

DRINKS at EL PATIO



COCKTAILS

~Signature~

ALFONSO MEETS FRIDA.
Mezcal, lime, orange liqueur corn cordial / 20.00.-

JARDÍN VERTICAL. Whisky, orange curaçao, ginger ale,
hibiscus, vertical garden / 20.00.-

RUDI'S ELIXIR. Tequila, orange juice, rose cordial / 20.00.-

TRASIEGO. Gin, fino sherry, elderflower, apple / 20.00.-

TRAVELER PARADISE. Coco fat wash rum, coriander vermouth,
apricot brandy, orange curaçao / 20.00.-

VERDASTRO. Vodka, Galliano, lime, vanilla, basil / 20.00.-

ZOCO. Rum, ras el hannout, mango, passion fruit,
lime, orange / 20.00.-

~Classic Cocktail~

ADOBO PRESIDENTE. White rum, dry vermouth,
orange curaçao, red fruits cordial / 20.00.-

BOTÁNICO TÉ HIGBALL. Whisky, MC botánico soda, lime / 20.00.-

CARROT MARY. Vodka Nori, spicy mix, orange, carrot / 20.00.-

ESPRESSO JEREZANO. Vodka, coffee "Diemme",
palo cortado, vanilla / 20.00.-

MOJITO EL PATIO. White rum, lime, fino sherry, mint, soda / 20.00.-

~Cocktails to share~

BOTANIC. Vodka sage, orange liqueur lime, cava / 45.00.-

CHIOTE. Tequila, orange, coriander, camomile, lime / 45.00.-

IPA PUNCH. Bergamot liqueur, grapefruit, tonic, IPA syrup / 45.00.-

~No-Lo~

ALBEDO. Martini Vibrante, grapefruit, tonic / 12.00.-

FLOR. Elderflower cordial, lime,
oat milk, vanilla / 12.00.-

SMOKE PUNCH. Lapsang Souchong tea,
kaffir lime leaves, galanga / 12.00.-

VID. Muscat dry wine, tonic / 12.00.-

OUR WINE SELECTION

SPARKLING WINES

GRAMONA LA CUVÉE 
Brut Nature (Penedés, Spain) / 29.00.-

RAVENTÓS DE NIT ROSÉ 
Rosé Brut (Penedés, Spain) / Bottle, 48.00.- / Magnum, 95.00.-

CÀ del BOSCO
Franciacorta Prestige Brut (Italy) / 105.00.-

~Champagne~

HUGES GODMÉ. Blanc de Noirs / 98.00.- 

POL ROGER. Brut Reserve
Bottle, 105.00.- / Magnum, 230.00.- / Double M; 440.00.-

DELAMOTTE. Blanc de Blancs / 115.00.-

BOLLINGER. Special Cuvée / 135.00.-

MARC HEBRAT. Rosé / 135.00.-

RUINART. Blanc de Blancs / 155.00.-

LAURENT PERRIER. Rosé
Bottle, 165.00.- / Magnum, 350.00.-

DOM PERIGNON. Vintage
Bottle, 345.00.- / Magnum, 700.00.-

ROSÉ WINES

BORN ROSÉ. Syrah (Barcelona, Spain) 
Bottle, 28.00.- / Magnum, 64.00.- / Double M; 140.00.-

CÀ MAIOL. Sangiovese, Barberá (Lugano, Italy) / 36.00.-

LA LOMBA. Garnacha, Viura (Rioja, Spain) / 55.00.-

CHÂTEAU de SELLE. Garnacha, Cinsault, Rolle (Provence, France) 85.00.-

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE. Garnacha, Cinsault (Provence, France) 
Bottle, 78.00.- / Magnum, 160.00.- / Double M; 325.00.-

WHITE & RED WINES



WHITE WINES

~Light & Crisp~

CASTELFORTE. Pinot-Grigio (Venice, Italy) / 25.00.-

MESTIZAJE. Merseguera, Viognier (Valencia, Spain) / 28.00.- ☞

LA OLA DEL MELILLERO. Pedro Ximénez (Málaga, Spain) / 32.00.-

FINCA VIÑO. Treixadura (Ribeiro, Spain) / 32.00.-

GABA DO XIL. Godello (Valdeorras, Spain) / 41.00.-

ALBAMAR. Albariño (Galicia, Spain)
Bottle, 39.00.- / Magnum, 79.00.-

~Medium & Elegant~

NAIA. Verdejo (Rueda, Spain) / Bottle, 29.00.- / Magnum, 62.00.-

FORLONG. Palomino fino (Cádiz, Spain) / 31.00.- ☞

SEGUINOT BORDET VIELLES V. Chardonnay (Chablis, France) / 75.00.-

SUL VULCANO. Carricante (Sicily, Italy) / 81.00.-

BATIC. Pineda (Slovenia) / 82.00.- ☞

~Aromatic & Spicy~

ANTHILIA. Lucido (Sicily, Italy) / 37.00.-

FINCA LA COLINA. Sauvignon Blanc (Rueda, Spain) / 42.00.-

FILIPA PATO. Vical, Arinto (Bairrada, Portugal) / 44.00.-

FRANCOISE CROCHET. Sauvignon Blanc (Sancerre, France) / 52.00.- ☞

KELLER. Riesling (Rheinhessen, Germany) / 72.00.-

NIKOLAIHOF. Gruner Vertliner (Wahau, Austria) / 78.00.- ☞

~Rich & Opulent~

WENTE, MORNING FOG. Chardonnay (Monterrey, USA) / 44.00.- ☞

BLAS MUÑOZ. Chardonnay (Toledo, Spain) / 47.00.-

CHÂTEAU MUSAR. Obaideh Merwah (Lebanon) / 99.00.- ☞

CHÂTEAU DE MELIN. Chardonnay (Puligny Montrachet, France) / 125.00.- ☞



RED WINES

~Ronda Wines~

EL LERO. Tempranillo, Cabernet, Syrah / 29.00.-

ACINIPO. Lemberger / 38.00.- ☞

PAGO EL ESPINO. Petit-Verdot, Syrah, Tempranillo / Bottle, 42.00.- / Magnum, 84.00.-

DOBLE DOCE. Cabernet Sauvignon, Merlot / 51.00.-

RAMOS PAUL. Tempranillo, Cabernet, Merlot / 75.00.-

~Light & Fruity~

7 FUENTES. Listan Negro, Negramoll (Canary Islands, Spain) / 35.00.-

DIDO. Garnacha, Cariñena (Montsant, Spain) / 39.00.- ☞

VAIRA. Nebbiolo (Langhe, Italy) / 46.00.-

TRAS LA CANDA. Mencia, Brancelao (Rias Baixas, Spain) / 49.00.-

PÍCARO DEL ÁGUILA. Tempranillo (Ribera del Duero, Spain) / 65.00.- ☞

LES GRANDS CHAILLOTS. Pinot Noir (Burgundy, France) / 94.00.-

~Medium & Spicy~

MESTIZAJE. Bobal, Syrah, Garnacha (Valencia, Spain) / 28.00.- ☞

JUAN GIL. Monastrell (Jumilla, Spain) / Bottle, 29.00.- / Magnum / 59.00.- ☞

SHEREZADE. Nero D'Avola (Sicily, Italy) / 35.00.-

TANDEM. Syrah (Morocco) / 39.00.- ☞

SAN COBATE. Tempranillo (Ribera del Duero, Spain) / 39.00.-

REMELLURI RVA. Tempranillo (Rioja, Spain) / 49.00.- ☞

RECANATI. Merlot (Israel) / 58.00.-

~Medium to Full~

TRITÓN. Tempranillo (Toro, Spain) / Bottle, 34.00.- / Magnum, 68.00.-

DOMAINE BOUSQUET. Malbec (Mendoza, Argentina) / 42.00.- ☞

VALENCISO. Tempranillo (Rioja, Spain) / Bottle, 45.00.- / Magnum, 89.00.-

CHÂTEAU BRUN. Merlot (Bordeaux, France) / 65.00.-

CHÂTEAU MUSAR. Cabernet-Cinsault (Lebanon) / 98.00.- ☞

HACIENDA MONASTERIO. Tempranillo (Ribera del Duero, Spain) / 110.00.- ☞



We also have a larger selection of wines from The Grill.
Please ask your waiter.