



### **El Chulapo (Madrid)**

Elaborado a partir de una perfecta combinación de hierbas aromáticas naturales marcada por su maceración marcada y elegante.

### **El Bandarra (Barcelona)**

Elaborado a partir de vino hecho con Macabeo y Xarel·lo por Democratic Wines bajo la D.O. Penedés

### **Siset (Tarragona)**

Elaborado a partir de la variedad Parellada. Se han utilizado holadas Ugni Blanc envejecidas en las soleras de Narciso Mascaró

### **La Copa (Jerez de la Frontera)**

Elaborado a partir de nobles soleras de Oloroso y PX de más de 8 años junto a una combinación de botánicos (ajenjo, ajedrea, clavo, naranja, canela nuez moscada, angélica y quina)

Copa

2,70

2,70

3,00

3,00

### **Lodeiros (Santiago de Compostela)**

Elaborado con receta tradicional de mediados del s.XX. Color amarillo claro y brillante. Muy aromático e intenso con apuntes de vainilla, mejorana y hierbas aromáticas

### **Marianito (Vermut del Norte)**

Elaborado con hierbas tradicionales y botánicos específicos de la fabricación de la ginebra. Tomillo, enebro, naranja madura, toque de cardamomo y olor a hierbas del monte y frutos secos.

### **Bocamanga (Madrid)**

Elaborado con receta tradicional a partir de dos tipos de uva: Airén, que aporta todos los matices de sabor y estabilidad, y Tempranillo, que proporciona el color y dulzor. Junto al ajeno destacan tomillo, mejorana, salvia, dicitamo, cáalamo, raíz de genciana, y naranja amarga.

Copa

3,00

3,00

3,00