


## ENTRANTES / STARTERS

Tabla de quesos artesanos y embutidos de ternera de Madrid / Artisan cheese board and beef cold cuts from Madrid (6.8)	23,00 €
Jamón ibérico (80gr) con pan tostado y tomate rallado / Iberian ham (80 g) with toasted bread and grated tomato (6.8)	23,00 €
Croquetas del chef (ud): jamón ibérico o chorizo picante con chutney de tomate / Chef's croquettes (unit): Iberian ham with his own slice or spicy chorizo with tomato chutney (6.8.14)	2,50 €
Salmorejo de tomates al horno con burrata y almendra tostada / Roasted tomato salmorejo with burrata and toasted almonds (5.6.7.8)	14,00 €
Huevos rotos con gambón al ajillo sobre patatas chips / Broken eggs with garlic prawns over crispy potato chips (4.6.14)	18,00 €
 Huerta asada al carbón con ventresca y base de salmorejo / Charcoal-roasted vegetables with tuna belly and a salmorejo base (6.7.8.10.14)	16,00 €
Callos a la madrileña / Madrid-style callos (6.7)	14,00 €
Ensalada de quinoa ecológica y aguacate con vinagreta de fresas y pipas de calabaza / Organic quinoa and avocado salad with strawberry vinaigrette and pumpkin seeds (5.6.7)	15,00 €
Ensaladilla con mejillones en escabeche y mayonesa de piparras / Oliver salad with pickled mussels and piparra pepper mayonnaise (6.8.10.13.14)	15,00 €

## ENTREPANES / SANDWICHES\*

Brioche de chipirones crujientes, salsa tártara al pimentón ahumado y rúcula / Crispy baby squid brioche, smoked paprika tartar sauce and arugula (6.7.8.13.14)	17,00 €
Mollete de oreja con salsa brava y cebolla morada encurtida / Mollete bread with pork ear, brava sauce and pickled red onion (6.7)	14,00 €
Hamburguesa de pollo de corral crujiente con especias morunas, queso gorgonzola, mayonesa de curry y tomates secos / Crispy free-range chicken burger with Moorish spices with gorgonzola, curry mayonnaise and sun-dried tomatoes (5.6.7.8.14)	17,00 €
 Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, panceta confitada, queso de oveja de Miraflores, mayonesa trufada y pera / Grilled dry-aged beef burger with confit pork belly, Miraflores sheep's cheese, truffle mayonnaise and pear (5.6.7.8.14)	17,00 €
Croissant roll de carrillera ibérica glaseada, manzana ácida y chalota encurtida / Croissant roll with glazed Iberian pork cheek, tart apple and pickled shallots (5.6.7.14)	16,00 €

\*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

## PRINCIPALES / MAIN COURSES

Chuleta de ternera blanca a la brasa con chimichurri / Charcoal-grilled veal chop with chimichurri	28,00 €
Entraña al carbón / Charcoal-grilled skirt steak	17,00 €
Pulpo a la brasa / Grilled octopus (13)	27,00 €
Rodaballo a la brasa / Charcoal-grilled turbot (10)	28,00 €

## GUARNICIONES / SIDE DISHES

Ensalada de col, manzana y yogur / Coleslaw with apple and yogurt (8)	4,00 €
Patatas fritas / French fries (6)	4,00 €
Ensalada de hojas verdes / Green leaf salad (7.8)	4,00 €
Puré de boniato y berenjena ahumada / Sweet potato and smoked eggplant purée	4,00 €

## POSTRES / DESSERTS

Copa fresca de frutas de temporada con sorbete de frambuesa / Fresh seasonal fruit cup with raspberry sorbet	8,00 €
Piña caramelizada al horno con helado de caramelo y frutos rojos / Oven-caramelized pineapple with caramel ice cream and red berries (5.8.14)	8,00 €
Crep templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado de vainilla / Warm crêpe with apple compote, cream cheese, caramelized almonds and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Tarta de queso y dulce de leche con helado de vainilla / Cheesecake with dulce de leche and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Servicio de pan y aceite de oliva Virgen Extra / Bread service with extra virgin olive oil	2,50 €

# MENÚ DEL DÍA

## Daily Menu

### PRIMEROS / STARTERS

Tagliatelle al pesto con cherrys salteados / Tagliatelle in pesto taste sauteed with cherry tomatoes (5.6.7.14)

Gazpacho con garbanzos crujientes especiados al horno / Gazpacho with baked spicy crispy chickpeas (5.6.7.8)

Ajo blanco con uvas osmotizadas y salmón ahumado / White garlic with osmotized grapes and smoked salmon (5.6.7.10)

Ensalada de pimientos asados y berenjena con anchoa / Roast peppers with eggplant with anchovy salad (7.10)

### POSTRES / DESSERTS

Tiramisú / Tiramisu (5.6.8.14)

Banana asada con helado / Roast banana with ice-cream (5.8)

Cre moso de yogur y chocolate con sorbete de frambuesa / Yogurt and chocolate creamy with raspberry sorbet (5.7.8)

Tarta de la abuela con helado / Grandma cake with ice-cream (5.6.7.8.14)

### SEGUNDOS / MAINCOURSE

Carrilleras de cerdo en salsa con puré de boniato / Pork cheeks in sauce with sweet potato cream-soup (5.6.7.8)

Milanesa de ternera con pimientos de Padrón / Veal breaded steak with Padrón peppers (5.6.14)

Pulpito a la brasa con crema de patata trufada [supl. +3€] / Grilled octopus with truffled potato cream-soup [suppl. +3€] (5.8.13.14)

Poke de salmón / Salmon poke (5.6.7.10.11.12)

Menú Menu | Terraza Terrace  
**22€** | **24€**

(IVA incl.) (VAT incl.)

De lunes a viernes, en horario de comida.

Excepto festivos.

Available Monday to Friday, during lunch hours.

Except on bank holidays.

# MENÚ COCIDO

## "Cocido" Menu

En Antigua Embajada rendimos homenaje al auténtico Cocido Madrileño, elaborado con materias primas de proximidad y servido como manda la tradición: despacio, al centro y para disfrutar en buena compañía.

At Antigua Embajada, we pay tribute to the authentic Cocido Madrileño, crafted with locally sourced ingredients and served as tradition dictates: slowly, at the center of the table, and meant to be enjoyed in great company.

**29€**

(IVA incl.) (VAT incl.)

De lunes a domingo, en horario de comida / Available Monday to Sunday, during lunch hours

Menú servido a mesa completa / Menu served for the entire table


## ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramuces Lupins	Cacahuetes Peanuts	Apio Celery	Crustáceos Crustaceans	Frutos de cáscara Nuts	Gluten Gluten	Sulfitos Sulfites	Leche Milk	Mostaza Mustard	Pescado Fish	Sésamo Sesame	Soja Soy	Moluscos Mollusk	Huevo Egg


# PLATOS A LA CARTA



## ENTRANTES / STARTERS

<b>Tabla de quesos artesanos y embutidos de ternera de Madrid</b> Artisan cheese board and beef cold cuts from Madrid (6.8)	23,00 €
<b>Jamón ibérico (80gr) con pan tostado y tomate rallado</b> Iberian ham (80 g) with toasted bread and grated tomato (6.8)	23,00 €
<b>Croquetas del chef (ud): jamón ibérico o chorizo picante con chutney de tomate</b> Chef's croquettes (unit): Iberian ham with his own slice or spicy chorizo with tomato chutney (6.8.14)	2,50 €
<b>Salmorejo de tomates al horno con burrata y almendra tostada</b> Roasted tomato salmorejo with burrata and toasted almonds (5.6.7.8)	14,00 €
<b>Huevos rotos con gambón al ajillo sobre patatas chips</b> Broken eggs with garlic prawns over crispy potato chips (4.6.14)	18,00 €
 <b>Huerta asada al carbón con ventresca y base de salmorejo</b> Charcoal-roasted vegetables with tuna belly and a salmorejo base (6.7.8.10.14)	16,00 €
<b>Callos a la madrileña</b> Madrid-style callos (6.7)	14,00 €
<b>Ensalada de quinoa ecológica y aguacate con vinagreta de fresas y pipas de calabaza</b> Organic quinoa and avocado salad with strawberry vinaigrette and pumpkin seeds (5.6.7)	15,00 €
<b>Ensaladilla con mejillones en escabeche y mayonesa de piparras</b> Oliver salad with pickled mussels and piparra pepper mayonnaise (6.8.10.13.14)	15,00 €

## ENTREPANES / SANDWICHES\*

<b>Brioche de chipirones crujientes, salsa tártara al pimentón ahumado y rúcula</b> Crispy baby squid brioche, smoked paprika tartar sauce and arugula (6.7.8.13.14)	17,00 €
<b>Mollete de oreja con salsa brava y cebolla morada encurtida</b> Mollete bread with pork ear, brava sauce and pickled red onion (6.7)	14,00 €
<b>Hamburguesa de pollo de corral crujiente con especias morunas, queso gorgonzola, mayonesa de curry y tomates secos</b> Crispy free-range chicken burger with Moorish spices with gorgonzola, curry mayonnaise and sun-dried tomatoes (5.6.7.8.14)	17,00 €
 <b>Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, panceta confitada, queso de oveja de Miraflores, mayonesa trufada y pera</b> Grilled dry-aged beef burger with confit pork belly, Miraflores sheep's cheese, truffle mayonnaise and pear (5.6.7.8.14)	17,00 €
<b>Croissant roll de carrillera ibérica glaseada, manzana ácida y chalota encurtida</b> Croissant roll with glazed Iberian pork cheek, tart apple and pickled shallots (5.6.7.14)	16,00 €

## PRINCIPALES / MAIN COURSES

<b>Chuleta de ternera blanca a la brasa con chimichurri</b> Charcoal-grilled veal chop with chimichurri	28,00 €
<b>Entraña al carbón</b> Charcoal-grilled skirt steak	17,00 €
<b>Pulpo a la brasa</b> Grilled octopus (13)	27,00 €
<b>Rodaballo a la brasa</b> Charcoal-grilled turbot (10)	28,00 €

## GUARNICIONES / SIDE DISHES

<b>Ensalada de col, manzana y yogur</b> Coleslaw with apple and yogurt (8)	4,00 €
<b>Patatas fritas</b> French fries (6)	4,00 €
<b>Ensalada de hojas verdes</b> Green leaf salad (7.8)	4,00 €
<b>Puré de boniato y berenjena ahumada</b> Sweet potato and smoked eggplant purée	4,00 €

## POSTRES / DESSERTS

<b>Copa fresca de frutas de temporada con sorbete de frambuesa</b> Fresh seasonal fruit cup with raspberry sorbet	8,00 €
<b>Piña caramelizada al horno con helado de caramelo y frutos rojos</b> Oven-caramelized pineapple with caramel ice cream and red berries (5.8.14)	8,00 €
<b>Crep templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado de vainilla</b> Warm crêpe with apple compote, cream cheese, caramelized almonds and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
<b>Tarta de queso y dulce de leche con helado de vainilla</b> Cheesecake with dulce de leche and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €

 **Horno de leña**  
Wood-fired oven

**Servicio de pan y aceite de oliva Virgen Extra**  
Bread service with extra virgin olive oil 2,50 €

## ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramuces	Cacahuetes	Apio	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Sulfitos	Leche	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Moluscos	Huevo
Lupins	Peanuts	Celery	Crustaceans	Nuts	Gluten	Sulfites	Milk	Mustard	Fish	Sesame	Soy	Mollusk	Egg

\*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

# MIENÚ, DEL DÍA

*Daily Menu*

Menú  
Menu

22€

(IVA incl.) (VAT incl.)

Terraza  
Terrace

24€

De lunes a viernes, en horario de comida. Excepto festivos.  
Available Monday to Friday, during lunch hours. Except on bank holidays.

# PROMOCIONES

*Our promotions*

Paella marinera & Copa de cava  
Seafood paella & Glass of cava

16€

(IVA incl.) (VAT incl.)

Chocolate con churros  
Hot chocolate with churros

8,50€

(IVA incl.) (VAT incl.)



# PLATOS A LA CARTA

Carte



## ENTRANTES / STARTERS

<b>Tabla de quesos artesanos y embutidos de ternera de Madrid</b> Artisan cheese board and beef cold cuts from Madrid (6.8)	23,00 €
<b>Jamón ibérico (80gr) con pan tostado y tomate rallado</b> Iberian ham (80 g) with toasted bread and grated tomato (6.8)	23,00 €
<b>Croquetas del chef (ud): jamón ibérico o chorizo picante con chutney de tomate</b> Chef's croquettes (unit): Iberian ham with his own slice or spicy chorizo with tomato chutney (6.8.14)	2,50 €
<b>Salmorejo de tomates al horno con burrata y almendra tostada</b> Roasted tomato salmorejo with burrata and toasted almonds (5.6.7.8)	14,00 €
<b>Huevos rotos con gambón al ajillo sobre patatas chips</b> Broken eggs with garlic prawns over crispy potato chips (4.6.14)	18,00 €
<b>Huerta asada al carbón con ventresca y base de salmorejo</b> Charcoal-roasted vegetables with tuna belly and a salmorejo base (6.7.8.10.14)	16,00 €
<b>Callos a la madrileña</b> Madrid-style callos (6.7)	14,00 €
<b>Ensalada de quinoa ecológica y aguacate con vinagreta de fresas y pipas de calabaza</b> Organic quinoa and avocado salad with strawberry vinaigrette and pumpkin seeds (5.6.7)	15,00 €
<b>Ensaladilla con mejillones en escabeche y mayonesa de piparras</b> Oliver salad with pickled mussels and piparra pepper mayonnaise (6.8.10.13.14)	15,00 €

## ENTREPANES / SANDWICHES\*

<b>Brioche de chipirones crujientes, salsa tártara al pimentón ahumado y rúcula</b> Crispy baby squid brioche, smoked paprika tartar sauce and arugula (6.7.8.13.14)	17,00 €
<b>Mollete de oreja con salsa brava y cebolla morada encurtida</b> Mollete bread with pork ear, brava sauce and pickled red onion (6.7)	14,00 €
<b>Hamburguesa de pollo de corral crujiente con especias morunas, queso gorgonzola, mayonesa de curry y tomates secos</b> Crispy free-range chicken burger with Moorish spices with gorgonzola, curry mayonnaise and sun-dried tomatoes (5.6.7.8.14)	17,00 €
<b>Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, panceta confitada, queso de oveja de Miraflores, mayonesa trufada y pera</b> Grilled dry-aged beef burger with confit pork belly, Miraflores sheep's cheese, truffle mayonnaise and pear (5.6.7.8.14)	17,00 €
<b>Croissant roll de carrillera ibérica glaseada, manzana ácida y chalota encurtida</b> Croissant roll with glazed Iberian pork cheek, tart apple and pickled shallots (5.6.7.14)	16,00 €

\*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

## PRINCIPALES / MAIN COURSES

<b>Chuleta de ternera blanca a la brasa con chimichurri</b> Charcoal-grilled veal chop with chimichurri	28,00 €
<b>Entraña al carbón</b> Charcoal-grilled skirt steak	17,00 €
<b>Pulpo a la brasa</b> Grilled octopus (13)	27,00 €
<b>Rodaballo a la brasa</b> Charcoal-grilled turbot (10)	28,00 €

## GUARNICIONES / SIDE DISHES

<b>Ensalada de col, manzana y yogur</b> Coleslaw with apple and yogurt (8)	4,00 €
<b>Patatas fritas</b> French fries (6)	4,00 €
<b>Ensalada de hojas verdes</b> Green leaf salad (7.8)	4,00 €
<b>Puré de boniato y berenjena ahumada</b> Sweet potato and smoked eggplant purée	4,00 €

## POSTRES / DESSERTS

<b>Copa fresca de frutas de temporada con sorbete de frambuesa</b> Fresh seasonal fruit cup with raspberry sorbet	8,00 €
<b>Piña caramelizada al horno con helado de caramelo y frutos rojos</b> Oven-caramelized pineapple with caramel ice cream and red berries (5.8.14)	8,00 €
<b>Crep templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado de vainilla</b> Warm crêpe with apple compote, cream cheese, caramelized almonds and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
<b>Tarta de queso y dulce de leche con helado de vainilla</b> Cheesecake with dulce de leche and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €

<b>Servicio de pan y aceite de oliva Virgen Extra</b> Bread service with extra virgin olive oil	2,50 €
--	--------

## ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramuces	Cacahuetes	Apio	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Sulfitos	Leche	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Moluscos	Huevo
Lupins	Peanuts	Celery	Crustaceans	Nuts	Gluten	Sulfites	Milk	Mustard	Fish	Sesame	Soy	Mollusk	Egg

## ESPUMOSOS / SPARKLING

	Copa	Botella
<b>AGUSTÍ TORELLÓ CELLER KRIPTA FRANC</b> Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava	6,50 €	29,00 €
<b>ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS</b> Xarel·lo, Parellada, Chardonnay D.O. Cava		36,00 €
<b>MUMM GR CORDON ROUGE</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier A.O.C. Champagne		85,00 €
<b>PERRIER JOUET BLASON ROSÉ</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier A.O.C. Champagne		145,00 €

## BLANCOS / WHITES

	Copa	Botella
<b>MANTEL BLANCO</b> Verdejo D.O. Rueda	4,50 €	19,00 €
<b>INURRIETA ORCHIDEA</b> Sauvignon Blanc D.O Navarra	4,50 €	20,00 €
<b>CUARTO LOTE BLANCO</b> Malvar D.O. Madrid	4,50 €	22,00 €
<b>LOMA DEL PICÓN</b> Godello D.O. Bierzo	5,50 €	25,00 €
<b>JOSÉ PARIENTE</b> Verdejo D.O Rueda	5,50 €	28,00 €
<b>EIDOS DE PADRIÑÁN</b> Albariño D.O.Rías Baixas		29,00 €
<b>PACO Y LOLA</b> Albariño D.O. Rías Baixas		32,00 €
<b>GODEVAL</b> Godello D.O. Valdeorras		35,00 €
<b>RAMÓN DO CASAR</b> Treixadura D.O. Ribeiro		36,00 €

## ROSADOS / ROSÉ

	Copa	Botella
<b>INURRIETA MEDIODÍA</b> Garnacha D.O. Navarra	4,50 €	18,00 €
<b>BENDITA FRESCURA</b> Garnacha D.O. Cebreiros		29,50 €

# VINOS

*Wines*

TINTOS / RED	Copa	Botella
<b>D'ORIO GARNACHA CEPAS VIEJAS</b> Garnacha D.O. Madrid	5,50 €	19,00 €
<b>LAS LETRAS CRIANZA</b> Tempranillo, Merlot D.O. Madrid		23,00 €
<b>CANTOS VALPIEDRA</b> Tempranillo D.O. Ca Rioja	5,50 €	24,00 €
<b>NEXUS ONE</b> Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		25,00 €
<b>CAIR CUVÉE</b> Tempranillo, Merlot D.O. Ribera Del Duero	5,50 €	27,00 €
<b>ROMÁNICO</b> Tinta de Toro D.O. Toro		28,00 €
<b>REGINA VIARUM</b> Mencia D.O. Ribeira Sacra		32,00 €
<b>ARRABAL DEL CONJURO</b> Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot D.O Madrid		35,00 €
<b>NITA</b> Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah D.O. Priorat		36,00 €
<b>CAIR SELECCIÓN AGUILERA</b> Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		38,00 €
<b>ÁNGELES DE AMAREN</b> Tempranillo, Graciano D.O.Ca. Rioja		39,00 €
<b>PASOS DE SAN MARTÍN</b> Garnacha D.O. Navarra		39,00 €
<b>LICINIA</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo D.O. Madrid		46,00 €
<b>EL SEQUÉ</b> Monastrell D.O. Alicante		48,00 €
<b>TIERRA FIDEL</b> Graciano, Garnacha D.O.Ca Rioja		59,00 €



## ESPUMOSOS / SPARKLING Copa      Botella

**AGUSTÍ TORELLÓ CELLER KRIPTA FRANC**      6,50 €      29,00 €

Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava

**ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS**      36,00 €

Xarel·lo, Parellada, Chardonnay D.O. Cava

**MUMM GR CORDON ROUGE**      85,00 €

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
A.O.C. Champagne

**PERRIER JOUET BLASON ROSÉ**      145,00 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
A.O.C. Champagne

## BLANCOS / WHITES Copa      Botella

**MANTEL BLANCO**      4,50 €      19,00 €

Verdejo D.O. Rueda

**INURRIETA ORCHIDEA**      4,50 €      20,00 €

Sauvignon Blanc D.O Navarra

**CUARTO LOTE BLANCO**      4,50 €      22,00 €

Malvar D.O. Madrid

**LOMA DEL PICÓN**      5,50 €      25,00 €

Godello D.O. Bierzo

**JOSÉ PARIENTE**      5,50 €      28,00 €

Verdejo D.O Rueda

**EIDOS DE PADRIÑÁN**      29,00 €

Albariño D.O.Rías Baixas

**PACO Y LOLA**      32,00 €

Albariño D.O. Rías Baixas

**GODEVAL**      35,00 €

Godello D.O. Valdeorras

**RAMÓN DO CASAR**      36,00 €

Treixadura D.O. Ribeiro

## ROSADOS / ROSÉ Copa      Botella

**INURRIETA MEDIODÍA**      4,50 €      18,00 €

Garnacha D.O. Navarra

**BENDITA FRESCURA**      29,50 €

Garnacha D.O. Cebreiros

TINTOS / RED	Copa	Botella
<b>D'ORIO GARNACHA CEPAS VIEJAS</b> Garnacha D.O. Madrid	5,50 €	19,00 €
<b>LAS LETRAS CRIANZA</b> Tempranillo, Merlot D.O. Madrid		23,00 €
<b>CANTOS VALPIEDRA</b> Tempranillo D.O. Ca Rioja	5,50 €	24,00 €
<b>NEXUS ONE</b> Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		25,00 €
<b>CAIR CUVÉE</b> Tempranillo, Merlot D.O. Ribera Del Duero	5,50 €	27,00 €
<b>ROMÁNICO</b> Tinta de Toro D.O. Toro		28,00 €
<b>REGINA VIARUM</b> Mencia D.O. Ribeira Sacra		32,00 €
<b>ARRABAL DEL CONJURO</b> Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot D.O Madrid		35,00 €
<b>NITA</b> Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah D.O. Priorat		36,00 €
<b>CAIR SELECCIÓN AGUILERA</b> Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		38,00 €
<b>ÁNGELES DE AMAREN</b> Tempranillo, Graciano D.O.Ca. Rioja		39,00 €
<b>PASOS DE SAN MARTÍN</b> Garnacha D.O. Navarra		39,00 €
<b>LICINIA</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo D.O. Madrid		46,00 €
<b>EL SEQUÉ</b> Monastrell D.O. Alicante		48,00 €
<b>TIERRA FIDEL</b> Graciano, Garnacha D.O.Ca Rioja		59,00 €