, 8% Garnacha, 1% Mazuelo  
12 meses en bodega y 3 meses en botella

BERONIA "VIÑAS VIEJAS"..... 33,50€  
100% Tempranillo - 10 meses en bodega y 5 meses en botella

AZPILICUETA Crianza..... 28,50€  
75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano - 12 meses bodega

CAMPILLO Crianza..... 29,50€  
100% Tempranillo - 18 meses en bodega

MARQUÉS DE CÁCERES "EXCELLENCE"..... 29,50€  
100% Tempranillo - 14 meses en bodega

MARQUÉS DE CÁCERES "GAUDIUM"..... 58,50€  
95% Tempranillo, 5% Graciano - 20 meses en bodega

## ● D.O. RIBERA DEL DUERO

---

ARZUAGA Crianza..... 32,50€  
94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon y Merlot  
14 meses en bodega

PROTOS "9" Crianza..... 28,50€  
100% Tempranillo - 9 meses en bodega

PORTIA Crianza..... 28,50€  
100% Tempranillo - 12 meses en bodega y 6 en botella

EMILIO MORO Crianza..... 38,50€  
100% Tinta Fina - 12 meses en bodega

PAGO DE CARRAOVEJAS Crianza..... 65,50€  
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot - 12 meses en bodega



## ● D.O. TORO

---

GRAN COLEGIATA ..... 35,50€

*100% Tinta de Toro - 18 meses en barrica*

## ● VINOS DE EXTREMADURA

---

HABLA DEL SILENCIO ..... 29,50€

*Sirah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet Franc*

## ● VINOS DE MALLORCA

---

MACIÀ BATLE 1856 ..... 29,50€

*Mantonegro, Merlot, Sirah y Cabernet Sauvignon*

TIANNA BOCCHORIS ..... 33,50€

*Mantonegro, Merlot, Callet, Sirah y Cabernet Sauvignon*

*8 meses barrica*

STAIRWAY TO HEAVEN ..... 38,50€

*100% Sirah*

VERITAS VINYES VELLES de José L. Ferrer ..... 32,50€

*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 ..... 21,50€  
100% Tempranillo

## ● D.O. RIOJA

---

BERONIA ..... 26,50€  
Tempranillo y Garnacha

CAMPILLO ..... 26,50€  
100% Tempranillo

MARQUÉS DE CÁCERES "EXCELLENCE" ..... 26,50€  
Viura y Garnacha

ARZUAGA "ROSAE" ..... 31,50€  
100% Tempranillo

## ● D.O. CIGALÉS

---

AIRE DE PROTOS ..... 26,50€  
60% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Albillo, 5% Verdejo, 5% Viura,  
5% Sauvignon Blanc y 5% Sirah

## ● VINOS DE PORTUGAL

---

LANCERS ..... 22,50€  
Aragonés, Syrah, Touriga Nacional, Castelão y Trincadeira

MATEUS ROSÉ ..... 23,50€  
Baga, Bastardo, Touriga Nacional y Tinta Roriz

## ● VINOS DE MALLORCA

---

MACIÀ BATLE ..... 26,50€  
Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon y Sirah

ANAVA ROSAT ..... 32,50€  
100% Mantonegro

STAIRWAY TO HEAVEN ..... 33,50€  
90% Cabernet Sauvignon y 10% Sirah

VERITAS ROIG de José L. Ferrer ..... 31,50€  
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.

VINO RECOMENDADO

10% IVA INCLUIDO

# Cavas y Champagnes

*Cava & Champagne / Cava und Champagne*

## ● CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT ..... 85,50€

*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL ..... 95,50€

*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*

MOËT & CHANDON "ICE" IMPÉRIAL ..... 115,50€

*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*

POMMERY BRUT ROYAL ..... 95,50€

*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*

BOLLINGER BRUT ESPECIAL CUVÉE ..... 95,50€

*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*

DOM PÉRIGNON ..... 450,00€

*Pinot Noir y Chardonnay*

## ● CAVAS

MISTINGUETT BRUT RESERVA ..... 35,50€

*Macabeo, Xarel·lo y Parellada*

ANNA DE CODORNIU - Sleeve ..... 31,50€

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

VERITAS BRUT NATURE de José L. Ferrer ..... 33,50€

*D.O. Binissalem - Moll*

VERITAS BRUT NATURE ROSAT de José L. Ferrer ..... 33,50€

*D.O. Binissalem - Mantonegro*

NOTA DE CATA: Color rosa pálido, brillante, burbuja muy fina y constante.

Complejo, limpio, frutos del bosque, pétalos de rosa, hierbas aromáticas, junto con los elegantes aromas producidos por la crianza sobre lías.

Acidez equilibrada y fresca, seco, largo. 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*



**12,50€ cada combinado**  
10% IVA INCLUIDO

**CIRO'S**  
RESTAURANT